

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

ELENCO CENTRI REFEZIONALI E PASTI PREVISTI

**Allegato Tecnico n. 1
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Ciascuna Amministrazione Scolastica dovrà indicare le seguenti informazioni:

- Istituti comprensivi/Circoli didattici, che indicano i complessi di appartenenza delle singole scuole;
- Plessi, che riportano la denominazione delle singole scuole;
- Indirizzo dei plessi;
- Numero dei refettori presenti nel singolo plesso;
- Centro refezionale, dove C= Centro refezionale, se nel plesso in questione avviene la cottura e preparazione degli alimenti, e T=Terminale, se nel plesso in questione i pasti vengono trasportati da un Centro refezionale localizzato in altra scuola;
- Tipologia di scuole, che specifica se si tratti di scuola statale, primaria o secondaria;
- Giorni di refezione settimanali, che indicano il numero di giorni per settimana in cui viene espletato il servizio di ristorazione scolastica;
- Pasti giornalieri, che indicano la stima del numero di pasti erogati al giorno ad alunni ed adulti. Per esigenze di omogeneità di esposizione, il numero dei pasti giornalieri è stato calcolato ripartendo il numero di utenti del servizio di ristorazione su un totale di 5 giorni settimanali;
- Totale pasti giornalieri, che riporta la stima del numero medio di pasti giornalieri per centro refezionale.

A titolo esemplificativo, si riporta la seguente tabella in cui viene evidenziato il rapporto tra utenti del servizio e numero medio di pasti giornalieri per centro refezionale quale risulta dal presente Allegato:

Giorni di refezione settimanali	Numero di utenti giornalieri iscritti al servizio	Pasti medi giornalieri
5	10	10
4	10	8
3	10	6
2	10	4
1	10	2

- Pasti giornalieri infanzia, che indicano la stima del numero di pasti totali erogati al giorno nelle scuole dell'infanzia;
- Pasti giornalieri primaria e secondaria, che indicano la stima del numero di pasti totali erogati al giorno nelle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Amministrazione Scolastica **IC VIA MANASSEI**

Numero totale di pasti: 96.512

Istituti comprensivi	Pl es si	Indirizzo	N. refettori	Centro refezionale	Tipologia scuole	giorni ref. sett.li	Pasti giornalieri		Pasti giornalieri infanzia	Pasti giornalieri primaria e second.	Totale pasti giornalieri
							alunni	adulti			
Via Manassei	Nocetta	Via della Nocetta 100	1	C	Scuola Media Statale	3	219	13		232	232
TOTALE			1	C		3	219	13		232	232

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER
CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

**Allegato Tecnico n. 2
al Capitolato Speciale d'Appalto**

INDICE

1.	MENU ESTIVO ED INVERNALE	2
1.2	Menu estivo (01/04 – 31/10).....	3
1.1	Menu invernale (01/11- 31/03).....	6
2.	INDICE DELLE PREPARAZIONI	9
3.	TABELLE DIETETICHE E RICETTE RELATIVE AI MENU	13
3.1	Tabelle dietetiche primi piatti.....	14
3.2	Tabelle dietetiche secondi piatti.....	26
3.3	Tabelle dietetiche contorni.....	41
3.4	Tabelle dietetiche altri alimenti.....	48
4.	CESTINO FREDDO	49
5.	COMPOSIZIONE E ROTAZIONE DEGLI SPUNTINI	54
5.1	Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno.....	55
5.2	Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno.....	57
5.3	Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno.....	61
5.4	Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno.....	63
5.5	Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I – III – V anno.....	67
5.6	Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I - III – V anno.....	69
5.7	Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno.....	73
5.8	Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno.....	75
6.	MENU DI RIAPERTURA	79

1. MENU ESTIVO ED INVERNALE

1.2 Menu estivo (01/04 – 31/10)

MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE									
Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	111 - Mezze penne rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Mezzi fusilli al ragù vegetale	111 - Lumachine al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	221 - Formaggio Caciotta	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	304 - Carote flangè
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	130 - Risotto allo zafferano	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano	120 - Mezzi fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Lumachine al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Mezze penne rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Mezze farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	240 - Polpettone di maiale al forno	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	312 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	325 - Zucchine trifolate	312 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	119 - Lumachine alla marinara	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	123 - Mezze penne rigate con zucchine	110 - Pipe piccole rigate al pesto delicato	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	226 - Fusò di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	312 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	312 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
GIOVEDI	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Gramigna all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	112 - Mezze conchiglie rigate pomodoro e basilico	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano
	226 - Fusò di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	242 - Prosciutto cotto	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENERDI	110 - Gnocchetti sardi al pesto delicato	112 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Mezze penne rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Mezzi fusilli al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano	126 - Ditali rigati rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	216 - Filetti di limanda panati	241 - Prosciutto cotto	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	312 - Insalata mista	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.

MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SCUOLA INFANZIA

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	111 - Pennette rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Mezzi fusilli al ragù vegetale	111 - Lumachine al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	221 - Formaggio Caciotta	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	304 - Carote flangè
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	130 - Risotto allo zafferano	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	120 - Mezzi fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Lumachine al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Pennette rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Mezze farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	240 - Polpettone di maiale al forno	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	312 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	325 - Zucchine trifolate	312 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	119 - Sedanini alla marinara	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	123 - Pennette rigate con zucchine	109 - Pipe rigate al pesto	101 - Agnolotti di carne al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	226 - Fuso di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	312 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	312 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
GIOVEDI	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Mezze maniche all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	112 - Mezze conchiglie rigate pomodoro e basilico	135 - Tortellini al burro e parmigiano
	226 - Fuso di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	242 - Prosciutto cotto	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENERDI	109 - Gnocchetti sardi al pesto	112 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Pennette rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Mezzi fusilli al pomodoro	108 - Sedanini al burro e parmigiano	126 - Ditali rigati rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	216 - Filetti di limanda panati	241 - Prosciutto cotto	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	312 - Insalata mista	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.

MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	111 - Pennette rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Fusilli al ragu' vegetale	111 - Pipe rigate al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	252 - Tonno all'olio d'oliva	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	320 - Piselli al tegame
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	130 - Risotto allo zafferano	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	120 - Fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Rigatoni al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Pennette rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	249 - Spezzatino di maiale alla cacciatora	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	311 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	308 - Fiori di zucca alla romana	311 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	108 - Fusilli al burro e parmigiano	116 - Sedanini al tonno	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Tagliatelle all'uovo al pomodoro	123 - Pennette rigate con zucchine	109 - Pipe rigate al pesto	101 - Agnolotti di carne al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	207 - Coscio di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	311 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	311 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
GIOVEDI	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Mezze maniche all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	116 - Spaghetti al tonno	135 - Tortellini al burro e parmigiano
	207 - Coscio di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	244 - Prosciutto crudo	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENERDI	109 - Gnocchetti sardi al pesto	112 - Conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Pennette rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Fusilli al pomodoro	108 - Sedanini al burro e parmigiano	126 - Rigatoni rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio caciotta	243 - Prosciutto crudo	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	311 - Insalata mista	304 - Carote flangè	308 - Fiori di zucca alla romana	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati.

1.1 Menu invernale (01/11- 31/03)

MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE									
Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	110 - Mezze penne rigate al pesto delicato	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano	113 - Lumachine al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	211 - Dadini di abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi	304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio	
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	106 - Crema di verdure con conchigliette	122 - Lumachine con zucca	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Ditali rigati al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Mezzi fusilli alla marinara	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di sniola	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	305 - Carote stufate	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	111 - Pipe piccole rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini rigati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze conchiglie rigate rosa	110 - Mezze penne rigate al pesto delicato	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	226 - Fuso di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	301 - Bieta ripassata	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
GIOVEDI	127 - Riso alla parmigiana	120 - Mezze penne rigate alla rizzaiola	111 - Pipe piccole rigate al pomodoro	115 - Lumachine al sugo di trota bio	108 - Gnocchetti sardi al burro e parmigiano	111 - Mezze farfalle al pomodoro	133 - Risotto con zucca	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	245 - Ricotta romana/Prosciutto cotto	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENEDI	119 - Mezze farfalle alla marinara	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Mezze penne rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe piccole rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	226 - Fuso di pollo arrosto	253 - Tortino di patate	236 - Polpette di bovino al tegame	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	212 - Dadini di agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista		323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.

**MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SCUOLA
INFANZIA**

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	109 - Pennette rigate al pesto	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe rigate al burro e parmigiano	113 - Lumachine al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	211 - Dadini di abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi		304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	106 - Crema di verdure con conchigliette	122 - Sedanini con zucca	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Ditali rigati al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Mezzi fusilli alla marinara	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	101 - Agnolotti di carne al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di snoccola	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	305 - Carote stufate	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	111 - Pipe rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini risati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze maniche rosa	109 - Pennette rigate al pesto	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	226 - Fuso di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	301 - Bieta ripassata	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
GIOVEDI	127 - Riso alla parmigiana	120 - Pennette rigate alla pizzaiola	111 - Pipe rigate al pomodoro	115 - Lumachine al sugo di trota bio	135 - Tortellini al burro e parmigiano	111 - Mezze farfalle al pomodoro	133 - Risotto con zucca	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	245 - Ricotta romana/Prosciutto cotto	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENERDI	119 - Mezze farfalle alla marinara	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Pennette rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	226 - Fuso di pollo arrosto	253 - Tortino di patate	247 - Saltimbocca alla romana	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	212 - Dadini di agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista		323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.

MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	107 - Lasagne al forno	108 - Conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	109 - Pennette rigate al pesto	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe rigate al burro e parmigiano	113 - Tagliatelle al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	201 - Abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi	402 - Pane	304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MARTEDI	106 - Crema di verdure con conchigliette	118 - Sedanini alla amatriciana	108 - Fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Rigatoni al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Fusilli alla marinara	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	101 - Agnolotti di carne al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di spigola	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	320 - Piselli al tegame	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
MERCOLEDI	111 - Pipe rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini risati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze maniche rosa	109 - Pennette rigate al pesto	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Rigatoni al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	207 - Coscio di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	320 - Piselli al tegame	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
GIOVEDI	127 - Riso alla parmigiana	120 - Pennette rigate alla pizzaiola	111 - Tagliatelle al pomodoro	115 - Sedanini al sugo di trota bio	135 - Tortellini al burro e parmigiano	125 - Farfalle alla mediterranea	133 - Risotto con zucca	116 - Spaghetti al tonno	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	246 - Ricotta romana/Prosciutto crudo	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
VENERDI	116 - Farfalle al tonno	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Pennette rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	207 - Coscio di pollo arrosto	253 - Tortino di patate	247 - Saltimbocca alla romana	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	202 - Agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista	402 - Pane	323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati.

2. INDICE DELLE PREPARAZIONI

Cod.	INDICE PRIMI PIATTI
101	Agnolotti di carne al pomodoro
102	Crema di ceci con pasta
103	Crema di fagioli con pasta
104	Crema di lenticchie con pasta
105	Crema di verdure con pasta (estiva)
106	Crema di verdure con pasta (Inv.)
107	Lasagne al forno
108	Pasta al burro e parmigiano
109	Pasta al pesto
110	Pasta al pesto delicato
111	Pasta al pomodoro
112	Pasta al pomodoro e basilico
113	Pasta al ragù
114	Pasta al ragù vegetale
115	Pasta al sugo di trota bio
116	Pasta al tonno
117	Pasta all'ortolana
118	Pasta alla amatriciana
119	Pasta alla marinara
120	Pasta alla pizzaiola
121	Pasta all'uovo al pomodoro
122	Pasta con zucca
123	Pasta con zucchine
124	Pasta e patate
125	Pasta mediterranea
126	Pasta rosa
127	Riso alla parmigiana
128	Riso e patate
129	Risotto al pomodoro
130	Risotto allo zafferano
131	Risotto con crema di piselli
132	Risotto con indivia
133	Risotto con zucca
134	Risotto con zucchine
135	Tortellini al burro e parmigiano

Cod.	INDICE SECONDI PIATTI
201	Abbacchio con patate al tegame
202	Agnello alla cacciatora
203	Arrosto di bovino al tegame
204	Arrosto di maiale al tegame
205	Arrosto di tacchino al tegame
206	Bollito di bovino all'aceto balsamico
207	Coscio di pollo arrosto
208	Cotoletta di maiale panata
209	Crocchette di filetti di merluzzo
210	Crocchette di filetti di nasello
211	Dadini di abbacchio con patate al tegame
212	Dadini di agnello alla cacciatora
213	Fesa di tacchino al limone
214	Fesa di tacchino al tegame
215	Filetti di limanda gratinati
216	Filetti di limanda panati
217	Filetti di merluzzo gratinati
218	Filetti di nasello gratinati
219	Filetti di spigola panati
220	Formaggio Asiago
221	Formaggio Caciotta
222	Formaggio Crescenza
223	Formaggio Montasio
224	Formaggio Provolone dolce
225	Frittata
226	Fuso di pollo arrosto
227	Hamburger di bovino al forno
228	Hamburger di maiale al forno
229	Medaglioni di filetti di merluzzo
230	Medaglioni di filetti di nasello
231	Medaglioni di filetti di spigola
232	Mozzarella di bufala
233	Petto di pollo al tegame
234	Petto di pollo panato
235	Polpette di bovino al pomodoro
236	Polpette di bovino al tegame
237	Polpette di carne mista al pomodoro
238	Polpette di filetti di merluzzo
239	Polpettone di bovino al forno
240	Polpettone di maiale al forno
241	Prosciutto cotto
242	Prosciutto cotto abbinato con lasagne
243	Prosciutto crudo
244	Prosciutto crudo abbinato con lasagne
245	Ricotta romana/prosciutto cotto
246	Ricotta romana/prosciutto crudo
247	Saltimbocca alla romana
248	Scaloppina di bovino al tegame
249	Spezzatino di maiale alla cacciatora
250	Straccetti cremolati di petto di pollo
251	Straccetti di bovino al tegame
252	Tonno all'olio di oliva
253	Tortino di patate
254	Uova strapazzate

Cod.	INDICE CONTORNI
301	Bieta ripassata
302	Broccolo romanesco all'olio
303	Carciofi al tegame
304	Carote flangè
305	Carote stufate
306	Fagiolini all'olio
307	Finocchi gratinati
308	Fiori di zucca alla romana
309	Insalata di finocchi
310	Insalata di pomodori
311	Insalata mista (Estiva) con cetrioli
312	Insalata mista (Estiva) senza cetrioli
313	Insalata mista (Invernale)
314	Insalata verde
315	Misto di patate/carote/fagiolini
316	Patate al forno
317	Patate all'olio
318	Patate croccanti al forno
319	Patate saltate
320	Piselli al tegame
321	Purea di patate
322	Spinaci al burro e parmigiano
323	Spinaci all'olio
324	Zucchine gratinate
325	Zucchine trifolate

Cod.	INDICE ALTRI ALIMENTI
401	Base per brodo vegetale da utilizzare per le preparazioni
402	Pane
403	Frutta
404	Gelato

Cod.	INDICE CESTINO FREDDO
501	Cestino freddo sezione primavera/ponte - adulti
502	Cestino freddo scuola dell'infanzia - adulti
503	Cestino freddo scuola primaria - adulti
504	Cestino freddo scuola secondaria di primo grado - adulti

3. TABELLE DIETETICHE E RICETTE RELATIVE AI MENU

3.1 Tabelle dietetiche primi piatti

101 - AGNOLOTTI DI CARNE AL POMODORO

<p>Ricetta: Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare gli agnolotti in acqua salata e scolarli. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Agnolotti di carne	65	90	100
	Carote	4	5	5
	Cipolla	3	5	5
	Sedano	2	2	2
	Pomodori pelati	60	85	100
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

102 - CREMA DI CECI CON PASTA

<p>Ricetta: Cuocere in abbondante acqua i ceci (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini; l'aglio ed il rosmarino devono essere tolti a cottura ultimata. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di ceci. Condire con olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Ceci secchi	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

103 - CREMA DI FAGIOLI CON PASTA

<p>Ricetta: Cuocere in abbondante acqua i fagioli (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di fagioli. Condire con olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Fagioli secchi borlotti/cannellini	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

