

COMUNE DI ROCCANOVA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – Anno Scolastico 2012/2013

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto dell'appalto il servizio di mensa scolastica attraverso l'organizzazione, la preparazione, nei locali della refezione (centro di cottura) della scuola Primaria (ex Elementare), Secondaria di I° grado (ex Media) e dell'Infanzia (ex Materna) statale di Roccanova (Edificio scolastico via Vittorio Emanuele n. 12- Piano terra), la somministrazione in tutti i giorni feriali (sabato escluso) di un pasto caldo giornaliero agli alunni della scuola Primaria e Secondaria di I° grado statale, nel refettorio al piano terra e agli alunni della scuola dell'Infanzia nel refettorio al piano primo sempre dello stesso edificio scolastico in via Vittorio Emanuele n. 12 .

Il servizio riguarderà, inoltre, il riassetto e la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio (n. una cucina, n. due refettori, n. un corridoio, n. una dispensa ed annessi servizi igienici).

ART.2 VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

Il valore dell'appalto è di presuntivi € **27.430,00 esclusa IVA** ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale e con contributo regionale ai sensi della L.R. 21/79. Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in €**2.60 oltre IVA** , per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto. Il numero presuntivo dei pasti da somministrare nell'arco dell'anno scolastico potrà variare tra i 7500 e i 10.000, in funzione della diversa organizzazione che potrà essere assunta dalla direzione scolastica nel corso dell'anno. Lo svolgimento del servizio deve essere svolto alle stesse condizioni anche nel caso di diminuzione o aumento del numero dei pasti, senza vincolo alcuno per i pagamenti. Il prezzo unitario di €**2,60** oltre Iva posto a base di gara è soggetto a ribasso d'asta e sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

ART.3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha inizio presumibilmente il 18 dicembre 2012 , se a tale data sia intervenuta la determinazione di approvazione degli atti di gara e la stipula del contratto, e terminerà il 31 maggio 2013. E' comunque consentita la consegna e l'inizio del servizio in pendenza di stipula del contratto, essendo l'anno scolastico già iniziato.

L'Amministrazione si riserva di modificare, sopprimere in tutto o in parte il servizio per la refezione, in conseguenza di esigenze particolari rappresentate dalle istituzioni scolastiche o per altri motivi di pubblico interesse.

E' in facoltà dell'amministrazione, in analogia a quanto previsto dall'art.57, comma 5, lett.b), del D.Lgs.n.163/2006, procedere, per i due anni scolastici successivi (2013/2014 e 2014/2015) al rinnovo del contratto con l'aggiudicatario del presente bando.

La facoltà di rinnovo potrà essere esercitata solo in assenza di inadempienze o irrogazione di penalità, a termini del presente capitolato, nei confronti dell'appaltatore. L'amministrazione potrà, altresì, condizionare il rinnovo del contratto al gradimento del servizio da parte degli utenti stabilendone le modalità di rilevazione.

In caso di rinnovo, l'amministrazione, valutatane la compatibilità finanziaria, potrà riconoscere un adeguamento del prezzo di contratto nei limiti degli incrementi rilevati dall'ISTAT ai sensi dell'art.7, comma 5, del D.Lgs.n.163/2006.

ART.4 MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali ecc. , è stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta erogatrice del servizio.

Eventuali modifiche del calendario o di orari saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

La Ditta appaltatrice dovrà somministrare i pasti tra le ore 12.00 e le ore 12.30 agli alunni delle scuole dell' Infanzia e Primaria e tra le ore 13.00 e le ore 13.30 agli alunni della scuola Secondaria di 1° grado (ex Media), ed insegnanti.

Ogni pasto dovrà comprendere: un primo, un secondo con contorno, pane e frutta di stagione, dolce o gelato e acqua oligominerale naturale se e quando previsto, il tutto come da Tabella dietetica con grammatura dei cibi allegata e predisposta dal Servizio Sanitario Regionale di Basilicata , Azienda Sanitaria Provinciale di Potenza , Ambito Territoriale ex ASL 3 Lagonegro Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.).

Il numero presuntivo dei pasti da somministrare potrà variare tanto in più, quanto in meno, in funzione della diversa organizzazione che potrà essere assunta dalla direzione scolastica. Lo svolgimento del servizio deve essere svolto alle stesse condizioni anche nel caso di diminuzione o aumento del numero dei pasti, senza vincolo alcuno per i pagamenti.

La distribuzione dei pasti, vista l'età dei destinatari del servizio, dovrà avvenire obbligatoriamente ai tavolini.

La Ditta provvederà a sua cura e spese: **all'acquisto** dei generi alimentari occorrenti, al loro **trasporto, stoccaggio** ed alla **preparazione dei pasti** secondo il menù giornaliero, le grammature e le quantità indicate nella allegata tabella dietetica e alla loro **somministrazione e distribuzione all'utenza** ivi inclusa ogni operazione connessa con **l'apparecchiare, lo sparecchiare e la pulizia dei locali.**

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato al piano terra dell'Edificio scolastico di Roccanova (Via Vittorio Emanuele 12) e la distribuzione avverrà, fatte salve diverse disposizioni, nel Refettorio adiacente al centro di cottura per le scuole elementari e Medie e nel Refettorio al piano primo dello stesso edificio scolastico per gli alunni della la scuola Materna.

La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il piano di autocontrollo inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario e secondo le indicazioni del Dirigente Medico dell' Azienda Sanitaria Provinciale di Potenza , Ambito Territoriale ex ASL 3 Lagonegro Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.), il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al **reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.**

Tutte le derrate alimentari richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La Ditta appaltatrice per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare posate in plastica monouso, piatti in plastica monouso, tovaglie di carta resistente monouso, tovaglioli in carta monouso, bicchieri e piatti in plastica monouso. Le posate e i piatti di plastica monouso e tutto il resto sono a carico della ditta aggiudicatrice. E' inoltre a carico della ditta appaltatrice, la fornitura delle bombole di gas per la cottura dei cibi, la fornitura dei detersivi o comunque di ogni prodotto necessario per la pulizia delle stoviglie, del centro di cottura, dei refettori e delle attrezzature. La pulizia dei locali e delle stoviglie deve essere svolta giornalmente. L'Amministrazione comunale ha il diritto/dovere di controllare ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la regolarità dei servizi e comunque tutto quello che riguarda il servizio in questione, mediante apposito personale.

Nella mensa è presente del materiale di proprietà del Comune, quali posate, piatti di ceramica, nonché pentole, mestoli e stoviglie in acciaio che potranno essere usati in caso di bisogno.

Di tutte queste attrezzature e materiale messi a disposizione della ditta aggiudicatrice il Comune redigerà apposito inventario che sarà controfirmato dalla ditta appaltatrice. A conclusione dell'appalto il Comune, con proprio personale, verificherà la corrispondenza con l'inventario di cui sopra. In difetto la ditta appaltatrice sarà obbligata a integrare a proprie spese le attrezzature mancanti o danneggiate.

La Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare ogni eventuale direttiva che l'amministrazione potrà dare in corso di contratto, sulla base dei suggerimenti della locale autorità sanitaria.

E' fatto divieto assoluto di somministrare cibi precotti.

ART.5

METODO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto del Servizio mensa scolastica, così come definito all'art. 1, verrà aggiudicato con il metodo di cui all'art. 82 lettera B del D.Lgs.vo 12.4.2006, n.163. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che presenterà l'offerta per singolo pasto recante il prezzo più basso rispetto a quello fissato a base d'asta. In caso di due o più offerte uguali si procederà a sorteggio fra le ditte che avranno offerto lo stesso prezzo.

ART.6

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA CONCORSALE E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le modalità di partecipazione alla gara di presentazione dell'offerta sono quelle previste nella lettera di invito.

ART.7

CAUZIONE

La ditta è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta.

L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.

Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.

Al momento della stipula del contratto, l'appaltatore dovrà prestare mediante polizza fidejussoria assicurativa o bancaria resa nelle forme di legge, una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'ammontare presuntivo complessivo del corrispettivo del servizio risultante dal prodotto tra il numero dei pasti presunti ed il prezzo offerto.

ART. 8 SUBAPPALTO

Non è concesso alla ditta aggiudicataria la cessione dell'appalto, né di sub-appaltare il servizio o parti di esso.