104 - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA

Ricetta: Sciacquare le lenticchie e cuocerle in abbondante acqua con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di lenticchie. Condire con olio.	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Lenticchie secche	12	20	30	30
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Carote	3	5	5	5
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

105 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (ESTIVA)

Ricetta: Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini. Passare il tutto e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucchine	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	20	30	30	30
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

106 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (INVERNALE)

Ricetta:	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
<p>Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini. Passare il tutto e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucca	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	10	20	20	20
	Cavolfiore	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

107 -LASAGNE AL FORNO

Ricette:	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
<p>Ragù: Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare.</p> <p>Besciamella: Far sciogliere il burro, aggiungere la farina, lasciando cuocere un paio di minuti senza far prendere colore; versare il latte freddo, portare ad ebollizione mescolando di continuo, preferibilmente con una frusta in modo da eliminare i grumi. Salare, aggiungere un pizzico di noce moscata e far bollire.</p> <p>Lasagne: Cospargere la teglia con un po' di ragù. Foderare con un primo strato di sfoglie. Distribuire sulla superficie il fior di latte tritato, alcuni cucchiari di ragù e di besciamella. Spolverizzare con il parmigiano. Fare un altro strato di lasagne (a 90° dalle precedenti) e continuare alternandole al condimento. Finire con besciamella e ragù. Bucare le lasagne con una forchetta. Infornare. Prima di servire far riposare per 10 minuti.</p>	RAGU'				
	Spalla bovino	15	15	20	20
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Olio extrav	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	LASAGNE				
	Pasta all'uovo	40	50	60	70
	Parmigiano	5	5	5	5
	Fior di latte	15	15	15	15
	BESCIAMELLA				
	Latte UHT	30	40	50	60
	Farina	3	4	5	6
	Burro	3	4	5	6
	Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

108 - PASTA AL BURRO E PARMIGIANO

Ricetta: Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

109 - PASTA AL PESTO

Ricetta: Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	70	80
	Pesto	20	25	35
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

110 - PASTA AL PESTO DELICATO

Ricetta: Lavare le foglie di basilico e asciugarle. Porle nell'omogeneizzatore insieme all'olio e tritare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto ed il parmigiano e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Adulti g
	Pasta di semola	50	80
	Basilico	15	25
	Parmigiano	5	8
	Olio extrav.	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

111 - PASTA AL POMODORO

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

112 - PASTA AL POMODORO E BASILICO

Ricetta: Tritare la cipolla finemente e farla appassire nell'olio. Aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa e aggiungere il basilico fresco. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

113 - PASTA AL RAGU'

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Spalla bovino	10	15	15	15
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

114 - PASTA AL RAGU' VEGETALE

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli appassire nell'olio e in poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	5	10	15	20
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	3	3	3	3
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

115 - PASTA AL SUGO DI TROTA BIO

Ricetta: Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed i filetti di trota (correttamente scongelati) tritati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Filetti di trota bio surg.	10	10	20	20
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

116 - PASTA AL TONNO

Ricetta: Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed il tonno sbriciolato. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Pomodori pelati	80	100
	Tonno all'olio di oliva	25	25
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

117 - PASTA ALL'ORTOLANA

Ricetta: Tagliare gli ortaggi in piccoli pezzi e farli stufare nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	10	15	20	25
	Carote	3	4	5	10
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

118 - PASTA ALLA AMATRICIANA

<p>Ricetta: Appassire la cipolla finemente tritata nell'olio con la pancetta. Unire i pomodori passati, regolare di sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il sugo. Aggiungere il pecorino ed il parmigiano.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Pancetta magra	15	20
	Cipolla	5	5
	Pomodori pelati	80	100
	Pecorino	2	3
	Parmigiano	4	4
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

119 - PASTA ALLA MARINARA

<p>Ricetta: Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio e l'aglio intero. Salare e far addensare. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

120 - PASTA ALLA PIZZAIOLA

<p>Ricetta: Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero. Salare e far addensare. A cottura ultimata spolverare con un pizzico di origano. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

121 - PASTA ALL'UOVO AL POMODORO

<p>Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Adulti g
	Pasta all'uovo	40	40	60	70
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	60	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

122 - PASTA CON ZUCCA

<p>Ricetta: Tagliare la zucca a dadini e lasciarla stufare insieme alla cipolla finemente tritata, nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401), fino a farla diventare una crema. Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la crema ottenuta. Condire con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Pasta di semola	50	50	80
	Zucca	30	40	70
	Cipolla	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

123 - PASTA CON ZUCCHINE

<p>Ricetta: Tagliare le zucchine a dadini e lasciarle stufare insieme alla cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con le zucchine. Condire con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	30	30	40	50
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

124 - PASTA E PATATE

Ricetta: Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla ed unirli agli altri ingredienti. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
Patate	30	30	40	50	
Carote	3	5	5	5	
Sedano	2	2	2	2	
Cipolla	3	3	5	5	
Pomodori pelati	10	10	10	10	
Parmigiano	5	5	5	6	
Olio extrav.	3	3	4	5	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

125 - PASTA MEDITERRANEA

Ricetta: Preparare una salsa con i pomodori passati, l'aglio intero, i filetti di acciuga, i capperi abbondantemente sciacquati e l'olio. Salare e far addensare. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e condire con la salsa. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
Aglio	q.b.	q.b.	
Filetto di acciuga sott'olio (n)	1/2	1/2	
Capperi sotto sale (n)	1	2	
Prezzemolo	q.b.	q.b.	
Pomodori pelati	80	100	
Olio extrav.	4	5	
Sale iodato	q.b.	q.b.	

126 - PASTA ROSA

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata. Nel frattempo, a fuoco spento, aggiungere la ricotta nel sugo. Scolare la pasta e condirla con la salsa mescolando con cura.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
Carote	3	4	5	5	
Cipolla	3	3	5	5	
Sedano	2	2	2	2	
Pomodori pelati	50	60	80	100	
Ricotta	15	15	20	20	
Olio extrav.	3	3	4	5	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

127 - RISO ALLA PARMIGIANA

<p>Ricetta: Lessare il riso in acqua salata. Scolarlo e condirlo con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

128 - RISO E PATATE

<p>Ricetta: Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore. Lessare a parte il riso in acqua salata, scolarlo ed unirlo agli altri ingredienti. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	20	30	30	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

129 - RISOTTO AL POMODORO

<p>Ricetta: Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

130 - RISOTTO ALLO ZAFFERANO

<p>Ricetta: Far appassire la cipolla tritata finemente nell'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. A cottura ultimata sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale, unire al riso e amalgamare bene. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

131 - RISOTTO CON CREMA DI PISELLI

<p>Ricetta: Stufare i piselli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Passarli in modo da ottenere una crema omogenea ed unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Piselli surg.	15	15	20	25
	Cipolla	3	3	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

132 - RISOTTO CON INDIVIA

<p>Ricetta: Tagliare l'indivia a listarelle e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Indivia	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

133 - RISOTTO CON ZUCCA

<p>Ricetta: Tagliare la zucca a dadini e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucca	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

134 - RISOTTO CON ZUCCHINE

<p>Ricetta: Tagliare le zucchine a dadini e stufarle con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

135- TORTELLINI AL BURRO E PARMIGIANO

<p>Ricetta: Lessare i tortellini nell'acqua salata. Scolarli e condirli con il burro. Aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Tortellini	65	90	100
	Parmigiano	7	8	10
	Burro	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

3.2 Tabelle dietetiche secondi piatti

201 - ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p>Ricetta: Lavare e asciugare bene l'abbacchio, tagliarlo a pezzi e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondare e tagliate. Salare e portare a cottura. Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Abbacchio disossato	90	100
	Patate	150	200
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	9	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.

202 - AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p>Ricetta: Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a pezzi e condirlo con sale, olio, aglio, rosmarino; girare più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Agnello disossato	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

203 - ARROSTO DI BOVINO AL TEGAME

<p>Ricetta: Condire la carne con rosmarino tritato e sale. Mettere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/reale bovino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

204 - ARROSTO DI MAIALE AL TEGAME

<p>Ricetta: Condire la carne con un trito di alloro e rosmarino e salare. Mettere la carne in un tegame, aggiungere aglio intero e olio. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Arista suino	50	60	90	100
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

205 - ARROSTO DI TACCHINO AL TEGAME

<p>Ricetta: Mettere a cuocere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Salare e far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

206 - BOLLITO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO

<p>Ricetta: Immergere la carne in una pentola con abbondante acqua calda ed aggiungere gli odori. A cottura ultimata togliere la carne dal brodo e tagliarla in piccoli pezzi. Eliminare il brodo. Salare la carne e servirla dopo averla irrorata con l'olio e l'aceto balsamico precedentemente emulsionati.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla / sottopancia bovino	50	60	90	100
	Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aceto balsamico	1,5	1,5	2	2,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

207 - COSCIO DI POLLO ARROSTO

Ricetta: Lavare e asciugare bene il pollo. Condirlo con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Sovracoscio pollo (fuso e coscio)	150* (peso lordo 200)	160* (peso lordo 210)
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Aglione	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

* parte edibile s/osso s/pelle

208 - COTOLETTA DI MAIALE PANATA

Ricetta: Passare ciascuna fetta di carne nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria a 1° grado/ Adulti g
	Arista/lombata suino	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

209 - CROCCHETTE DI FILETTI DI MERLUZZO

Ricetta: Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le crocchette e passarle nella farina. Disporle in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

210 - CROCCHETTE DI FILETTI DI NASELLO

<p>Ricetta: Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le crocchette e passarle nella farina. Disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

211 - DADINI DI ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p>Ricetta: Lavare e asciugare bene l'abbacchio, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporiscano bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondiate e tagliate. Salare e portare a cottura. Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Abbacchio disossato	50	60	100
	Patate	50	100	200
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	7	8	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

212 - DADINI DI AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p>Ricetta: Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio, rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Agnello disossato	50	60	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

213 - FESA DI TACCHINO AL LIMONE

<p>Ricetta: Infarinare le fette di fesa di tacchino, disporle in una teglia oliata ed infornare. Regolare di sale. Diluire il succo di limone filtrato con altrettanta acqua e versarlo sulla carne. Lasciar ridurre un pochino il liquido e sfornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Succo di limone + acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

214 - FESA DI TACCHINO AL TEGAME

<p>Ricetta: Disporre le fettine di fesa di tacchino in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa di tacchino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

215 - FILETTI DI LIMANDA GRATINATI

<p>Ricetta: Porre i filetti di limanda (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

216 - FILETTI DI LIMANDA PANATI

<p>Ricetta: Passare i filetti di limanda (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

217 - FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI

Ricetta: Porre i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

218 - FILETTI DI NASELLO GRATINATI

Ricetta: Porre i filetti di nasello (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

219 - FILETTI DI SPIGOLA PANATI

Ricetta: Passare i filetti di spigola (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

220 - FORMAGGIO ASIAGO

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Asiago	35	40	50	60

221 - FORMAGGIO CACIOTTA

	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Caciotta mista	35	40	50	60

222 - FORMAGGIO CRESCENZA

	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Crescenza	45	55	70	80

223 - FORMAGGIO MONTASIO

	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Montasio	35	40	50	60

224 - FORMAGGIO PROVOLONE DOLCE

	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Provolone dolce	35	40	50	60

225 - FRITTATA

Ricetta: Sbattere le uova con il sale. Oliare una teglia ed infornare. E' consentita la cottura, in alternativa, in padella.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondari a 1° grado g	Adulti g
	Uova (n.)	1	1	1	1	2
	Olio extrav.	4	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

226 - FUSO DI POLLO ARROSTO

Ricetta: Lavare e asciugare bene i fusi di pollo. Condirli con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Fuso pollo	80* (120 peso lordo)	80* (120 peso lordo)	160* (240 peso lordo)
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

* parte edibile s/osso s/pelle

227 - HAMBURGER DI BOVINO AL FORNO

Ricetta: Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

228 - HAMBURGER DI MAIALE AL FORNO

Ricetta: Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

229 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI MERLUZZO

Ricetta: Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

230 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI NASELLO

Ricetta: Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

231 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI SPIGOLA

Ricetta: Lessare i filetti di spigola (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

232 - MOZZARELLA DI BUFALA

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Mozzarella di bufala	45	55	65	80

233 – PETTO DI POLLO AL TEGAME

<p>Ricetta: Disporre i petti di pollo in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

234 - PETTO DI POLLO PANATO

<p>Ricetta: Passare i petti di pollo nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

235 - POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO

<p>Ricetta: Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare. Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare. Formare le polpette, disporle in una teglia oliata ed infornare. Verso fine cottura disporre il sugo sulle polpette ed infornare nuovamente per terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	20	25	30	35
	Cipolla	3	3	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

236 - POLPETTE DI BOVINO AL TEGAME

<p>Ricetta: Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato ed il pangrattato. Amalgamare. In un tegame far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente, mettere le polpette e far cuocere aggiungendo poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Lasciar ridurre il liquido e terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	100
	Cipolla	3	3	5
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

237 - POLPETTE DI CARNE MISTA AL POMODORO

<p>Ricetta: Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far cuocere. Macinare le carni. Unire le uova, il pangrattato, il sale ed amalgamare. Formare le polpette. Disporre le polpette in una teglia oliata ed infornare; a metà cottura irrorare con il vino bianco e lasciar evaporare. Versare il sugo sulle polpette e infornare nuovamente per terminare la cottura. Prima di servire spolverizzare le polpette con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	25	30	45	50
	Spalla suino	25	30	45	50
	Cipolla	3	3	5	5
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	30	35	40	50
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	3	3	3	3
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

238 - POLPETTE DI FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO

<p>Ricetta: Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le polpette e disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetti merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

239 - POLPETTONE DI BOVINO AL FORNO

<p>Ricetta: Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

240 - POLPETTONE DI MAIALE AL FORNO

<p>Ricetta: Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Spalla suino	50	60	100
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	2	2	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

241 - PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Prosciutto cotto	40	40	50	60

242 - PROSCIUTTO COTTO ABBINATO CON LASAGNE

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Prosciutto cotto	20	20	25	30

243 - PROSCIUTTO CRUDO

	Ingredienti	Scuola primariag	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Prosciutto crudo	50	60

244 - PROSCIUTTO CRUDO ABBINATO CON LASAGNE

	Ingredienti	Scuola primariag	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Prosciutto crudo	25	30

245 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO COTTO

	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Ricotta romana	40	45	70
	Prosciutto cotto	15	20	30

246 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO CRUDO

	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Ricotta romana	60	70
	Prosciutto crudo	25	30

247 - SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Ricetta: Battere leggermente le fettine di carne. Disporle in una teglia dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e infornare. Quando la carne è rosolata girarla ed irrorarla con il vino bianco. Far evaporare. Disporre il prosciutto crudo e la foglia di salvia su ciascuna fettina, infornare nuovamente per pochi attimi.	Ingredienti	Scuola infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	60	90	100
	Prosciutto crudo	5	10	10
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

248 - SCALOPPINA DI BOVINO AL TEGAME

Ricetta: Battere leggermente le fettine di carne ed infarinarle. Adagiarle in un tegame dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e far cuocere. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

249 - SPEZZATINO DI MAIALE ALLA CACCIATORA

Ricetta: Tagliare la carne in piccoli pezzi, disporla in un tegame con olio, aglio intero e rosmarino. Salare e a metà cottura bagnare con un po' di vino bianco, far evaporare e finire la cottura.	Ingredienti	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

250 - STRACCETTI CREMOLATI DI PETTO DI POLLO

Ricetta: Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e mettere in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere con poco brodo vegetale (ricetta n. 401); mescolare con cura e far ridurre il liquido.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

251 - STRACCETTI DI BOVINO AL TEGAME

Ricetta: Tagliare la carne a fettine molto sottili. Metterle in un tegame con olio. Salare e girare spesso fino a cottura ultimata ponendo molta attenzione affinché non risultino asciutti.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Noce bovino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

252 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Sgocciolare il tonno prima di servire.	Ingredienti	Sezione primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Tonno all'olio di oliva	50	70

253 - TORTINO DI PATATE

Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle. Unire le uova, il latte, il prosciutto cotto e il fior di latte tritati. Regolare di sale e amalgamare. Cospargere il pangrattato su una teglia oliata e versare il composto. Spolverizzare la superficie del tortino di pangrattato ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	60	100	150	180
	Fior di latte	20	25	30	30
	Prosciutto cotto	20	25	25	30
	Latte UHT	10	15	25	30
	Uova (g.)	5	7	10,5	14
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