ART. 9 ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà:

- attenersi, nell'esecuzione dell'appalto, alle disposizioni di cui al DLgs. 09 Aprile 2008, n°81 in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio o comunque nei quindici giorni successivi, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004, i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore;
- adibire al servizio il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso. Tutto il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione o aggiornamento ai sensi della DGR 715/06
- assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei C.C.N.L. di categoria e della eventuale contrattazione integrativa della normativa specifica in materia di igiene e sanità fornendo, inoltre il corredo necessario per l'espletamento del servizio;
- provvedere alla disinfestazione, derattizzazione di tutti i locali con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia degli stessi;
- avere la disponibilità di un centro di cottura, almeno nel raggio di 20 km, da utilizzare in caso di fermo temporaneo o guasto di quello comunale.

ART.10

ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DELLA FORNITURA

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà verificare il possesso della DIA Differita o DIA Semplice prevista dall'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e ss.mm. ed ii., dei locali destinati allo stoccaggio, preparazione, manipolazione, cottura e somministrazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli al centro di cottura, di proprietà dell'Ente, nonché, nei casi di guasti al centro di cottura comunale, ai locali di quello della ditta appaltatrice, per verificare la corrispondenza delle norme stabilite in contratto.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura dell'ente e/o nei locali di cui dispone la ditta appaltatrice, esclusivamente dalle persone autorizzate dall'ente, che potranno disporre specifiche analisi chimico-fisico e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori specializzati della A.S.L. competente ai sensi dell'art.21 del presente capitolato.

Se la somministrazione risultasse, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, si riserva inoltre, di disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, nonché dei mezzi di trasporto utilizzati, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, e in particolare, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica allegata al presente capitolato, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.

ART.11

RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio.

La Ditta appaltatrice si assumerà tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici. A tal proposito, valgono gli obblighi di cui al successivo art.12.

ART.12

ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, una assicurazione con un massimale non inferiore a € **500.000,00** a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Ente in conseguenza di

quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

ART.13 PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti preparati nel centro di cottura dell'ente e/o nei centri di cottura della ditta appaltatrice, verrà svolto da personale dipendente della ditta stessa. **La responsabilità del servizio** sarà affidata al rappresentante legale o un incaricato della ditta appaltatrice che dovrà tenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Il nome del responsabile, la consistenza numerica e i nominativi del personale nonché la loro qualifica e tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera.

La consistenza numerica dovrà essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti potrà risultare più elevato.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla manipolazione dei generi alimentari è obbligato ad indossare indumenti adeguati (sopravvestiti di colore chiaro), puliti e, ove necessario protettivi (idonei copricapo, idonea mascherina, guanti), ai sensi dell'Allegato II cap.VIII del Regolamento CE 852/2004.

ART.14 RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi, altre malattie professionali, per la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori.

A richiesta dell'Amministrazione comunale, la ditta dovrà dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.15 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'amministrazione comunale utilizza i preposti servizi della Azienda Sanitaria Provinciale di Potenza, Ambito Territoriale ex ASL 3 Lagonegro competente per territorio, per i controlli sanitari del personale.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'amministrazione comunale di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART.16 TABELLE DIETETICHE - MENU'

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nella tabella dietetica, fornita dal Servizio Competente della Azienda Sanitaria Provinciale di Potenza, Ambito Territoriale ex ASL 3 di

Lagonegro Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.), allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di variazioni a giudizio del Servizio Competente dell'ASL sopra richiamato.

All'appaltatore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte la tabella dietetica settimanale o il menù giornaliero, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Socio-culturale del Comune di Roccanova ed al Servizio Competente della ex ASL 3 di Lagonegro.

La quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche allegate, formulate a crudo e al netto degli scarti.

Durante l'appalto il menù giornaliero indicato potrà subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza su richiesta della stessa e previo parere del Dirigente Medico S.I.A.N. e della ASP sopra richiamata, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'amministrazione comunale intendesse realizzare.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al servizio competente del Comune e al gestore del servizio, secondo apposita tabella dietetica indicata nella certificazione del medico dell'utente e controfirmata dal dirigente medico del S.I.A.N. . Esempio: soggetti che dovessero presentare problemi di celiachia (art. 4 – comma 3 della legge 4.7.2005 n. 123) e/o allergie o intolleranze particolari, certificati da apposita documentazione medica. Gli ingredienti per quest'ultimi pasti dovranno essere forniti sempre dalla ditta appaltatrice allo stesso prezzo di aggiudicazione del pasto normale.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose. Anche per questi ultimi pasti gli ingredienti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice allo stesso prezzo di aggiudicazione del pasto normale.

Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

ART.17

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I seguenti prodotti alimentari, di marche conosciute, da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- La **pasta** deve essere di semola di grano duro, di provenienza nazionale. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- Il **riso** da utilizzarsi deve essere di provenienza nazionale, del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura;
- Le **carni** bovine, suine ed avicole devono:
 - essere fresche, di 1° taglio, e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;

- -provenire da animali sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
- I **prodotti ittici** devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati;
- I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei, di provenienza nazionale. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.
- Gli **ortaggi** devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
 - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

- Il **formaggio**:
 - da condimento** deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" o "Grana padano" e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - prodotto nelle zone tipiche;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
 - da pasto**, quali: Fontina (Galbanino), Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.
- Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e di provenienza nazionale.
- Il **prosciutto** crudo deve essere di coscia, di prima qualità, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione e di provenienza nazionale. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

- **L'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità e di provenienza nazionale. Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Il **pane** deve essere prodotto con farina "O" e deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione e cotto adeguatamente.
- La **frutta** deve essere:
 - fresca di stagione;
 - esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
 - di prima qualità;
 - fisiologicamente matura;
 - omogenea, uniforme e turgida.

- Le **uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- Il **sale** deve essere del tipo iodato.
- **L'acqua** deve essere di tipo oligominerale naturale
- **L'utilizzo** di erbe aromatiche stagionali utilizzate in sostituzione di aromatizzanti confezionati (esempio: dadi da brodo)..

Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART.18

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico nutrizionista dell'ASL n. 3 di Lagonegro anche per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (es:una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART.19

MODALITA' DI TRASPORTO

Per il trasporto degli alimenti, nonché dei pasti ai refettori in caso di guasti al centro di cottura di proprietà dell'Ente, la Ditta appaltatrice dovrà usare mezzi e contenitori idonei ai sensi del D.Lgs n. 155/97 e Regolamento CE 852/2004 e muniti di:

-autorizzazione sanitaria, in originale o copia conforme autenticata, attestante, in rapporto alla distanza esistente tra i locali di produzione e di distribuzione, i requisiti specifici di cui al punto 11 del citato D.Lgs n. 155/97 e Regolamento CE 852/2004;

certificato attestante l' idoneità Igienico-sanitaria dei contenitori termici che verranno adibiti al trasporto dei pasti caldi e/o freddi, dal quale risulti la numerazione progressiva dei contenitori stessi.

ART. 20 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo.

ART.21 CONSERVAZIONE CAMPIONI - CONTROLLI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservato a 4° C, per quarantotto ore.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all' analisi dei cibi somministrati ogni qual volta ciò sarà richiesto dal Comune per lo svolgimento della ordinaria attività di controllo.

ART.22 MODALITA' DI PAGAMENTO

I pagamenti verranno corrisposti mensilmente su presentazione di fattura sulla base dei pasti effettivamente serviti. Il riscontro sarà effettuato dall' Ufficio comunale competente con i buoni pasto consegnati giornalmente dagli utenti del servizio alla Ditta appaltatrice e allegati alla fattura.

I pagamenti verranno effettuati a trenta giorni dalla data di presentazione delle fatture.

Tutti i giorni di chiusura della scuola, previsti dal calendario scolastico, o feste locali autorizzate, sono esclusi dal corrispettivo dovuto per l' effettuazione del servizio.

L' appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all' art.3, della L.13 agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

L' appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo di Potenza, della notizia dell' inadempimento della propria eventuale controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n° 136 e successive modifiche, tutti i pagamenti relativi all' appalto oggetto del presente contratto devono essere accreditati sul conto corrente bancario intestato all' appaltatore e devono riportare il relativo codice **CIG**.

ART.23 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall' art. 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell' art.1456 del codice civile le seguenti ipotesi:

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante validità del contratto;
- perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- mancata osservanza del divieto di sub - appalto ed impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;

- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura di proprietà dell'Ente e in caso di guasto dello stesso anche nel centro di produzione pasti di cui dispone la ditta appaltatrice;
- utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari;
- gravi inadempienze contrattuali (per es. utilizzo ripetuto di alimenti non previsti dal contratto);
- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;
- qualora la ditta aggiudicataria non dovesse provvedere entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate ai sensi dell'articolo successivo;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art.1453 del codice civile.