254 - UOVA STRAPAZZATE

Ricetta: Sbattere le uova con il sale. Far sciogliere il burro in una padella e versarvi il composto mescolando in continuazione. Quando le uova divengono simili ad una crema, togliere dal fuoco.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Uova (n)	1	1	1	2
	Burro	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

3.3 Tabelle dietetiche contorni

301 - BIETA RIPASSATA

Ricetta: Mondare e lavare la bieta. Lessarla e, dopo averla scolata bene, metterla in un tegame con olio e aglio intero; regolare di sale, far insaporire mescolando con cura.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Bieta	100	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

302 - BROCCOLO ROMANESCO ALL'OLIO

Ricetta: Mondare e lavare il broccolo. Lessarlo e, dopo averlo scolato bene, condirlo con olio e sale. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Broccolo romanesco	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

303 - CARCIOFI AL TEGAME

Ricetta: Mettere in un tegame l'aglio intero, l'olio e i carciofi a spicchi; far insaporire e aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare, coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Carciofi surg. a spicchi.	80	120	150	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

304 - CAROTE FLANGE'

Ricetta: Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a julienne e condirle con sale e olio. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Carote	50	80	100	120
	Limone (succo)	3	4	5	10
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

305 - CAROTE STUFATE

Ricetta: Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a rondelle e metterle in un tegame dove si è fatta appassire la cipolla finemente tritata nell'olio. Aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare e mescolare; coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Carote	80	120	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5
	Olio extrav.	3	4	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

306 - FAGIOLINI ALL'OLIO

Ricetta: Lessare i fagiolini. Scolarli bene e condire con olio e sale. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fagiolini surg.	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

307 - FINOCCHI GRATINATI

Ricetta: Mondare, lavare i finocchi e tagliarli in quattro. Lessarli e scolarli. Tagliarli a fette e disporli in una teglia oliata. Salare e spolverizzare con il parmigiano ed il pangrattato. Gratinare al forno.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Finocchi	80	120	150	180
	Parmigiano	2	2	2	2
	Pangrattato	2	3	3	3
	Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

308 – FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA

Ricetta: Foderare una teglia con carta da forno; disporvi i fiori di zucca ancora surgelati, porre in forno già caldo e lasciar cuocere per circa 10 minuti o per il tempo indicato sulla confezione.	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fiori di zucca pastellati surg.	80	80

309 – INSALATA DI FINOCCHI

<p>Ricetta: Mondare e lavare i finocchi. Tagliarli finemente e condirli con sale e olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Finocchi	80	100	120	150
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

310- INSALATA DI POMODORI

<p>Ricetta: Lavare i pomodori, affettarli e condirli con sale e olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pomodori	80	100	120	150
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

311 - INSALATA MISTA (ESTIVA) CON CETRIOLI

<p>Ricetta: Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne, i pomodori a fette ed i cetrioli a rondelle. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	40	60
	Carote	30	30
	Pomodori	30	40
	Cetrioli	20	20
	Aceto	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

312 - INSALATA MISTA (ESTIVA) SENZA CETRIOLI

<p>Ricetta: Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i pomodori a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Cappuccina	30	40	60
	Carote	20	30	40
	Pomodori	30	30	50
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

313 - INSALATA MISTA (INVERNALE)

Ricetta: Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i finocchi a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	30	40	50	60
	Carote	20	30	40	40
	Finocchi	30	30	30	50
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

314 - INSALATA VERDE

Ricetta: Mondare e lavare l'insalata. Tagliarla finemente e condirla con olio e sale. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	50	60	70	80
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

315 - MISTO DI PATATE/CAROTE/FAGIOLINI

Ricetta: Lavare e lessare le patate e sbuciarle. Mondare, lavare e lessare le carote. Lessare i fagiolini. La cottura delle patate e degli ortaggi deve essere effettuata separatamente. Tagliare le verdure cotte e le patate in piccoli pezzi e condire con olio e sale.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	30	40	50	60
	Carote	20	20	30	40
	Fagiolini	30	40	40	50
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

316 - PATATE AL FORNO

Ricetta: Mondare le patate e tagliarle a dadini. Condirle con sale, olio e rosmarino e metterle in una teglia. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

317 - PATATE ALL'OLIO

Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e tagliarle a dadini. Condire con olio e sale.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

318 - PATATE CROCCANTI AL FORNO

Ricetta: Mondare, lavare le patate, tagliarle a rondelle molto sottili in modo da renderle veramente croccanti durante la cottura. Metterle in una teglia aggiungendo l'olio, il sale, il rosmarino. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

319- PATATE SALTATE

Ricetta: Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbucciarle, quindi tagliarle a dadini e disporle in un tegame con l'olio, l'aglio, il sale ed il rosmarino. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

320- PISELLI AL TEGAME

Ricetta: Far appassire la cipolla finemente tritata nell'olio, aggiungere i piselli, salare ed aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Piselli surg.	80	100
	Cipolla	5	10
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

321 - PUREA DI PATATE

<p>Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle. Raccogliere la purea in una casseruola. Scaldare il latte senza farlo bollire. Aggiungere alle patate il burro a pezzetti. Versare lentamente il latte caldo, salare e lavorare bene il composto fino ad ottenere una purea soffice e omogenea. Togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano e mescolare bene.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Latte UHT	15	30	45	60
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	5	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

322 - SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

<p>Ricetta: Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene, ripassarli al tegame con burro, parmigiano e sale.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

323 - SPINACI ALL'OLIO

<p>Ricetta: Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene. Condirli con olio e sale. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

324 - ZUCCHINE GRATINATE

<p>Ricetta: Mondare, lavare le zucchine. e tagliarle a fette. Disporle in una teglia oliata, condirle con pangrattato, prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, olio e sale. Infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Zucchine	80	120	150	180
	Pangrattato	2	3	4	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

325 - ZUCCHINE TRIFOLATE

Ricetta: Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Metterle in un tegame con olio e aglio intero; salare e far cuocere. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Zucchine	80	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

3.4 Tabelle dietetiche altri alimenti

401 - BASE PER BRODO VEGETALE da utilizzare per le preparazioni

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Cipolla	3	3	3	3
Sedano	5	5	5	5
Carote	5	5	5	5

402 - PANE

	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	15	30	40	50

403 - FRUTTA

	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	80	100	150	150

404 - GELATO

	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	50	50	50	50

4. CESTINO FREDDO

501 – CESTINO FREDDO

SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE Bambini
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 1 panino da 30g farcito con 20 g di formaggio crescenza• Frollini al miele/cacao 16g• Banana 100g*• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500
*Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g di polpa di frutta
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• N. 2 panini da 30g farciti con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav. ciascuno)• N. 2 panini da 30g farciti con 20 g di formaggio crescenza ciascuno• Frollini al miele/cacao 16g• Banana 100g• Mela 100g• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

Spuntino da inserire nel cestino freddo:

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
 - **Inverno:** Muffin alla mela
- (Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*

502 – CESTINO FREDDO

SCUOLA DELL'INFANZIA Bambini
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g*• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500
<i>* Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g polpa di frutta</i>
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 2 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto ciascuno• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g• Mela 100g• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

Spuntino da inserire nel cestino freddo:

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)

503 – CESTINO FREDDO

SCUOLA PRIMARIA Bambini
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto*• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g• N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500 <p>* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella</p>
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto* ciascuno• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g• N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500 <p>* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella</p>

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

Spuntino da inserire nel cestino freddo:

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)

504 – CESTINO FREDDO

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO Bambini
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto*• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto crudo• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g• N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500 <p>* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella</p>
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)• N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto* ciascuno• N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta• Frollini al miele/cacao 16g• Focaccina di mais 25g• Banana 100g• N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti• N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500 <p>* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella</p>

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

Spuntino da inserire nel cestino freddo:

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)

5. COMPOSIZIONE E ROTAZIONE DEGLI SPUNTINI

5.1 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE	
Bambini	
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 8g• Sfogliatine di mais 30g• Biscotti salati in superficie 25g• Pane 30g e marmellata 20g	
Adulti	
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g• Banana 100g e biscotti frollini 32g• Sfogliatine di mais 60g• Biscotti salati in superficie 50g• Pane 50g e marmellata 30g	
SCUOLA DELL'INFANZIA	
Bambini	
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 16g• Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml• Biscotti salati in superficie 25g• Pane 30g e marmellata 20g	
Adulti	
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g• Banana 100g e biscotti frollini 32g• Sfogliatine di mais 30g e n. 1 succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml• Biscotti salati in superficie 50g• Pane 50g e marmellata 30g	

SCUOLA PRIMARIA
Bambini

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 24g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 40g e marmellata 25g

Adulti

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 50g e marmellata 30g

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Bambini/Adulti

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 30g e marmellata 20g e tè 200ml

5.2 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

SPUNTINI ESTIVI IIII/V ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais
MARTEDÌ	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini

SPUNTINI ESTIVI IIIIIV ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta
MARTEDÌ	Bambini Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini	Bambini: Polpa di frutta e biscotti frollini Adulti: Banana e biscotti frollini

SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII	VIII	IX Settimana
LUNEDI	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta
MARTEDI	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie
MERCOLEDI	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata
GIOVEDI	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
VENERDI	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini

SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDI	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta
MARTEDI	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie
MERCOLEDI	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè
GIOVEDI	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
VENERDI	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini	Bambini - Adulti: Biscotti salati in superficie	Bambini - Adulti: Pane e marmellata e tè	Bambini - Adulti: Sfogliatine di mais e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini

5.3 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE
Bambini
<ul style="list-style-type: none">• Schiacciatine al naturale 25g• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 10g• Biscotti con gocce di frutta 30g• Plumcake allo yogurt 30g• Cracker 25g
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• Schiacciatine al naturale 50g• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g• Biscotti con gocce di frutta 50g• Plumcake allo yogurt 60g• Cracker 50g
SCUOLA DELL'INFANZIA
Bambini
<ul style="list-style-type: none">• Schiacciatine al naturale 25g• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 20g• Biscotti con gocce di frutta 30g• Plumcake allo yogurt 30g• Cracker 25g
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• Schiacciatine al naturale 50g• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g• Biscotti con gocce di frutta 50g• Plumcake allo yogurt 60g• Cracker 50g
SCUOLA PRIMARIA
Bambini
<ul style="list-style-type: none">• Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g• Biscotti con gocce di frutta 20g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml• Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml• Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
Adulti

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Bambini/Adulti

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml

5.4 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta
MARTEDÌ	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti tipo osvego

SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta
MARTEDÌ	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Cracker
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt	Bambini - Adulti: Cracker	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale	Bambini Polpa di frutta e biscotti tipo osvego Adulti: Banana e biscotti

SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII	VIII	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego

SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Plumcake allo yogurt e tè	Bambini - Adulti: Cracker e succo di frutta	Bambini - Adulti: Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	Bambini - Adulti: Schiacciatine al naturale e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti tipo osvego

5.5 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I – III – V anno

SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE
Bambini
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti al riso 30g• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 8g• Muffin alla mela 50g• Tarallini al naturale 25g• Bruschette al naturale 25g
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti al riso 45g• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g• Muffin alla mela 50g• Tarallini al naturale 50g• Bruschette al naturale 50g
SCUOLA DELL'INFANZIA
Bambini
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti al riso 30g• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g• Muffin alla mela 50g• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml• Bruschette al naturale 25g
Adulti
<ul style="list-style-type: none">• Biscotti al riso 45g• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g• Muffin alla mela 50g• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml• Bruschette al naturale 50g

SCUOLA PRIMARIA

Bambini

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

Adulti

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Bambini/Adulti

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

5.6 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I - III – V anno

SPUNTINI INVERNALI IIII/V ANNO - SEZIONE PONTE PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao

SPUNTINI INVERNALI IIII° ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao

SPUNTINI INVERNALI IIIIV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao

SPUNTINI INVERNALI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao	Bambini - Adulti: Tarallini al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Bruschette al naturale	Bambini - Adulti: Muffin alla mela	Bambini - Adulti: Biscotti al riso e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti frollini al cacao

5.7 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE	
Bambini	
<ul style="list-style-type: none">• Croccantelle al naturale 25g• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g• Banana 100g e biscotti allo yogurt 10g• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g*• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g	
Adulti	
<ul style="list-style-type: none">• Croccantelle al naturale 50g• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g	
SCUOLA DELL'INFANZIA	
Bambini	
<ul style="list-style-type: none">• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g*• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g	
Adulti	
<ul style="list-style-type: none">• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g	
SCUOLA PRIMARIA	
Bambini	
<ul style="list-style-type: none">• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml• Gallette al formaggio 25g /pane 30g e salame 20g	
Adulti	

- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Bambini/Adulti

- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

**Alternare i gusti*

5.8 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SEZIONE PONTE/PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Pane e prosciutto cotto	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Pane e prosciutto cotto	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Galette al formaggio
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Pane e prosciutto cotto	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	Bambini - Adulti: Pane e prosciutto cotto	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e salame	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e salame	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt
MARTEDÌ	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
MERCOLEDÌ	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Galette al formaggio
GIOVEDÌ	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e salame	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia
VENERDÌ	Bambini - Adulti: Galette al formaggio	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	Bambini - Adulti: Pane e salame	Bambini - Adulti: Banana e biscotti allo yogurt	Bambini - Adulti: Croccantelle al naturale e succo di arancia	Bambini - Adulti: Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego

6. MENU DI RIAPERTURA

Menu dopo un periodo di chiusura del servizio oltre quattro giorni

- Pasta al burro e parmigiano - ricetta n.108
- Formaggio Provolone dolce - ricetta n. 224
- Uova strapazzate - ricetta n. 254
- Patate croccanti al forno - ricetta n. 318
- Pane - n. 402
- Frutta - n .403

N.B. Qualora nella stessa settimana sia già prevista la somministrazione del formaggio, lo stesso dovrà essere sostituito dalle uova e viceversa.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI
PASTI CRUDI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**

**Allegato Tecnico n. 3
al capitolato speciale d'appalto**

INDICE

NOTE.....	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI.....	5
<i>TABELLE FOOD</i>	6
<i>CONDIZIONI GENERALI</i>	6
<i>PRODOTTI CARNEI</i>	10
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	10
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP.....	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	10
CONIGLIO FRESCO.....	11
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	11
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	12
AGNELLO FRESCO.....	12
ABBACCHIO ROMANO IGP.....	12
<i>SALUMI</i>	13
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP.....	13
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI).....	13
PANCETTA TESA.....	14
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	14
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	15
<i>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</i>	16
LATTE UHT.....	16
BURRO.....	16
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	16
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	17
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	17
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	17
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	18
RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP.....	18
<i>OVOPRODOTTI</i>	19
UOVA FRESCHE BIOLOGICHE.....	19
<i>PRODOTTI ITTICI</i>	20
PRODOTTI ITTICI SURGELATI.....	20
<i>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</i>	21
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA.....	21
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI.....	24
PATATE BIOLOGICHE.....	24
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	24
<i>SPEZIE E CONDIMENTI</i>	26
ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE.....	26
ZUCCHERO.....	26
SALE FINO E GROSSO IODATO.....	27
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....	27
ACETO BIOLOGICO.....	27
<i>SCATOLAME</i>	28
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....	28
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP.....	28
FRUTTA SCIROPATA.....	28
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	29

PESTO ALLA GENOVESE.....	29
<i>GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI</i>	30
FARINA BIANCA BIOLOGICA	30
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	30
PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA.....	30
PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA	31
RISO	31
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI	32
PANE FRESCO "CASERECCIO" TIPO GENZANO BIOLOGICO	32
PANE IN CASSETTA (PANCARRE')	32
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI BIOLOGICI	33
BISCOTTI.....	33
BISCOTTI EQUO SOLIDALI	34
FETTE BISCOTTATE	34
CRACKERS BIOLOGICI	34
<i>ALTRI PRODOTTI</i>	37
INFUSI.....	37
DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI	37
LIEVITO.....	37
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE	38
MIELE BIOLOGICO	38
GELATI	39
CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE	39
<i>BEVANDE</i>	40
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE.....	40
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI	40
SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA	40
POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA	40
VINI BIANCHI.....	41
<i>PRODOTTI DIETETICI</i>	42
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI	42
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	42
PRODOTTI GLUTINATI	43
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	43
LATTE DI SOIA BIOLOGICO	43
<i>TABELLE NON FOOD</i>	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE	45
STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI.....	45
STOVIGLIE IN CERAMICA	45
BICCHIERI DURALEX.....	45
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	46
TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI.....	46
NAPPING COPRITAVOLO	46
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO	46
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	46

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE I DERRATE
ALIMENTARI**

**NOTE
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Deliberazione di Giunta Comunale n.60 del 17 marzo 2010 del Comune di Roma) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;
- biscotti tipo frollini al miele/al cacao;
- sfogliatine di mais;
- gallette al formaggio;
- polpa di frutta : banana - mela, banana – pera.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)

- **farine e pane;**
- **riso non parboiled;**
- **tagliatelle all'uovo;**
- **grissini, crackers;**
- **wafers;**
- **prodotti ortofrutticoli freschi;**
- **spinaci surgelati;**
- **piselli surgelati;**
- **fagiolini surgelati;**
- **legumi e cereali;**
- **mozzarella di latte vaccino;**
- **trota iridea;**
- **uova;**
- **aceto;**
- **dessert pronti, miele e marmellate;**
- **succhi di frutta;**
- **spremuta d'arancia;**
- **polpa di frutta.**

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
 - classe di conformazione: U,
 - classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- Frollatura minima 12 giorni.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, campanello, muscolo posteriore, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero),
 - classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

Tipologie richieste:

- cosce anteriori e posteriori;
- coniglio disossato.

Confezionamento:

- confezionamento in atmosfera protettiva;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- le carni devono appartenere alla classe A;
- le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- Petto:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagine e pelle;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- *Fesa*: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- *Fesa*: imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

AGNELLO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Tipologie richieste:

- agnello: proveniente da carcasse di circa 14 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

ABBACCHIO ROMANO IGP

Requisiti qualitativi:

- deve provenire dall'areale definito dal consorzio "Abbacchio Romano IGP";
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Tipologie richieste:

- abbacchio romano IGP: proveniente da carcasse di circa 8 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

SALUMI

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%;
- Grassi max 7 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % +/-3%;
- Grassi 40 % +/-3%;
- Proteine totali min. 20 % +/-3%;
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%;
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%;
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%;
- Ph >5 +/-3%.

Tipologie richieste:

Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

- pancetta tesa

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Stagionatura minima 18 mesi;
- Umidità 35-45 % \pm 3%;
- Grassi 8-10 % \pm 3%.

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%.

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- Mozzarella / Fiordilatte: BIOLOGICA Umidità: <60 % +/-3%;
- Mozzarella di Bufala campana DOP: Umidità: <65 % +/-3%.

Confezionamento:

- porzioni da circa 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause;
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

Tipologie richieste:

- Provolone dolce: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

Tipologie richieste:

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: $< 59\% \pm 3\%$, Grasso: $>50\% \pm 3\%$.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: $< 36\% \pm 3\%$, Grasso: $>44\% \pm 3\%$;
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: $< 32\% \pm 3\%$, Grasso: $>24\% \pm 3\%$;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: $>40\% \pm 3\%$;
- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni. Umidità: $< 45\% \pm 3\%$ (latte misto), Umidità: $< 43\% \pm 3\%$ (latte vaccino), Umidità: $< 33\% \pm 3\%$ (latte pecora), Grasso: $> 44\% \pm 3\%$;
- Pecorino romano DOP: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%. Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo.

Tipologie richieste:

- Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Umidità: < 72 % +/-3%;
- Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, ecc)
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Tipologie richieste:

- Pesci filetti*:
- merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
 - nasello (*Merluccius capensis*),
 - platessa N° 3 (*Pleuroctones platessa*)
 - sogliola (*Solea solea*)
 - limanda (*Limanda limanda*)
 - spigola (*Dicentrarchus Labrax*)
 - trota iridea BIOLOGICA (*Oncorhynchus mykiss*)
 - orata (*Sparus Aurata*)

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

In merito al grado rifratto metrico (RSR) si faccia riferimento all'apposito Allegato "standard dei valori microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari e degli ambienti".

Tipologie richieste:

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STÀRK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

BANANA EQUOSOLIDALE

Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo.

Condizione del frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

CACHIO LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

CILIEGIE

Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.

Il calibro: il diametro minimo ammesso è di mm 17.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: carote, finocchi, sedani da coste, broccoli, cavolfiori.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PATATE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento:

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- spinaci biologici;
- piselli finissimi biologici;
- fagiolini fini biologici ;
- cuori di carciofo;
- fiori di zucca alla Romana castellati.

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- Disidratate: intere e in polvere:
 - erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;
 - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;
 - zafferano.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg;
- zucchero semolato bustine;
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg;
- zucchero impalpabile vanigliato.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

SALE FINO E GROSSO IODATO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva.

Confezionamento:

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

ACETO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del o del di .

Confezionamento:

- bottiglie in vetro.

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

Tipologie richieste:

- interi;
- non interi (a pezzettini).

Confezionamento:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10 Kg.

CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- polpa consistente, consistente e soda;
- completamente decorticati o privi di buccia;
- privi del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia; macedonia composta indicativamente da:
 - pera 30% +/-3%;
 - pesca 40% +/-3%;
 - ananas 15% +/-3%;
 - ciliegie 8% +/-3%;
 - uva 7% +/-3%.

Confezionamento:

- latte o barattolo in plastica.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva;
- acciughe in filetti sottosale.

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

PESTO ALLA GENOVESE**Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro.

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- Tipo 0:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

- Tipo 00:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6% +/-3%;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:

Tutti i principali formati previsti dal menu.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Tipologie richieste:

Tutti i formati previsti dal menu.

- tagliatelle BIOLOGICHE;
- lasagne;
- formati per pastina.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%.

Tipologie richieste:

Dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: tortellini con prosciutto, tortellini/ravioli di carne, agnolotti/ravioli con carne di razza chianina.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg.

RISO**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

- Parboiled Convenzionale;
- Altro riso BIOLOGICO:
 - Comune: Originario;
 - Semifino: Vialone nano;
 - Fine: Ribe;
 - Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

Confezionamento:

- confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto.

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie.

Tipologie richieste:

Legumi: - ceci,

- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone;

Cereali: - orzo perlato, farro.

Confezionamento:

- devono essere confezionati in ATM.

PANE FRESCO “CASERECCIO” TIPO GENZANO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta friabile e omogenea;
 - mollica morbida, con alveolatura regolare;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
 - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- pezzature: fette da circa 15g/20g cadauna.

Confezionamento:

- in pellicola microforata riportante la data di produzione.

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- di produzione industriale, confezionato;
- formati da 330 gr 1 – 2 Kg.

Confezionamento:

- in confezione chiusa.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzione.

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscotti di riso, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%,

Tipologie richieste:

- secchi tipo osvego;
- all'uovo tipo pavesini;
- con gocce di frutta;
- allo yogurt;
- al riso;
- salati in superficie (tipo tuc);
- wafers biologici al cacao e alla vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

BISCOTTI EQUO SOLIDALI**Requisiti qualitativi:**

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- secchi;
- frollini al miele /al cacao.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

FETTE BISCOTTATE**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- classiche e senza sale.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

CRACKERS BIOLOGICI**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- crackers al sesamo o al rosmarino.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g o multiporzione da 300 o 500g.

TARALLINI AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g.

SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE E CROCCANTELE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio di oliva, sale, malto, lievito di birra.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g-

SFOGLIATINE DI MAIS EQUO SOLIDALI

Requisiti qualitativi:

Snack estruso di mais a forma di cialda rettangolare.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30g.

GALLETTE AL FORMAGGIO EQUO SOLIDALI

Requisiti qualitativi:

Snack a base di riso e/o di mais estrusi, aromatizzati al gusto di formaggio a forma di cialda irregolare.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

Requisiti qualitativi:

brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, olio vegetale non idrogenato.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30g.

MUFFIN ALLA MELA

Requisiti qualitativi:

dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 50g

ALTRI PRODOTTI

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- tè in filtri;
- tè deieinato in filtri;
- camomilla in filtri e solubile.

Confezionamento:

- bustine monodose.
- in tetrabrick monodose o vaschetta monodose

TÈ DETEINATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: “tè deieinato” con la precisazione “caffaina non superiore a 0,10%”,
- non deve presentare tracce di solvente.

Confezionamento:

- in tetrabrick monodose da 200ml o vaschetta monodose da 200 ml.

DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione.

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE**Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei.

Tipologie richieste:

- confetture EXTRA (minimo 45% di frutta e max 55% di zuccheri);
- composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

Confezionamento:

- confezione in vasetti di vetro.

MIELE BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- di produzione comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione o vasetti da 500g.

GELATI**Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, frutta.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione da 50g.

CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE**Requisiti qualitativi:**

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- la spremuta deve essere al 100% puro succo di arancia fresco;
- deve provenire dall'endocarpo;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri, di aromi e di conservanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- prodotto con più tipologie di frutta: banana – mela e banana – pera.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 100g;
- la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale.

VINI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- vino per cucina: bianco.

Confezionamento:

- vino da cucina: confezione in vetro.

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Succhi di frutta.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Bevande.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura).

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE II DERRATE NON
ALIMENTARI TABELLE**

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffiabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

- Fondo: in polpa di cellulosa, Diametro mm 190, capacità 600 cc;
- Piano biscomparto: in polpa di cellulosa, Diametro mm 210;
- Bicchiere: PLA - in polpa di cellulosa, Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.;
- Forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini: Mater-BI, Peso 4-5g.

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240;
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duralex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta;
- Coltello non seghettato, leggermente alveolato;
- Cucchiaino;
- Cucchiaino;
- Forchetta dolce/frutta, da utilizzare per gli utenti delle sezioni ponte e primavera.

TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI

Carta riciclata per alimenti, assolutamente atossica.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800;
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450;
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330.

NAPPING COPRITAVOLO

Realizzato con un lato plastificato stampato, impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore di almeno 0,5 cm.

Adatto ad attutire colpi e assorbire rumori.

Dimensioni adeguate ai tavoli.

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI
SALUTE**

**Allegato Tecnico n. 4
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice#

#

.....	2
1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte	2
2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al	3
3 – Indicazioni per allergia al	4
4 – Indicazioni per allergia	4
5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate	5

Premessa

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "Diete speciali per motivi di salute" per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici e per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

Le Diete speciali per motivi di salute, per patologia e per intolleranze e/o allergie alimentari richiedono la presentazione rispettivamente degli appositi Modelli I e L, compilati e firmati dal medico, per la corretta formulazione dello schema dietetico.

Trattandosi di menu base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una Dieta speciale per motivi di salute.

L'adeguamento di qualità e quantità è invece realizzato se previsto nella patologia specifica.

Secondo l'indicazione e il tipo di patologia, la Dieta speciale per motivi di salute prevede il confezionamento della pietanza o dell'intero pasto a parte, garantendo la sicurezza del piatto preparato e l'assenza di contaminazioni successive secondo l'art. 25 del C.S.A. e l'Allegato tecnico n. 5.

Di seguito vengono riportate delle indicazioni dietetiche alle quali il Personale Dietista deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino

Rappresenta la principale forma di reazione avversa al cibo in età pediatrica e può essere dovuta a proteine diverse presenti nel latte vaccino tal quale e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Come alimenti lattei alternativi si può far riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (sia in polvere che fresco, sia scremato che intero)
- burro;
- yogurt;
- formaggi;
- biscotti (con latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato al latte;
- creme di pasticceria;
- gelati;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo - vitellone - vitello - bresaola).

Questi gli alimenti da controllare

- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;

- paste ripiene;
- salumi in genere (contenenti latte in polvere);
- prosciutto cotto.

Articolo 2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

Si può trattare di allergie al grano, spesso associate ad altre forme di allergia o di intolleranze al glutine o malattia celiaca; in quest'ultimo caso gli alimenti implicati e quindi vietati sono avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale e monococco.

Si possono utilizzare invece alimenti quali riso, mais, miglio, manioca, oltre ad alimenti industriali senza glutine, come ad es. farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.

I prodotti che riportano il Marchio "Spiga Sbarrata" sono sinonimo di verifica, controllo e certificazione; destinatari del simbolo sono tutti quei prodotti per i quali sia stata accertata l' idoneità al consumo da parte dei celiaci, in virtù del contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm, secondo quanto indicato dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e dal Ministero della Salute.

Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che l'O.E.A. applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre, occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. È bene sapere quali alimenti utilizzare e come evitare involontarie contaminazioni da glutine.

Tali misure assumono significato ancora maggiore se si considera che, durante la produzione del piatto completo, possono verificarsi pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. È dunque possibile che, soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati, da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato.

Se, ad esempio, nel medesimo tavolo o pentolame viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo è necessaria molta cura nel preparare i menu idonei, secondo processi di lavorazione definiti e controllabili in ogni fase.

Questi gli alimenti da evitare:

- Avena, frumento (grano), farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale, monococco;
- Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- Pane, pancarré, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, cracker, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, crêpes preparate con cereali vietati, muesli;
- Cioccolato con cereali;
- Couscous da cereali vietati;
- Germe di grano;
- Crusca dei cereali vietati;
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti;
- Latte ai cereali e ai biscotti;
- Besciamella con cereali vietati;
- Cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- Frutta secca infarinata con cereali vietati;

- Lievito naturale o lievito madre o lievito acido;
- Seitan.

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio:

- Alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm con rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione. Tra questi alimenti figurano, per esempio: salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili ecc.

Si consiglia di fare sempre riferimento alle linee guida dettate dall'AIC consultando il “Prontuario dei prodotti del commercio senza glutine” che fornisce indicazioni precise dei prodotti idonei al consumo.

Articolo 3 – Indicazioni per allergia al nichel

Per la cottura di cibi destinati ad utenti allergici al nichel, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro. L'acciaio inox è generalmente sicuro.

Questi gli alimenti da evitare:

- Farina integrale di grano e mais, granturco;
- Legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- Pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi;
- Soia;
- Nocciole, rabarbaro, arachidi;
- Pere, uva;
- Tè, cacao e cioccolato;
- Lievito in polvere;
- Alimenti in scatola;
- Vino.

Articolo 4 – Indicazioni per allergia all'uovo

L'allergia all'uovo rappresenta una forma piuttosto comune in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente.

La sensibilizzazione interessa maggiormente l'albume dell'uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l'eliminazione del solo albume è sufficiente a ridurre l'allergenicità, poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo.

Questi gli alimenti da evitare:

- Biscotti (la maggior parte);
- Prodotti di pasticceria;
- Creme e salse;
- Zuppe commerciali;
- Carni in scatola, salsicce e ripieni di carne;
- Carni come pollo, tacchino e volatili in genere;
- Polpettoni e polpette confezionati con uovo;
- Impanature e pastelle;
- Gelati;
- Mela.

Articolo 5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buon stato di salute, quali diabete, favismo, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc..

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
PROCEDURE OPERATIVE**

**Allegato tecnico n. 5
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice#

#

1: Fasi di ricevimento e	2
2: Fase di preparazione e	3
3: Allestimento dei refettori e lavaggio	4
4: Fase di	5
5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di	6
6: Procedure di somministrazione delle diete	7
7: Modalità di allestimento dei cestini	7

Articolo 1: Fasi di ricevimento e conservazione

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Il pesce surgelato deve essere tolto dal cartone e posto in ulteriori buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta e la data di scadenza.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- I gelati devono essere consegnati dall'O.E.A. direttamente presso i centri di consumo, compresi i terminali, e conservati nei congelatori.
- I gelati devono essere tolti dal cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza ritagliate dal cartone originale qualora queste non fossero riportate nell'involucro dell'alimento.
- Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dalle confezioni originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta. Sarà cura del personale dell'O.E.A. allegare alla copia del Documento di Trasporto un'etichetta per ogni tipologia di alimento.
- È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.