La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART.24 PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a. euro **800,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati;
- b. euro **1.500,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- c. euro **1.000,00** in ciascuno dei casi seguenti:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
 - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto delle derrate alimentari ;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
 - per rinvenimento di parassiti;
- d. euro **500,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per mancato rispetto della grammatura, verificato su almeno 10 pesate della stessa preparazione;
 - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di **diffidare** la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15, fatti salvi il risarcimento del danno e la **denuncia** all'autorità giudiziaria qualora il fatto costituisca reato.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.25 CONTENZIOSO

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Roccanova. Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il Foro di Lagonegro.

E' escluso il deferimento ad arbitri.

ART.26 SPESE CONTRATTUALI

Ogni spesa relativa alla stipula del contratto è a carico della ditta appaltatrice.

ART.27 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO - REVISIONE E CONGRUITA' PREZZI

L'Amministrazione appaltante potrà, durante la durata contrattuale, sospendere in tutto o in parte il servizio, con un preavviso di almeno 15 giorni, senza che la ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico nutrizionista dell'ASL n.3 di Lagonegro, che dovranno essere concordate tra le parti.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta è fisso per tutta la durata del contratto;

Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART.28 DISPOSIZIONI FINALI

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

ALLEGATI

- 1. Estratto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti;**
- 2. Tabella dietetica (menù) e grammature pasti per alunni scuola Primaria(ex Elementare), Secondaria di I° grado (ex Media) e dell'Infanzia (ex Materna)**

Estratto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti

PASTA

La comune pasta secca, o pasta di semola di grano duro, deve essere prodotta esclusivamente con semole o semolati di grano duro ed acqua. La pasta deve presentare colore giallo ambrato omogeneo, priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti; nello spezzarsi deve emettere un suono secco, mostrando una sezione non farinosa. La pasta deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Le caratteristiche di altri tipi di pasta sono illustrate di seguito.

PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semole e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi di uovo per kg di semola. E' ammessa l'utilizzazione di ovoprodotti, preparati comunque con uova intere di gallina. Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Questa pasta va posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

PASTE SPECIALI

Questi tipi di pasta devono essere prodotti esclusivamente con semole. Possono contenere altri ingredienti, quali carni, latte e derivati, ovoprodotti, pesce, verdure, funghi, grassi, zuccheri, condimenti e spezie. Le paste speciali vanno poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro", seguita dall'elenco degli ingredienti aggiunti.

PASTE DIETETICHE

Le paste dietetiche devono essere prodotte con gli stessi ingredienti degli altri tipi di pasta. E' comunque possibile sostituirli in parte con altri prodotti, ed arricchirli con vitamine e sali minerali. Presentano un ridotto contenuto in nutrienti come zuccheri, proteine, sodio, ed in calorie. Sono destinate a persone che presentano determinate patologie (diabete, intolleranza al glutine, cardiopatie).

PASTE FRESCHE

Questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

RISO

Le varietà di riso possono essere raggruppate in base alla forma ed alla dimensione dei chicchi. Si distinguono quindi:

- risi comuni, con chicchi piccoli e di forma tonda, quali riso Balilla, Rubino, Cripto, ecc.
- risi semifini, con chicchi di media lunghezza e di forma tonda, o con semi lunghi, quali riso rosa Marchetti, Padano, Romeo, ecc.
- risi fini, con chicchi e semi di forma affusolata, quali riso Ribe, Europa, S. Andrea, ecc.
- risi superfini, con chicchi grandi e di forma allungata, quali

riso Arborio, Baldo, Carnaroli (varietà molto pregiata), ecc. Per essere utilizzato come alimento, il riso viene preparato attraverso un processo comprendente le seguenti fasi:

- sbramatura: in questa fase vengono eliminate le lamelle (giumelle) che fissano il chicco alla spiga

- sbiancatura o pulitura: in questa fase vengono eliminati, per sfregamento, la pellicola interna, il germe e gli strati periferici del chicco

- spazzolatura: in questa fase vengono eliminate le farine degli strati superficiali

- lucidatura: viene effettuata in apparecchi ad elica; se si

aggiunge olio di lino, si ottiene il riso “camolino” Il riso “parboiled” viene ottenuto trattando il riso al vapore prima della sbramatura. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità, poiché determina:

- le sostanze presenti negli strati esterni, come vitamine B1 e PP, si concentrano all’interno del chicco; il riso assume un colore giallo ambrato