- I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione), devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati.
- I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

Articolo 2: Fase di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure, della pasta all'uovo e pasta all'uovo ripiena.
- I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- I limoni previsti necessari per i secondi piatti che ne prevedono l'impiego devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.
- I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore, ad eccezione delle lenticchie.
- I primi devono essere prodotti in modo espresso.
- In caso di doppi turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- Sono vietate le frittiture.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- Per la cottura della frittata, laddove fattibile, si potrà utilizzare una padella antiaderente.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.
- La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.
- La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La cottura di carni, pollame e pesce deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.
- Gli arrosti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.
- Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.
- Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Articolo 3: Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- “napping” copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore almeno di cm 0,5 adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli;
- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli leggermente alveolati).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo dell'O.E.A.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'O.E.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'O.E.A. dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella

distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie.

Per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata – in alternativa – una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, ovvero non fosse possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa delle caratteristiche logistiche del centro refezionale – anche per la presenza di più turni – o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie si potrà procedere, previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

a) l'impiego di:

a.1) piatti monouso e bicchieri monouso - unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti.

a.2) posate inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood.

Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;

b) utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti).

Tale modalità dovrà essere autorizzata dal Municipio territorialmente competente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. – in via sperimentale e solo per le scuole dell'infanzia, sezioni Ponte e Primavera, al fine di ridurre i doppi o tripli turni – la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

Articolo 4: Fase di distribuzione

- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione. E' vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti avranno preso posto a tavola.
- La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto.
- Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione secondo quanto indicato nelle ricette. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto.
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.
- La frutta dovrà essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali.
- Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane in modo autonomo.
- Durante le operazioni di condimento e di distribuzione presso le cucine la lavastoviglie non dovrà essere funzionante.
- Il secchio per le pulizie non può essere riempito di detersivo e acqua prima dell'inizio di distribuzione dei pasti e non può sostare in cucina.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire.
- Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato di idonea divisa.
- Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. E' vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione alle cucine per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'O.E.A. dovrà fornire in tutti i plessi scolastici dei carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti. Inoltre lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.
- È vietata la somministrazione di una seconda porzione (ripasso).

Articolo 5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

- I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.
- I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.
- La pasta e i sughi di condimento, nonché il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

- Per le altre preparazioni dovranno essere usate gastronorm 1/1 di altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.
- Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni	pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento - lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
Contenitori senza guarnizioni	secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte.
- La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronorm con coperchio.
- Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Articolo 6: Procedure di somministrazione delle diete speciali

- Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un’etichetta con indicato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto.
- Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il Personale Dietista di riferimento e attendere indicazioni in merito.
- Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.
- E’ vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Articolo 7: Modalità di allestimento dei cestini freddi

- I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.
- I panini devono essere avvolti singolarmente con carta idonea.
- I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri refezionali, in occasione di visite di istruzione, devono essere consegnati in appositi contenitori isotermici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.
- I cestini freddi, oltre agli alimenti previsti nell’Allegato tecnico n. 2, devono contenere la seguente dotazione:

- 2 tovaglioli di carta riciclabile;
- 1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;
- 1 salviettina monouso umidificata.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE**

**Allegato Tecnico n. 6
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MANUTENZIONI	2
1.1 Premessa	2
1.2 Limite di fornitura	3
1.3 Arredi e Macchinari	5
1.4 Verifiche strutturali e varie	14
1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche	17
1.6 Quadri elettrici	17
1.7 Impianti di terra	18
1.8 Impianti ausiliari	18
1.9 Ascensori - Montacarichi	18
1.10 Impianti idrico-sanitari	19
1.11 Impianti gas metano	20
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA	21
2.1 Operazioni programmate	21
2.1.1 Impianti meccanici uso riscaldamento	21
2.1.2 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua	23
2.1.3 Impianti a vapore	25
2.1.4 Sistemi di regolazione e suoi componenti	25
2.1.5 Trattamento e distribuzione dell'aria	26
2.1.6 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici	29
2.2 Prescrizioni per le forniture	30
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE	
MANUTENZIONI	31
3.1 Generalità	31
3.2 Interventi murari ed affini	31
3.3 Interventi da fabbro - serramentista	33
3.4 Interventi da falegname	33
3.5 Interventi da vetraio	34
3.6 Interventi da elettricista	34
3.7 Interventi da idraulico	34
3.8 Sgombero neve	35
4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI	36
4.1 Impianti ed attrezzature antincendio	36

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE MANUTENZIONI

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Ai sensi del D.P.R. 380/01, per *manutenzione ordinaria* si intendono tutti quegli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti inclusi inoltre, ai sensi del presente C.S.A., tutte le attrezzature, macchinari e arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto.

Per *manutenzione straordinaria* si intendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria) oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo di ridurre i problemi di deriva / avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario, oppure di migliorare la gestione economica, aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle macchine, delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le macchine, attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Le disposizioni contenute nel presente allegato in termini di operazioni, verifiche ed interventi da effettuare e periodicità degli stessi hanno carattere di individuazione del novero minimo di azioni richieste, senza pretesa di esaustività, fermo restando che l'O.E.A. è tenuto a porre in essere ogni eventuale, ulteriore, azione ritenuta necessaria o opportuna per il regolare espletamento del servizio.

In generale rientrano nell'oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

Impianti meccanici:

- impianti di climatizzazione e ventilazione;

- impianti di riscaldamento;
- impianti idrico sanitari;
- impianti di scarico;
- impianti gas.

Impianti elettrici

- impianto di illuminazione;
- impianti e prese di forza motrice;
- impianti di rilevazione gas;
- impianti di rilevazione fumo ed antincendio;
- quadri elettrici.

Strutture

- sistemi verticali - pareti, tinteggiature, intonaci;
- sistemi orizzontali – soffitti, intonaci tinteggiature, controsoffitti;
- pavimenti e rivestimenti;
- infissi e serramenti.

Attrezzature e arredi

Legenda frequenza controlli:

- **G** = Giornaliera
- **S** = Settimanale
- **M** = Mensile
- **Bm** = Bimestrale
- **T** = Trimestrale
- **Qm** = Quadrimestrale
- **Sm** = Semestrale
- **A** = Annuale
- **S.n.** = Secondo necessità
- **Stag.** = Stagionale

1.2 Limite di fornitura

In generale, il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

Per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi.

Per gli impianti meccanici:

- le tubazioni per acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- l'innesto nella pubblica fognatura per gli impianti di scarico.

Per le strutture:

- i volumi interni dei locali in uso all'O.E.A., inclusi infissi e serramenti;
- i volumi interni dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'O.E.A., inclusi infissi e serramenti.

Per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione.

1.3 Arredi e Macchinari

N°	COMPONENTISTICA ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	TAVOLI MENSA	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
		<i>integrità bordi in pvc o altro materiale</i>	Sm
2)	SEDIE MENSA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>stabilità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
3)	ARMADIETTO SPOGLIATOIO		Sn
4)	PANCA		Sn
5)	CESTINO		Sn
6)	DISTRIBUTORE SAPONE		Sn
7)	ASCIUGAMANI AD ARIA CALDA		Sn
8)	PORTASOPPIANO		Sn
9)	DISTRIBUTORE CARTA IGIENICA		Sn
10)	PORTASAPONE		Sn
11)	ATTACCAPANNI		Sn
N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI	<i>gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
		<i>assieme di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	Sm
		<i>cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette tavoli</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
2)	MACCHINE DI COTTURA PASTI	<i>rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	T
		<i>bruciatori</i>	T
		<i>dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micro piloti</i>	T

		<i>valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc</i>	T
		<i>cerniere e tenuta porta dei forni</i>	T
		<i>sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>cerniere portina forni statici</i>	Sm
		<i>cerniere coperchi pentole e brasiere</i>	Sm
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere</i>	Sm
		<i>filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	Sm
		<i>raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	Sm
		<i>organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	Sm
3)	MACCHINE DI REFRIGERAZIONE	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>microinterruttore porta</i>	T
		<i>Evaporatore</i>	T
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>ventilatore celle</i>	T
		<i>circuito refrigerante</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
		<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
4)	MACCHINE DI LAVAGGIO	<i>circuito di risciacquo</i>	T
		<i>dosatori detersivi e brillantanti</i>	T
		<i>livelli acqua in vasca</i>	T
		<i>termostati e termometri</i>	T
		<i>getti di lavaggio e risciacquo</i>	T
		<i>nastro lavastoviglie</i>	T
		<i>dispositivi fine corsa</i>	T

		<i>filtri ingresso acqua</i>	Sm
		<i>resistenze vasca</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE COTTURA/ PREPARAZIONE/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	AFFETTATRICE	<i>Corpo affilatoio</i>	M
		<i>Coprilama</i>	M
		<i>Carter di protezione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
2)	APRISCATOLE	<i>comando sicurezza</i>	Sm
		<i>Coltelli</i>	Sm
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	A
3)	ARMADIO STERILIZZA COLTELLI RAGGI U.V.	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	M
4)	ARMADIO PER STOVIGLIE	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
5)	BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO	<i>Verifica con pesi campione</i>	T
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	T
6)	BILICO A FILO PAVIMENTO	<i>Quadrante di lettura</i>	Sn
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	Sn
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	Sn
		<i>Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale</i>	Sn
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	Sn
7)	BIRIDUTTORE CON ATTACCO PER GRATTUGIA	<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrofreno</i>	M
8)	BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO A GAS	<i>Micropiloti</i>	T

		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Termostato</i>	Sm
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
9)	CAPPA D'ASPIRAZIONE	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	Sm
		<i>Aspiratore</i>	Sm
		<i>Filtri</i>	Sm
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	Sm
10)	CARRELLO CALDO	<i>Ruote</i>	Sm
		<i>Viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
		<i>Resistenze</i>	T
11)	CARRELLO BAGNOMARIA	<i>Ruote</i>	Sm
		<i>Viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
12)	CARRELLO SERVIZIO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
13)	CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA	<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T

		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relé di spunto dei compressori</i>	A
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm
14)	CENTRIFUGA PER VERDURE	<i>Controcestello</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M
15)	CEPPO BATTICARNE	<i>Piano in polietilene</i>	M
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
16)	CONGELATORE A POZZETTO	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
17)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
18)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
19)	CUTTER	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M

		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
20)	ELEMENTO NEUTRO	<i>Assiemaggio</i>	Sm
21)	FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE	<i>Livello olio motore</i>	S
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	Sm
22)	FORNO A MICROONDE	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Camera di cottura</i>	Sm
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
23)	FORNO A CONVEZIONE, FORNO A VAPORE CON GENERAZIONE VAPORE DIRETTO / INDIRETTO, FORNO CON BRUCIATORE A GAS	<i>Filtro grassi</i>	S
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	S
		<i>Valvola di sicurezza</i>	S
		<i>Indicatore di livello</i>	M
		<i>Filtro acqua</i>	T
		<i>Valvola di sicurezza</i>	T
		<i>Fascio tubiero</i>	Sm
		<i>Bruciatore</i>	Sm
		<i>Filtro</i>	Sm
		<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrodi</i>	Sm
		<i>Caldaia</i>	A
		<i>Scudi parafiamma</i>	A
24)	FREEZER	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
25)	FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S

		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
26)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	S
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
27)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Zone perimetrali</i>	S
		<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
28)	FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
29)	LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	Sm
		<i>Leva di comando</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/COTTURA/ PREPARAZIONI/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
30)	LAVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	<i>Circuito di risciacquo</i>	T
		<i>Dosatore detersivo</i>	T

		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	T
		<i>Termostati e termometri</i>	T
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	T
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	T
		<i>Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm
31)	LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
32)	LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	M
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	M
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	M
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	M
33)	PATTUMIERA CARRELLATA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Ruote</i>	Sm
34)	PELAPATATE	<i>Disco di pelatura</i>	M
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	Sm
35)	PENTOLA PARALLELEPIPEDA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO O A GAS	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, elettrico</i>	A

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/COTTURA/PREPARAZIONI/LAVAGGIO/STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
36)	PENTOLA TONDA FUNZIONAMENTO: GAS, VAPORE	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore</i>	T

		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, vapore</i>	A
37)	REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relé di spunto dei compressori</i>	A
38)	SCAFFALATURA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Viti, bulloneria, ganci</i>	A
39)	TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX,	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	M
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	M
		<i>Cavo di alimentazione</i>	M
		<i>Maniglia di blocco</i>	M
40)	TAVOLO ARMADIATO	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm

41)	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli</i>	Sm
42)	TAVOLO LAVORAZIONE CARNE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
43)	TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	T
		<i>Raccorderia idraulica e sifone scarico</i>	T
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
44)	TAVOLO REFRIGERATO	<i>Guarnizioni in gomma e cerniere porta</i>	S
		<i>Termometro e temperatura cella</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	A
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
45)	TERMOSIGILLATRICE	<i>Astine presa film</i>	T
		<i>Filo caldo a bassa tensione</i>	Sm
46)	VASCONE DI AMMOLLO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	Sm

1.4 Verifiche strutturali e varie

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc) distacchi della colletta e tinta</i>	A
		<i>Verifica della stabilità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.)</i>	A
2)	PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI	<i>Verifica efficienza della condizione estetica e meccanica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della stabilità del rivestimento</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A

3)	PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI	<i>Controllo di rotture</i>	A
4)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI	<i>Verifica della condizione estetica e meccanica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della stabilità della pavimentazione e condizione della superficie di calpestio (linoleum)</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
5)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI MORBIDE (LINOLEUM / GOMMA)	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	T
6)	CONTROSOFFITTI	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità della superficie</i>	A
		<i>Verifica della stabilità degli elementi strutturali</i>	A
7)	SERRAMENTI/ INFISSI METALLICI	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra</i>	A
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati</i>	T
		<i>regolazione delle cerniere con saldatura ove necessario o sostituzione delle stesse</i>	S
		<i>lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei maniglioni dell'anta riscontrati non funzionanti</i>	S
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione</i>	S
		<i>sistemazione del copristipite utilizzando materiali simili a quelli preesistenti</i>	S
		<i>spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone</i>	S
		<i>rimontaggio di tutte le parti fino a perfetta chiusura</i>	S
		<i>regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante</i>	S

		<i>verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	S
8)	PORTE REI	<i>verifica integrità e controllo chiusura porte</i>	M
		<i>controllo di chiusura per disattivazione magnete</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento selettore di chiusura</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla</i>	M
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile</i>	M
		<i>verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	M
		<i>lubrificazione</i>	M
		<i>aggiornamento registro antincendio</i>	M

1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- verifica di tutti gli scarichi di pertinenza	T
- ispezione, verifica pulizia di tutte le vasche di raccolta, sifoni e tubazioni di scarico provenienti dalle cucine, ivi comprese le operazioni di disincrostazione e rimozione residui di grasso; le operazioni debbono essere eseguite a partire dall'interno dei locali cucina fino al collettore principale	Sm
- trasporto a discarica dei materiali di risulta	Sn

1.6 Quadri elettrici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Pulizia struttura e componenti	Sm
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	Sm
- Controllo integrità ed efficienza apparecchiature ed eventuale riparazione di apparecchiature inefficienti o sostituzione se non riparabili	Sm
- Controllo morsettiere e serraggio connessioni ed eventuale sostituzione di morsettiere deteriorate	Sm
- Prova intervento dispositivi differenziali mediante tasto di prova e eventuale sostituzione se inefficiente	M
- Prova intervento interruttori differenziali con misura tempi di intervento	Sm
- Verifica assorbimento ed equilibratura carichi elettrici	Sm
- Controllo efficienza circuiti ausiliari comando, allarme, segnalazione ed eventuale riparazione	Sm
- Verifica e controllo integrità fusibili e lampade spia ed eventuale sostituzione	Sm
- Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione ed eventuale reintegro	Sm
- Controllo rispondenze schema elettrico	A
- Verifica rispondenza targhette identificative circuiti ed eventuale integrazione, sostituzione, correzione	A

1.7 Impianti di terra

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Misura resistenza di terra	A
- Verifica stato di conservazione dispersori	Sm
- Verifica e serraggio connessione e morsetti presso dispersori ispezionabili ed eventuale ripristino	Sm
- Verifica integrità stato di conservazione e serraggio connessioni del collettore generale di terra ed eventuali ripristini	Sm
- Verifica continuità dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali	B
- Ripristino di collegamenti a punti di utilizzo e masse estranee in caso di anomalie riscontrate	Sn
- Verifica coordinamento protezioni contro i contatti indiretti	A
- Verifica rispondenza dell'impianto a schemi e documentazione disponibile	A
- Aggiornamento schemi e documentazione disponibile	Sn
- Compilazione registro verifiche	Sm

1.8 Impianti ausiliari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Impianti di chiamata e segnalazione	
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
- Prova e funzionamento impianto	T
- Verifica segnalazioni ottico-acustiche ed eventuale sostituzione lampadine	T
- Verifica integrità componenti	T
- Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	Sn

1.9 Ascensori - Montacarichi

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
- Prove funzionamento impianto	T

- Verifica stato di conservazione apparecchiature	T
- Verifica usura collegamenti flessibili	T
- Verifica integrità funi e carrucole	T
- Controllo livelli	T
- Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
- Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	S.n.

1.10 Impianti idrico-sanitari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Lavabi	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura	Qm
- spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo	Sn
- sostituzione della guarnizione del sifone	Sn
- verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico	Qm
- verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione guarnizioni rubinetterie	Sn
Vasi igienici	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi	Qm
- verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico	Qm
- verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili	Qm
Varie servizi igienici	
- verifica ed eventuale sostituzione delle saracinesche di qualsiasi tipo compresa l'asportazione del calcare	Qm
- rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni	Sn

- verifica e spurgo dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma	Qm
- verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
- verifica e sistemazione di beverini compreso sostegno, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione delle guarnizioni	Sn
- verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma	Qm
- sostituzione di raccordi flessibili	Sn
- verifica fissaggio, riparazione ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta-carta, porta-salviette, porta-sapone (anche di tipo liquido) porta-asciugamani, copri-sedili, accessori per disabili, ecc.;	Qm

1.11 Impianti gas metano

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
- controllo tenuta	Sn
- controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	Sn
- controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)	Sn
Elettrovalvole	
- controllo assenza perdite	Qm
- prova di funzionamento ed inserimento	Qm
- serraggio morsetti elettrici	Qm
Valvole	
- controllo assenza perdite	Qm
- controllo manovrabilità	Sn

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA

2.1 Operazioni programmate

L'elenco delle attività e degli interventi di seguito riportati è indicativo, in quanto devono intendersi compresi nel servizio anche tutte quelle operazioni di manutenzione che, anche se non espressamente indicate, si rendono necessarie ai fini dell'efficienza e del corretto funzionamento degli impianti e secondo le attuali norme di sicurezza.

Tutte le operazioni di manutenzione dovranno essere svolte non solo nei periodi di programmazione, ma anche in tutti i casi in cui si rendano necessarie o siano richieste dall'Amministrazione.

2.1.1 Impianti meccanici uso riscaldamento

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
- controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti	G
- controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	G
- controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione(compresi i materiali)	M
Filtri a Y	
- controllo assenza perdite	T
- pulizia ed eventuale sostituzione,se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)	Sm
Jolly	
- controllo assenza perdite	T
- prova di funzionamento	Sm
Elettropompe di ogni specie	
- verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)	M
- inversione delle funzioni delle pompe ove previsto	M
- controllo assorbimento motore elettrico	A
- controllo accoppiamento con la pompa	M

- revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)	Sn
- rabbocco olio (compresa la fornitura)	Sn
- verniciatura con vernici a secco o a forno	Sn
Elettrovalvole	
- controllo assenza perdite	T
- prova di funzionamento ed inserimento	A
- serraggio morsetti elettrici	A
Serbatoi di accumuli acqua calda sanitaria	
- controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
- pulizia, se necessario, chimica e fisica	Sn
- periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento	A
- controllo assenza perdite	T
- controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)	T
Boiler elettrici di ogni potenza	
- controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
- pulizia, se necessario, chimica e fisica	Sn
- controllo assenza perdite	T
- controllo dei collegamenti elettrici	T
- controllo assorbimenti	Sm
Valvole termostatiche	
- controllo assenza perdite	T
- controllo regolare funzionamento	T
Valvole di taratura	

- controllo assenza perdite	T
- controllo regolare funzionamento	T
Rivestimenti isolanti	
- ispezione dei rivestimenti accessibili	Sm
- riparazione dei rivestimenti deteriorati (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
- mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
Apparecchiature di trattamento acqua	
- controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori	S
- analisi delle acque ed eventuale taratura del sistema di trattamento	S
Apparecchiature elettriche	
- controllo messa a terra delle masse metalliche, della resistenza degli isolamenti degli apparecchi funzionanti a tensione di rete	A
- controllo funzionamento e taratura dei telesalvamotori e degli interruttori automatici, provocandone il funzionamento e accertando il tempo di intervento	A
- controllo funzionamento lampade spia e apparecchi segnalazione allarme	M
- periodica pulizia delle morsettiere	A
- controllo dello stato di integrità di cavi, guaine, tubi, scatole di derivazione	Sn
- controllo efficienza dei punti luce	Sn
Filtri aria (termoventilazione)	
- pulizia e/o sostituzione dei filtri compresa la fornitura	S

2.1.2 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di pressione per acqua sanitaria	
- verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore	M
- verifica del corretto funzionamento	M

- controllo assenza perdite	M
Addolcitori e demineralizzatori	
- controllo pressione alimentazione	S
- controllo assenza perdite	S
- pulizia filtri (compresa fornitura)	Sn
- controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)	Sn
- svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale	A
- controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti.	S
- controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori.	S
- controllo del ciclo di lavaggio filtri	S
- analisi delle acque	S
- rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)	Sn
Filtri a cartuccia tipo Culligan	
- sostituzione delle cartucce (compresa fornitura)	Sn
Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo	
- controllo regolare funzionamento	S
- controllo assenza perdite	S
- reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)	Sn
Pompe dosatrici dei prodotti chimici	
- controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici.	M
- controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato (compresa la fornitura)	M
- analisi delle acque	S

2.1.3 Impianti a vapore

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di vapore di ogni specie	
- controllo della pressione a valle e a monte del riduttore	M
- controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura	M
- controllo assenza perdite	M
- pulizia tubo di compensazione	M
- revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)	A
- revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)	A
- sostituzione membrane (compresa la fornitura)	A
Scaricatori di condensa di ogni specie	
- controllo regolare funzionamento	T
- controllo assenza perdite	T
- Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)	S.n.
Indicatori di passaggio condensa di ogni specie	
- controllo regolare funzionamento	T
- controllo assenza perdite	T
- pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)	A
Filtri sterili per vapore	
- sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	Sm

2.1.4 Sistemi di regolazione e suoi componenti

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature per la regolazione	

- verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvole pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)	Sm
- pulizia delle apparecchiature	Sm
- verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relé, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali	Sm
- verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi	Sm
- verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto	Sm
- verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione	Sm
- verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)	Sm
- verifiche periodiche del funzionamento e della risposta degli apparati di regolazione in relazione alla variazione dei parametri impostati e delle letture effettuate dalle sonde di regolazione (temperatura pressione, ecc.)	Sm
- calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)	Sm
Dispositivi di regolazione automatica della temperatura	
- controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione	Sm
- periodica lubrificazione degli steli e sedi delle valvole ad otturatore, dei perni delle valvole a settore e delle serrande, rabbocco treni di ingranaggi a bagno d'olio dei servomotori, pulizia dei filtri	Sm
- pulizia delle morsettiere controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolazione elettrica ed elettronica), pulizia degli ugelli e dei leveraggi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolazione pneumatica)	Sm

2.1.5 Trattamento e distribuzione dell'aria

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Canali di distribuzione , ripresa, serrande e bocchette	
- prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità	A
- pulizia reti protezione esterna	M
- serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leveraggi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lame-telaio, segni corrosione, rigidità meccanica	M

- verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna	M
- canali di mandata, ricircolo ed estrazione: controllo vibrazioni e rumorosità, controllo formazioni di condensa, controllo posizione serrande e verifica funzionamento; controllo dello staffaggio a sostegno delle canalizzazioni; controllo dell'efficienza dei giunti elastici di accoppiamento ai condizionatori; pulizia e spolveratura esterna dei canali di cucina visibili	A
- per la durata dell'appalto sarà responsabilità dell'O.E.A. sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità, l'O.E.A. provvederà ad eseguire delle video ispezioni a campione su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici	nella durata dell'appalto
- bocchette, e diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo delle portate aria, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore	Sm
Unità di trattamento aria	
- verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione, tramite analisi, delle condizioni termoigrometriche sulle varie sezioni	G
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
- controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)	T
- controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
- controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura	T
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo e pulizia, disincrostazione girante	T
- controllo e posizionamento carter di protezione cinghie	T
- controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante	T
- controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- controllo vibrazioni a vista	T

- controllo tenuta del giunto antivibrante	T
- controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore	T
- verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo	T
- pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore	T
- controllo del sistema di spurgo	T
- esercizio e manutenzione del sistema di umidificazione	T
- pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)	T
- controllo pacco alveolare ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni dei condizionatori, dei separatori di gocce e di tutti i supporti metallici in genere	A
- riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici	Sn
- pulizia esterna di tutte le batterie di riscaldamento e raffreddamento (compresa fornitura di prodotti chimici)	T
- pulizia, lubrificazione, controllo, tenuta in esercizio di tutte le valvole, pneumatiche, elettroniche ed elettromeccaniche per la regolazione delle batterie	Sm
- controllo, regolazione, rifacimento premistoppa, di tutte le valvole delle batterie (pre, post, raffreddamento)	Sm
- controllo ed eventuale sostituzione delle guarnizioni di tenuta aria delle portine di ispezione (compresa fornitura)	T
- controllo sistema di produzione vapore per umidificazione	M
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo dei filtri acustici dove installati ed ispezione dove è possibile della compattezza dei materiali afonici	Sm
- verifica delle giunzioni dei cassoni condizionatori e delle relative guarnizioni di assemblaggio	A
- pulizia, verifica di funzionamento ed efficienza recuperatore di calore	T
Filtri aria	
- controllo a vista della tenuta filtro-filtro e filtro-telaio, controllo stato di intasamento tramite rilievi della pressione differenziale, pulizia e/o sostituzione (compresa la fornitura)	-
- prefiltri a celle rigenerabili	Sn

- filtri a tasche	T
- filtri a rullo	T
- filtri a carbone	T
- filtri assoluti	Sm
<p>La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di polline, lanuggine pioppi, nel periodo primaverile - vicinanza ad emissione di fumi - presenza di volatili, ecc. <p>In tali circostanze la frequenza di sostituzione dei filtri deve essere aumentata.</p>	
Ventilconvettori	
- pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)	M
- pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore	T
- pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente	A
- controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni	A
- pulizia batteria di scambio	Sm
- controllo sistema regolazione	T

2.1.6 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature elettriche	
- verifica quadri elettrici. controllo stati allarme, dispositivi di sicurezza, conduttori e loro isolamento ecc.	M
- pulizia delle apparecchiature e dei quadri elettrici	A
- serraggio morsetti	Sm
- apparecchi di protezione (con controllo taratura e tempo di intervento)	A
- apparecchi indicatori	Sm
- controllo della messa a terra di tutte le masse metalliche	Sm
- controllo degli isolamenti degli apparecchi elettrici	A

2.2 Prescrizioni per le forniture

Tutti i materiali forniti dovranno essere uguali o con le stesse caratteristiche tecniche di quelli presenti e comunque rispondenti alle prescrizioni minime di seguito allegate.

Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati.

Di tutti i materiali dovrà essere fornita la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

Sarà cura dell'O.E.A. la costituzione di una scorta di magazzino delle varie forniture in quantità sufficiente per il successivo cambio.

Filtri aria

I filtri aria dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Prefiltro piano costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata ed elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE: (G3 secondo la norma EN779).
- Prefiltro in versione pieghettata costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata 6/10 mm. rete zincata elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE (G3 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche ad alta efficienza con telaio in acciaio zincato, e plastico setto filtrante in microfibra di vetro ininfiammabile, tenuta mediante bloccaggio della battuta del filtro contro la guarnizione del telaio di supporto; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche rigide costituiti da telaio in lamiera zincata o materiale plastico con flange per il montaggio, materiale filtrante in microfibra resistente all'umidità, con distanziatori in fili sintetici; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a carbone attivo. Il carbone viene contenuto in telaio di lamiera forata sigillato onde permettere il passaggio dell'aria solo attraverso il carbone attivo.
- Filtri con telaio di lamiera zincata corsetto filtrante impregnato di carbone attivo.
- Filtri piani costituiti da lamiera di acciaio inox con due reti di supporto microstirata in inox costruiti con sovrapposizione di diversi strati di maglia metallica.

3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI

3.1 Generalità

L'O.E.A. è tenuto a fornire tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'O.E.A. - e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla Stazione Appaltante; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione della Stazione Appaltante.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati alla Stazione Appaltante

Anche l'onere relativo alla ricerca del guasto è a carico dell'O.E.A..

3.2 Interventi murari ed affini

Le prestazioni minime comprendono gli interventi necessari per:

- Riparazione e/o sistemazione di pavimenti instabili e/o fessurati/lesionati di qualsiasi natura e consistenza, compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario.
- Sistemazione/riparazione di rivestimento di pareti di qualsiasi tipo, smossi, sbrecciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente e di ogni materiale necessario.
- Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio, su paramenti esterni e su pareti interne; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti.
- Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione.

- Ripresa di tinteggiature o coloriture di qualunque tipo occorrenti per paramenti esterni, compreso eventuali cancellazioni di scritte o graffiti con qualunque materiali eseguiti.
- Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento.
- Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo simile, larghezza ed altezza come esistenti.
- Riparazioni di parti di pavimentazione esterna di qualsiasi natura (cortili, aree interne a parcheggio, strade di accesso, rampe, ecc).
- Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia.
- Stuccatura di pavimenti e rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
- Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di caditoie, griglie di raccolta acqua, botole e tombini di qualunque tipo, prefabbricate e/o realizzate in opera, comprese quelle con superficie di calpestio pavimentata.
- Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie (escluso quelle delle centrali termiche), elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati.
- Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
- Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.
- Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati.
- Ricerca guasti in impianti di scarico acque bianche e nere, posate sottotraccia o fuori traccia, sottopavimento od interrate, compresa la sostituzione delle tubazioni danneggiate, compresi tutti i pezzi speciali; compresa la eventuale deviazione provvisoria dello scarico, per

consentire il funzionamento dell'impianto in fase di lavorazione e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati.

- Disotturazione di colonne di scarico (sia interne alle murature che esterne), di pozzetti e di condotti di fognature orizzontali, dagli apparecchi utilizzatori fino al pozzetto di innesto alle fognature comunali, compreso eventuale uso di apparecchiature speciali ed autospurghi.

3.3 Interventi da fabbro - serramentista

- Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, ecc..
- La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.
- È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.
- Riparazione di ringhiere e corrimano, cancellate, inferriate, griglie, botole, pensiline metalliche, con sostituzione e/o riparazione di ferramenta e accessori; esclusa la sostituzione integrale dei manufatti.
- Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.

3.4 Interventi da falegname

Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e comprese:

- Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
- Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
- Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;

- Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

3.5 Interventi da vetraio

- Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
- Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, delle righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
- Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).

3.6 Interventi da elettricista

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- quadri elettrici esclusi i materiali necessari per la sostituzione di interruttori scatolati;
- linee dorsali e secondarie esclusa la fornitura del cavo;
- impianti di sicurezza per l'illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo;
- impianti citofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;
- impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
- impianti di oscuramento a teli, impianti persiane avvolgibili, mediante riparazione ovvero sostituzione - nel caso in cui le parti non risultino più riparabili - di tutti i componenti elettrici di controllo e comando.