- l’amido presente nella parte esterna si gelifica, con riduzione della perdita di sostanze nutritive nella cottura

- il riso si presenta costituito da grani interi, staccati e poco collosi

ASPETTO

Il riso non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 e il 15,5%. Il riso mostra all’interno una macchia bianca, costituita da granuli di amido non cristallizzati che tendono a sciogliersi, nel chicco, che appare lucido; questa macchia è più grande nelle varietà di riso tenere, adatte a minestre, risotti, ecc.; mentre è più piccola nelle varietà di riso dure, adatte a insalate, piatti al forno, ecc.

PANE

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura, totale o parziale, di pasta adeguatamente lievitata, prodotta con sfarinati di grano, acqua e lievito. Può essere aggiunto sale da cucina. Non possono essere impiegati additivi. Il pane cotto parzialmente deve essere posto in commercio in confezioni singole. Il pane può essere classificato, in base alla farina utilizzata nella produzione, come di tipo “00”, di tipo “0”, integrale, ecc. Esistono inoltre diversi tipi di pane speciale, nella cui preparazione sono stati impiegati diversi ingredienti, quali burro, strutto, latte, olio di oliva, miele, mosto, olive, uva passa, origano, ecc. I diversi tipi di pane vanno venduti separati, con indicazione del tipo e del prezzo. Per il pane speciale, vanno indicati anche gli altri ingredienti utilizzati. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del pane. Aspetto, odore e sapore . Il pane presenta una crosta friabile, omogenea, di colore giallo bruno, diverso a seconda del tipo. La mollica è soffice ed elastica, di

colore chiaro. L'odore ed il sapore del pane sono gradevoli e caratteristici dei diversi tipi. Dipendono dagli ingredienti utilizzati.

CARNI FRESCHE

Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita “ante mortem” e ad ispezione “post mortem” da parte del veterinario ufficiale. Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta. Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni: -codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali) -Paese di origine dell'animale -Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso -Paese in cui ha avuto luogo la macellazione -numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione -Paese in cui le carni sono state selezionate -numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento Le carni in esposizione devono recare inoltre la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate). Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

COLORE

Il colore delle carni è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l'età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l'alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l'oca) sono considerate carni “bianche”, poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni “rosse”, perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni “nere”.

ODORE

L'odore delle carni varia con la specie, l'età, il sesso e l'alimentazione dell'animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell'acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all'alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L'odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l'odore rancido è dovuto alla degradazione dei grassi. Il sapore della carne varia con la specie. Anche l'età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

FINEZZA

La finezza delle carni dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la carne trasversalmente si può osservare l'aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate “finissime”; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

CONSISTENZA

La consistenza della carne dipende dall'età dell'animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

SUCCOSITÀ

La succosità è dovuta all'acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

LATTE

Il latte è il prodotto della mungitura della vacca. Il latte prodotto da altri animali deve essere accompagnato dalla specificazione della specie di provenienza (ad esempio, latte di capra). Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità. I trattamenti termici consentiti sono: -la pastorizzazione, nella quale il latte è sottoposto per 15 secondi a temperature superiori al punto di ebollizione (comunque superiori a +72°C) e che elimina i microrganismi patogeni e parte di quelli saprofiti; -la sterilizzazione, nella quale il latte è sottoposto a temperature superiori a quella di ebollizione, e che elimina tutti i microrganismi presenti.

Il latte crudo, non trattato termicamente, può essere messo in vendita solo direttamente, dal produttore al consumatore, nella stessa azienda di produzione. Il latte non deve contenere acqua ossigenata o residui di farmaci o conservanti chimici. Le confezioni nelle quali il latte è posto in commercio devono recare la data di scadenza, espressa con la dicitura "da consumarsi entro..." seguita dalla data comprendente giorno, mese e anno. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del latte.

COLORE

Il latte è bianco opalescente, anche se talora può presentare riflessi giallastri. Il siero, ottenuto dopo la separazione delle proteine, è di colore giallastro.

ODORE

Il latte ha aroma non forte, dipendente dall'alimentazione dell'animale, ma influenzato anche da odori dell'ambiente esterno, quali quelli di mangimi, dei materiali della stalla, di detersivi, ecc.