3.7 Interventi da idraulico

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vasomuro.
- Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un componente di impianto non risultassero più in commercio separatamente, l'O.E.A. dovrà provvedere alla integrale sostituzione delle apparecchiature con altra delle medesime caratteristiche, tra quelle in commercio, il più possibile somigliante a quella da sostituire.
- Impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili.
- Impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici.

Ed inoltre:

- Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigitto e rimozione cartucce di miscelatori;
- Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi;
- Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.

3.8 Sgombero neve

Lo sgombero neve negli spazi presidiati dall'O.E.A. dovrà essere eseguito sulla scorta di un piano operativo che individui le aree da sgomberare, le priorità di intervento, le tipologie di lavorazione, i mezzi e le squadre di intervento.

4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, sono compresi tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'O.E.A. - e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla Stazione Appaltante; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione della Stazione Appaltante.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati alla Stazione Appaltante.

Anche l'onere della ricerca del guasto è a carico dell'O.E.A.,

4.1 Impianti ed attrezzature antincendio

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, sono compresi tutti gli interventi stabili da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN.

In particolare è compresa la riparazione e/o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a:

- impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
- mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
- impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori).
- impianti di rivelazione incendi compresa riparazione o sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, ad esclusione delle centrali complete.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESITONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**ELENCO ATTREZZATURE – DOTAZIONE MINIMA
DEI CENTRI REFEZIONALI**

**Allegato Tecnico n. 7
al Capitolato Speciale d'Appalto**

ELENCO ATTREZZATURE – DOTAZIONE MINIMA DEI CENTRI REFEZIONALI

Di seguito viene elencata la dotazione standard che ciascun centro refezionale deve presentare ai sensi dell'art. 6 del C.S.A.

Locale ricevimento merci

- Bilancia ovvero Bilancia da tavolo a seconda della dimensione del locale di ricevimento merci

Locale conservazione e stoccaggio

- Frigoriferi e/o celle frigorifere a temperatura positiva e negativa suddivisi per categorie merceologiche per la corretta conservazione degli alimenti
- Scaffali
- Armadi chiusi per conservazione degli alimenti
- Armadi chiusi per conservazione dei detersivi
- Armadi chiusi per conservazione delle stoviglie

Locale cottura e preparazione

- Biriduttore con attacco grattugia, tritacarne, tagliaverdure
- Affettatrice
- Bilancia elettrica
- Pelapatate
- Lava verdure (per capacità produttiva > 200 pasti/g)
- Centrifuga (per capacità produttiva > 200 pasti/g)
- Pentolame in acciaio inox / padelle antiaderenti con superfici integre e esenti da graffi
- Bollitori fissi e/o mobili
- Brasiere ove i locali ne consentano l'installazione
- Cuoci pasta e/o pentole cilindriche
- Fuochi
- Forno convezione vapore a gas e/o ventilato trivalente
- Forno elettrico da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci
- Tavolo acciaio inox
- Mixer a immersione
- Cappa d'estrazione fumane
- Spremiagrumi elettrico
- Lavello inox con gocciolatoio
- Lavello lavamani
- Apriscatole da tavolo
- Termometro a sonda
- Mestoli graduati
- Passaverdure elettrico
- Spruzzino per olio
- Spremiagrumi elettrico

Lavaggio

- Lavastoviglie
- Cappa d'estrazione vapori

Locale o zona mantenimento pasti

- Armadi caldi
- Carrelli termici

Altro

- Termosigillatrice manuale per confezionamento diete
- Pattumiere carrellate con apertura a pedale (almeno n. 2)
- Tutti i lavelli e lavamani della cucina e dei locali di servizio ad uso del personale devono essere provvisti di comando di erogazione acqua non manuale
- Carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti

Terminali di consumo

- Tavolo in acciaio inox
- Frigoriferi a temperatura positiva e negativa
- Carrelli neutri
- Lavastoviglie
- Cappa d'estrazione vapori
- Lavello inox con gocciolatoio
- Lavello lavamani
- Pattumiere carrellate con apertura a pedale (almeno n. 2)
- Carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti
- Bilancia elettrica
- Armadi chiusi
- Termometro a sonda
- Mestoli graduati
- Spremiagrumi elettrico

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
DA INTERFERENZE D'ATTIVITA' (D.U.V.R.I.)**

(Art. 26 commi 3 e 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

**Allegato Tecnico n. 8
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice#

#		
	1 – Principali fonti normative di	2
	2 –	2
	3 – Descrizione sintetica	2
	4 – Figure professionali dell'O.E.A.	2
	5 – Descrizione sintetica delle	3
	6 – Rischi specifici	3
	7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell'O.E.A.	5
	8 – Anagrafica	5
	9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione	6
	10 – Validità e revisione del	6

Articolo 1 – Principali fonti normative di riferimento

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 “*Testo Unico in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro*”.

Articolo 2 – Premessa

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni, in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, inerenti l’ affidamento del servizio di ristorazione scolastica, in relazione ad eventuali possibili incidenti prevedibili in ragione dell’Appalto in questione.

Ai sensi dell’art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 comma 3: il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento è allegato al Capitolato Speciale e al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'Appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Conseguentemente prima dell’affidamento dei servizi sarà attivata la seguente procedura:

- verifica dell’idoneità tecnico-professionale dell’O.E.A., attraverso acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato.

L’O.E.A. dovrà inoltre produrre il proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR), che costituirà parte integrante al presente DUVRI.

Articolo 3 – Descrizione sintetica dell’attività

Il documento viene elaborato ai sensi del Testo Unico per l’attività prestata in regime di Appalto di servizi da parte dell’Impresa aggiudicataria dei servizi di ristorazione, relativamente alle attività oggetto del servizio, meglio specificate dall’art. 4 del Capitolato:

- Preparazione dei pasti;
- Distribuzione e Somministrazione dei pasti presso i locali di consumo.

I centri refezionali presso i quali vengono erogate le prestazioni oggetto dell’Appalto sono quelli indicati nell’allegato 1 al Capitolato Speciale d’Appalto. In tale allegato è presente l’indicazione, per ogni centro refezionale, se trattasi di un centro di cottura (nel quale vengono preparati e distribuiti i pasti) o di un terminale di consumo (nei quali vengono solo distribuiti i pasti).

Articolo 4 – Figure professionali dell’O.E.A.

- Direttore Tecnico del Servizio e Responsabile Operativo del Servizio,
- Personale Dietista,
- Cuochi, aiuto cuochi e altri addetti ai servizi mensa,

- Autisti e addetti al trasporto.

Articolo 5 – Descrizione sintetica delle attrezzature

Gli arredi e le attrezzature presenti sono tipici dei refettori scolastici.

Articolo 6 – Rischi specifici dell'attività

Le attività svolte, come detto, sono quelle riconducibili ad ambiti scolastici.

Ad ogni buon fine, i rischi per i quali può verificarsi una possibile esposizione sono i seguenti:

- Rischio elettrico;
- Rischio scivolamento/caduta;
- Rischio biologico;
- Rischio chimico;
- Rischio incendi;
- Rischio movimentazione manuale dei carichi.

6.1 Rischio elettrico

Nelle strutture di cui trattasi si fa uso solo di normali attrezzature elettriche tipiche delle cucine e dei locali destinati alla distribuzione e al consumo dei pasti.

Misure di prevenzione - protezione

- prevedere i collegamenti delle attrezzature elettriche utilizzate dall'O.E.A. all'impianto mediante l'utilizzo di idonee spine;
- non prevedere sovraccarichi di corrente in singole prese;
- evitare l'uso di multi prese;
- non utilizzare apparecchiature elettriche a piedi nudi;
- non utilizzare apparecchiature elettriche in ambienti umidi e/o in presenza di acqua;
- spegnere sempre le apparecchiature elettriche quando non in uso.

6.2 Rischio scivolamento/caduta

Questa situazione può verificarsi in caso di pioggia all'esterno dei fabbricati, in prossimità di marciapiedi/rampe di accesso, in presenza di pavimento bagnato, ovvero in caso di accidentale versamento di liquidi di qualsivoglia natura anche a seguito di rottura di contenitori di vario tipo.

Misure di prevenzione - protezione

- astenersi dal passaggio in caso di pavimento bagnato;
- utilizzare idonee calzature con caratteristiche antiscivolo.

6.3 Rischio biologico

Gli operatori, nell'esercizio della propria attività potrebbero venire a diretto contatto con un'utenza che potrebbe essere affetta da patologie.

Sistemi di abbattimento del rischio

Per i diversi servizi prestati nei locali scolastici il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione in accordo con il Medico Competente deve predisporre e distribuire a tutti i lavoratori un

“Protocollo di intervento per infortuni professionali a - rischio biologico - con esposizioni ad agenti infettivi trasmissibili per via parenterale”.

L'esposizione ad agenti biologici, se pur accidentale ed inevitabile, si può ulteriormente ridurre mediante:

- la stesura di programmi di sicurezza;
- l'ottimizzazione dei metodi di lavoro;
- l'utilizzo di ambienti idonei (spaziosi, arieggiati, illuminati, ben sistemati e organizzati).

6.4 Rischio incendio

Il rischio d'incendio è implicito nelle attività di cui trattasi e si identifica innanzi tutto nel deposito e utilizzo di materiali solidi (carta, confezioni, tessuti) e liquidi (alcol etilico etc.).

Le classificazioni antincendio dei singoli fabbricati, a seguito delle specifiche valutazioni, risultano essere a rischio incendio: medio.

Per effetto delle vigenti norme di sicurezza le diverse strutture sono dotate di idonei mezzi antincendio (fissi e mobili).

Le procedure per la gestione delle emergenze in generale dovranno essere condivise ed attuate sinergicamente tra il personale interno e il personale dell'O.E.A..

Misure di prevenzione - protezione

- evitare l'uso di fiamme libere all'interno dell'attività;
- evitare eccessivi accumuli sia nel deposito di rifiuti sia nella fornitura di contenitori vuoti;
- evitare l'accumulo di carta.

6.5 Rischio chimico

Il rischio chimico potenziale deve essere considerato per il possibile contatto, inalazione, ingestione casuale di sostanze chimiche utilizzate nella normale attività di sanificazione ed igienizzazione degli ambienti.

La valutazione specifica sarà effettuata mediante l'analisi delle sostanze chimiche sopra elencate e la verifica delle schede di sicurezza sulla base di:

- natura, quantità e caratteristiche delle sostanze utilizzate;
- informazioni sulla salute e sicurezza tramite la relativa scheda di sicurezza;
- livello, tipo e durata dell'esposizione del lavoratore e delle circostanze in cui viene svolto;
- il lavoro in presenza delle sostanze;
- effetti delle misure preventive e protettive adottate;
- modo d'uso e frequenza di utilizzo.

E' stato definito, attraverso un modello quantitativo, un indice di rischio chimico (IR).

I parametri utilizzati per la valutazione del rischio chimico sono scaturiti dalla applicazione di metodologie riportate nelle più importanti linee guida per valutarne l'entità.

Dal confronto dell'indice con i valori arbitrari tabellati relativi a cinque classi di rischio predeterminate si è stabilito il livello limite al di sotto del quale si è definito il rischio chimico come rischio moderato.

Misure di prevenzione - protezione

Come da normativa vigente il personale deve essere formato, informato e dotato di D.P.I.

Articolo 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell’O.E.A.

Dagli elementi rilevati e dalle considerazioni effettuate sulla tipologia dei servizi da svolgere dagli operatori dell’O.E.A., non si riscontrano rischi specifici introdotti dall’O.E.A. ma, eventualmente, possono essere generati rischi non prevedibili da metodologia di lavoro, sostanze adoperate, attrezzature immesse non previste dal servizio richiesto.

Per prevenire tali rischi rimane obbligo dell’O.E.A. di richiedere autorizzazione formale alla struttura ogni qual volta viene svolta una operazione o attività e introdotte sostanze o attrezzature non facenti parte del ciclo di prestazioni oggetto dell’Appalto.

Misure di prevenzione - protezione

Dall’analisi delle attività, così come vengono condotte nel rispetto del Capitolato d’Appalto, si rendono necessarie la prescrizione delle seguenti misure di salvaguardia o d’intervento:

- momenti di interazione (riunioni), cadenzati nel tempo, tra le figure responsabili della sicurezza della Stazione appaltante, delle strutture presso cui si svolgeranno i servizi e dell’O.E.A. al fine di coordinare tutti gli aspetti correlati;
- le operazioni di pulizia dei centri refezionali devono essere effettuate fuori dagli orari in cui sono presenti gli utenti del servizio. Nel caso straordinario in cui si rendessero necessarie operazioni di pulizia in presenza di utenti del servizio occorre segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;
- prestare la massima attenzione nella fase di distribuzione dei pasti al fine di evitare possibili urti o scivolamenti;
- effettuare gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, ecc. durante gli orari di chiusura delle scuole;
- utilizzare segnalatori acustici e visivi sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti.

Articolo 8 – Anagrafica dell’Appalto

8.1. Oggetto dell’Appalto

L’Appalto prevede “*l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica nella scuola*”

8.2. Committente:

Indirizzo e sede legale: Via Tel. – fax

8.3. Stazione appaltante

Ente:

Datore di lavoro per i servizi in Appalto: **Dirigente scolastico**

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico Competente:

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza: (Stazione appaltante)

8.4 Appaltatore del servizio (da completare a seguito di aggiudicazione Appalto)

Impresa da selezionare in base a procedura aperta

Indirizzo e sede legale

Indirizzo unità produttiva

Cod. Fisc. e P. IVA

Registro imprese

Legale Rappresentante

Datore di lavoro
Referente del coordinamento
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
Medico Competente

Articolo 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso in sede di gara.

In relazione all'Appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportati di seguito, riguardano esclusivamente le misure di prevenzione e protezione di cui al precedente punto 7.

I costi per la sicurezza non assoggettati a ribasso sono quantificati nella misura di € 0,01 a pasto per un totale di € annui.

Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI

Il presente documento preventivo dovrà, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, essere integrato dall'O.E.A. riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica.

Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'O.E.A. e dalle Direzioni degli Istituti Scolastici, integra gli atti contrattuali.

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI A CARATTERE
ETICO-RELIGIOSO**

**Allegato Tecnico n. 9
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice#

#

.....	2
1 - Indicazioni Religione Cristiano -	2
2 - Indicazioni Religione Cristiano -	2
3 - Indicazioni Religione	2
4 - Indicazioni Religione	3
5 - Indicazioni Religione	3

Premessa

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione.

E' pur vero che i bambini di altre culture si adattano con estrema facilità alle abitudini alimentari del nostro Paese e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Le diete speciali a carattere etico-religioso devono essere richieste secondo quanto previsto nell'art. 25 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio romano alle quali il Personale Dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 - Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di pari valore nutritivo al menu ordinario, che osservi le seguenti indicazioni.

Alimenti da evitare

- Tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni.

Alimenti permessi

- Pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Da un punto di vista organizzativo, ciascun Municipio territorialmente competente potrà adottare le soluzioni ritenute più opportune per agevolare la propria utenza.

Articolo 2 - Indicazioni Religione Cristiano - Ortodossa

- Nel periodo 15 novembre – 24 dicembre sono vietati carne, latte, uova e tutti i loro derivati;
- Lo stesso divieto è valido nel periodo quaresimale e tutti i mercoledì e venerdì.

Articolo 3 - Indicazioni Religione Ebraica

Di seguito vengono riportate le indicazioni da tener presenti nella predisposizione dei menu per la Religione Ebraica:

- a) Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- b) Prevedere stoviglie diverse per pasti a base di carne e pasti a base di latte e derivati (formaggio, burro, ecc.);
- c) Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti ed in pasti diversi;
- d) Durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
- e) Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti proibiti

- Pane al latte e dolci conditi con grasso animale;

- Latticini e carne nello stesso pasto;
- Latte e parmigiano nella preparazione di polpette o polpettoni;
- Formaggi prodotti con caglio animale;
- Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue;
- Crostacei e molluschi;
- Pesce senza squame, lische e pinne;
- Grasso animale;
- Alimenti e bevande che contengono additivi;
- Carne di maiale compreso il prosciutto;
- Carne di coniglio;
- Carne di cavallo.

Alimenti permessi

- Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta), purché non contenenti latte;
- Latte fresco di giornata;
- Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi;
- Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche;
- Carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale;
- Bresaola di manzo;
- Pesce di mare: purché con pinne, squame e lische;
- Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- Burro quando non abbinato a carne;
- Verdura e frutta;
- Dolci: le preparazioni con latte sono considerate facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale.

Articolo 4 - Indicazioni Religione Induista

Divieto di: Carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Articolo 5 - Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti

- Carne non macellata secondo il rito islamico;
- Carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);
- Bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- Pane e dolci preparati con strutto e contenenti liquori anche in piccola quantità;
- Formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470 a E483, E542.

Alimenti permessi

- Carne macellata secondo il rito islamico (halal);
- Ogni tipo di pesci e molluschi.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MANUALE OPERATIVO PER LE ATTIVITÀ DELLE
COMMISSIONI MENSA**

**Allegato Tecnico n. 10
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice#

#

.....	2
1 -	2
2 -	2
3 -	2
4 - Durata	2
5 -	2
6 -	2
7 - Tipologia	3
8 - Tipologia	3
9 - Rapporti con	3
10 - Rapporti con	3
11 -	4
12 - Revoca	4

Premessa

I rappresentanti degli utenti delle scuole hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa.

Il presente allegato disciplina i ruoli e le responsabilità delle Commissioni Mensa ai sensi dell'art. 66 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Articolo 1 - Funzioni

La Commissione Mensa esercita le funzioni di controllo sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Articolo 2 - Composizione

La Commissione Mensa è composta dai genitori degli utenti del servizio di ristorazione scolastica in numero non superiore a 10 unità.

Il personale docente e non docente appartenente alla scuola dove opera la Commissione Mensa non può far parte della Commissione stessa. Al momento del sopralluogo, però, la Commissione Mensa può essere integrata da un rappresentante docente del Consiglio di Scuola, o dal Consiglio Circolo o di Istituto.

Articolo 3 - Nomina

La Commissione Mensa è nominata dal Consiglio di Circolo o d'Istituto ed è formalizzata con propria deliberazione.

Articolo 4 – Durata dell'incarico

L'incarico dei componenti della Commissione Mensa ha la stessa durata del Consiglio di Circolo o d'Istituto.

Articolo 5 – Sostituzioni

Alla fine della carica i membri dimissionari o decaduti verranno sostituiti con altrettanti genitori disponibili. In caso di dimissioni volontarie o dovute a causa di forza maggiore che avvengono durante l'anno scolastico, il Consiglio di Circolo o d'Istituto, con propria deliberazione deve procedere alla nomina dei nuovi componenti.

Articolo 6 – Controlli

Ciascun controllo deve essere svolto da due membri della Commissione senza preavviso all'O.E.A., ovvero da un solo membro accompagnato dal Dirigente Scolastico o da un suo incaricato. Tale numero non può essere né aumentato né diminuito.

I componenti della Commissione Mensa nei giorni dei controlli devono essere in perfette condizioni di salute.

Articolo 7 – Tipologia controlli

I controlli della Commissione Mensa saranno effettuati a vista verificando esclusivamente ciò che richiede la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A..

I componenti della Commissione Mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

È diritto delle Commissioni Mensa, procedere al controllo del servizio, al fine di:

a) Rilevare la corretta applicazione dei menu:

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati;

b) Verificare la conservazione delle derrate:

- verificare le date di scadenza dei prodotti;

c) Verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

- valutazione visiva della pulizia della cucina, della dispensa e dei refettori;
- verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nella cucina, nella dispensa e nei refettori.

Non sono permessi controlli che non rientrino tra quelli sopra indicati.

Articolo 8 – Tipologia controlli

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'O.E.A.. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale. I componenti della Commissione mensa devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e copriscarpe.

I controlli sul cibo somministrato possono avvenire solo mediante assaggio del cibo offerto agli utenti, e non attraverso consumo di un intero piatto e/o del pasto completo.

Articolo 9 – Rapporti con l'utenza

La Commissione Mensa deve informare i genitori degli alunni frequentanti relativamente all'andamento del servizio di ristorazione scolastica.

Articolo 10 – Rapporti con l'Amministrazione

La Commissione Mensa deve:

- informare il Municipio territorialmente competente sull'andamento del servizio stesso;
- comunicare con la massima sollecitudine alle Dietiste del Municipio territorialmente competente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio.

Articolo 11 – Documentazione

Ad ogni controllo i membri della Commissione Mensa devono compilare la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A ed inviarla all'Ufficio Dietiste del Municipio territorialmente competente.

Articolo 12 – Revoca Incarico

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare, da parte dei membri della Commissione Mensa, il mancato rispetto di quanto dettato dal presente Manuale Operativo, provvederà a rimuovere immediatamente i membri in questione dall'incarico con comunicazione scritta.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO-
FISICI DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI**

**Allegato Tecnico n. 11
al Capitolato Speciale d'Appalto**

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori, originati dalla letteratura e da linee guida e Circolari regionali, da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Escherichia coli	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Lieviti	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Muffe	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006

Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Conserve	Conserve di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia	Asparagi in scatola	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio	Carciofi sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Lieviti	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche	Brioche al naturale	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini	Pasticcini con frutta	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine	Sfogliatine	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite	Torte non farcite	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni a base di uova		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi multiingredienti a base di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne avicunicola		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne bovina, equina e suina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne ovicaprina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Enterococchi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Escherichia coli	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti alla frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Enterococchi	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

				aureus a 37°C)		
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Stafilococchi coagulasi positivi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

				(Staphylococcus aureus a 37°C)		
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Uova			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Uova e ovoprodotti	Uova			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009

LIMITI CRITICI DEI VALORI CHIMICO- FISICI E DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		pH	< 4,5unità di pH	Valore guida letteratura
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Cereali e derivati	Cereali in granella			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia

	formaggi)		semilavorato			
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Lunghezza	< 20cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini medi	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria II	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura campo aperto)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura protetta)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria II	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori ciliegia	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori costoluti	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/ (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008

N.B. Per prodotti di gastronomia si intendono le preparazioni realizzate nei centri refezionali.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

Criteria di valutazione delle offerte

Allegato n. 12

al Capitolato Speciale d'Appalto

Indice

Sintesi criteri di valutazione	2
A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)	3
B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti).....	4
C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)	9

Sintesi criteri di valutazione

Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti elementi:

	Criteri	Punteggio
	Offerta Economica	40
	Offerta Tecnica così suddivisi	60
A	Organizzazione del servizio	25
	<i>a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A.</i>	<i>11</i>
	<i>a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero pasti distribuiti</i>	<i>10</i>
	<i>a3. Sistema informatizzato di prenotazione pasti</i>	<i>4</i>
B	Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	30
	<i>b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride</i>	<i>17</i>
	<i>b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali</i>	<i>4</i>
	<i>b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco"</i>	<i>2</i>
	<i>b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto</i>	<i>6</i>
	<i>b5. Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale</i>	<i>1</i>
C	Riciclo dei residui di mensa	5
	<i>e1. Raccolta e consegna, presso centri caritatevoli, delle derrate integre non distribuite</i>	<i>3</i>
	<i>e2. Recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio</i>	<i>2</i>

A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)

Il punteggio sarà attribuito sulla base della valutazione dell'articolazione del servizio offerto dall'Impresa, valutato in base ai seguenti criteri:

a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A. (max 11 punti)

Il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare l'approvvigionamento delle derrate, la distribuzione dei pasti, la gestione delle diete speciali, ecc.

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

- a.1.1 Concretezza, efficacia, organicità del progetto – max 4 punti
- a.1.2 Contestualizzazione del progetto alle specifiche esigenze del lotto per il quale si concorre – max 3 punti
- a.1.3 Sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, sistema di documentazione) – max 4 punti

a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero di pasti distribuiti fino ad un max di 1 / 40 (max 10 punti)

Il punteggio sarà calcolato attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà offerto la riduzione massima del rapporto (nei limiti sopra descritti). I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i - O_{min}}{O_{max} - O_{min}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_{min} = Offerta minima (1 / 50)

a3. Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti (max 4 punti)

Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti. Il sistema, in architettura SOA, dovrà consentire una reportistica periodica riguardante, a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, il numero di pasti distribuiti per ciascun utente / centro refezionale, il numero e la tipologia di diete speciali erogate, ecc.. Il sistema, nel rispetto di quanto previsto dal C.S.A. in materia di prenotazione e fatturazione dei pasti erogati, sarà orientato a consentire una più agevole esecuzione da parte dell'Amministrazione delle attività di controllo previste dall'art. 82 del C.S.A..

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

a.4.1 Metodologia per il rilevamento e la raccolta delle informazioni – max 2 punti

a.4.2 Caratteristiche della reportistica – max 2 punti

B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti)

Il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione, nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione, dei principi fondamentali dell'educazione alimentare, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo e quindi un sano stile di vita (cfr. Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana dettate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

Espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale devono quindi entrare a pieno titolo nella conoscenza degli individui al fine di promuovere un consumo sempre più consapevole.

A tale fine, saranno oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di alimenti a filiera corta, cioè di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola.

Saranno inoltre considerate misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare).

Costituirà altresì oggetto di valutazione l'offerta di prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale di Appalto, al fine di sviluppare la consapevolezza delle biodiversità naturali e culturali dei territori e far maturare un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente in cui esso si produce e si consuma (cfr. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute). Nell'attuale, contingente, fase di crisi economica l'introduzione di tali prodotti perseguirà altresì la finalità di consentirne il consumo a bambini e ragazzi di tutte le classi sociali.

Il punteggio sarà assegnato sulla base dei seguenti criteri:

b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride (max 17 punti)

Il punteggio è legato al numero, al valore ponderale ed alla modalità di trasporto dei prodotti offerti, per i quali l'intera filiera produttiva – produzione, trasformazione e confezionamento - sia svolta in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio.

Tali prodotti dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste nell'Allegato tecnico n. 3 al C.S.A. e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'Allegato tecnico n. 2 al C.S.A..

Per l'offerta di prodotti provenienti da un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio dovrà essere utilizzato l'apposito "Modello C", riempiendo in ogni sua parte la tabella, ivi incluse le sezioni relative alle modalità di trasporto.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata sulla base dei seguenti parametri:

- **numero di tipologie merceologiche di prodotti offerti ed elencati nel "Modello C".**
Le offerte di differenti varietà o cultivar della stessa tipologia di prodotto verranno valutate come un'unica tipologia di prodotto (es. l'offerta di mele Golden e mele Delicious verrà considerata come un'unica tipologia di prodotto);
- **coefficiente ponderale dei prodotti offerti, in termini quantitativi, rispetto al peso complessivo del paniere di prodotti previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.**
Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.
- **percentuale di kilometraggio complessivamente coperto per il trasporto di ciascun prodotto offerto, nelle diverse fasi della produzione, trasformazione e confezionamento, utilizzando mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.**
Il kilometraggio dovrà essere calcolato con riferimento alla sede del Municipio di riferimento. La sede di ciascun Municipio è riportata nell'Allegato C2 al "Modello C".

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore C di combinazione dei parametri sopra riportati, corrispondente alla più efficace politica di approvvigionamento delle derrate, secondo la seguente formula:

$$C_i = \sum_{i=1}^n C_{p_i} * \%Km_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello C", e:

- C_i = Valore di combinazione dei parametri di approvvigionamento
- C_{p_i} = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*
- $\%Km_i$ = percentuale di Km percorsi con mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto del prodotto *iesimo*

Per l'attribuzione del punteggio è necessario che siano contestualmente assicurate entrambe le condizioni: l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento della derrata offerta deve svolgersi all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto deve avvenire utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.

I punteggi saranno poi assegnati proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*

- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali (max 4 punti)

Il punteggio è legato al numero e al valore economico dei prodotti provenienti da Cooperative Sociali offerti. Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperativa Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A., dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere elencati nell'apposito "Modello D", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine all'idoneità della Cooperativa fornitrice e del/i prodotto/i offerto/i e alla sostenibilità della fornitura.

L'Impresa dovrà indicare quali sono le Cooperative Sociali da cui provengono i prodotti nell'apposito "Modello D" compilandolo in ogni sua parte.

Il punteggio relativo a ciascun prodotto proveniente da Cooperativa Sociale sarà ponderato per i seguenti coefficienti:

- 0,8 = nel caso di prodotti in cui la produzione primaria sia svolta da Cooperativa Sociale
- 0,2 = nel caso di prodotti in cui la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale
- 1 = nel caso di prodotti in cui sia la produzione primaria sia la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale

b.2.1 L'attribuzione del punteggio complessivo sarà effettuata in base:

- numero di prodotti offerti – **max 1,5 punti**
- coefficiente di ponderazione del prodotto offerto (come risultante dall'allegato C1 al Modello C) – **max 2,5 punti**

I punteggi di cui ai criteri sub b.2.1, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco" (max 2 punti)

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di filetti di pesce fresco in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu.

I filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato dovranno essere della stessa tipologia di quelli sostituiti e dovranno essere serviti nel rispetto di quanto previsto nell'Allegato tecnico n. 2.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questione vengono considerate utili esclusivamente le seguenti sostituzioni di tipologie di pesce:

- filetti di trota bio freschi al posto dei filetti di trota bio surgelati;
- filetti di spigola freschi al posto dei filetti di spigola surgelati.

L'offerta di menu a base di filetti di pesce fresco potrà prevedere eventuali adeguamenti delle ricette al fine di ridurre il rischio della presenza di spine, che dovranno essere concordati con l'Amministrazione.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base a:

- b.3.1 modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto, dal reperimento del pesce alla preparazione del piatto con filetti di pesce fresco, dall'eventuale proposta di adattamento delle ricette alle misure volte alla riduzione del rischio della presenza di spine, ecc. – **max 1 punto**;
- b.3.2 numero, su base annua, dei menu a base di filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato, fino a un massimo di 12 menu annui. – **max 1 punto**.

I punteggi previsti per il criterio sub b.3.2), saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto (max 6 punti)

Il punteggio è legato al numero e al coefficiente ponderale dei prodotti DOP o IGP offerti in aggiunta a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto. Nell'ambito della presente sezione non possono essere riproposti prodotti già offerti per i criteri di valutazione b1 e b2. Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.

I prodotti DOP o IGP offerti come "ulteriori" dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A, e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti DOP o IGP "ulteriori" dovranno essere elencati nell'apposito "**Modello E**", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore DI corrispondente al maggior numero di prodotti DOP IGP ulteriori offerti, ponderato secondo il coefficiente di ciascun prodotto (riportato nell'Allegato C1 al Modello C) ed in base alla seguente formula:

$$DI_i = \sum_{i=1}^n Cp_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello E"

dove:

- D_i = Valore dei prodotti DOP e IGP ulteriori offerti
- Cp_i = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*

I punteggi saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b.5 Impiego di prodotti ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale per la pulizia dei locali refezionali, delle attrezzature, ecc. (detersivi, sanificanti, ecc.) (max 1 punto)

Per l'offerta dei prodotti di cui al criterio sub b.5 si dovrà utilizzare il "Modello F", in cui il fornitore indicherà la denominazione di tutti i prodotti ecolabel o equivalenti di cui farà utilizzo e le certificazioni ambientali e di prodotto ad essi attribuiti. Per ciascun prodotto dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica.

Il punteggio sarà attribuito in base alla percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale di prodotti di pulizia impiegati, attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)

Il punteggio sarà attribuito in base all'adozione di misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa secondo i seguenti criteri:

c.1 Raccolta e consegna presso centri caritatevoli, a cura dell'Impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa (max 3 punti)

c.2 Recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio (max 2 punti)

L'Impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**DETTAGLIO DEL PERSONALE ATTUALMENTE
IMPIEGATO NEI CENTRI REFEZIONALI**

**Allegato Tecnico n. 13
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Si riporta a seguire l'articolazione del personale attualmente impiegato nei centri refezionali scolastici:

Plesso Nocetta		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco	1	40
Aiuto Cuoco	1	20
ASM	4	65
Autista		

Plesso		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco		
Aiuto Cuoco		
ASM		
Autista		

Plesso		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco		
Aiuto Cuoco		
ASM		
Autista		

Plesso		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco		
Aiuto Cuoco		
ASM		