SAPORE

Il sapore del latte tende sia al dolce sia al salato, per la presenza di zucchero (lattosio) e sale (cloruro di sodio)

CLASSIFICAZIONE

Il latte può essere classificato secondo diversi criteri. In base al trattamento termico si distinguono:

- latte pastorizzato: latte sottoposto a pastorizzazione, da conservare in frigorifero (fino a +6°C). Il latte pastorizzato è considerato fresco se perviene crudo allo stabilimento di lavorazione, sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore e presenta un tenore in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14%. Se il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate è non inferiore all'11%, il latte è considerato pastorizzato.

- latte fresco pastorizzato di alta qualità: latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi

- latte microfiltrato: latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione

- latte sterilizzato: latte sottoposto a sterilizzazione

- latte UHT: latte sterilizzato ad temperature molto elevate; si

conserva a temperatura ambiente fino a 3 mesi. In base al tenore in grassi si distinguono:

- latte intero: tenore in grassi non inferiore al 3,5%;

-

latte parzialmente scremato: tenore in grassi compreso tra 1,5 e 1,8%;

- latte scremato: tenore in grassi non superiore allo 0,3%. In base alle modificazioni del contenuto in nutrienti si distinguono:

- latte desodato: latte con ridotto contenuto in sodio

- latte delattosato: latte nel quale il lattosio è stato scisso nelle molecole costituenti

- latte vitaminizzato: latte arricchito in vitamine

Questi tipi di latte sono destinati a persone che presentano particolari condizioni o patologie.

I diversi tipi di latte trattati termicamente vanno consumati entro:

- latte fresco pastorizzato: 6 giorni

- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni

- latte sterilizzato: entro 6 mesi

- latte UHT: entro 3 mesi

FORMAGGI

I formaggi sono ottenuti dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte, o cagliata. Esistono circa mille tipi di formaggio, che possono essere raggruppati in una ventina di qualità in base alle caratteristiche dei processi di produzione, qui brevemente presentate:

- tipo di latte impiegato nel processo produttivo: formaggi vaccini, caprini, ovini, ecc

- consistenza della pasta: formaggi a pasta cremosa, con un contenuto idrico superiore al 40% del peso; a pasta molle, con un contenuto idrico pure superiore al 40%; a pasta dura, con un contenuto idrico inferiore al 40%

- modalità di produzione: formaggi a pasta cruda, se la cagliata è mantenuta a temperatura ambiente; a pasta semicotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 38 e 40°C; a pasta cotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 58 e 60°C; a pasta filata, se la cagliata è lavorata in acqua bollente

- durata della stagionatura e della maturazione: formaggi freschissimi, da 48 a 72 ore; freschi, 15 giorni; semistagionati, da 40 giorni a 6 mesi; stagionati, da 6 mesi a 1 anno o più

- contenuto in grassi: formaggi magri, con tenore lipidico inferiore al 20% sul prodotto secco
- formaggi semigrassi, con tenore lipidico compreso tra il 20% ed il 42%; formaggi grassi, con tenore lipidico superiore al 42%

I formaggi vanno posti in commercio accompagnati dalle seguenti informazioni: -tipo -peso -nome e sede del produttore -nome del venditore -eventuali additivi consentiti dalle normative vigenti. Le confezioni devono inoltre recare avvertenze sulle condizioni di conservazione e la data di scadenza. Queste informazioni variano a seconda del tipo di formaggio. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali dei principali tipi di formaggi.

ASPETTO, COLORE E SAPORE

I formaggi freschi, quali crescenza o robiola, presentano consistenza molle, pasta di colore bianco, e sapore delicato, che in alcuni tipi può avere una lieve sfumatura acidula. I formaggi a media maturazione, come gorgonzola, caciotte o taleggio, hanno pasta molle, friabile, di colore paglierino, più o meno pronunciato, e sapore che va dal dolce al piccante. In alcuni tipi (gorgonzola) sono presenti muffe caratteristiche, necessarie alla produzione che conferiscono al colore venature verdi-azzurre, e rendono l'aroma ed il sapore molto intensi. I formaggi a lunga maturazione, come parmigiano e pecorino, presentano una pasta la cui consistenza va da finemente granulosa a compatta, di colore da giallo paglierino a bianco, con sapore pronunciato, più dolce nel parmigiano, piccante nel pecorino. I formaggi a pasta filata, ad esempio mozzarella o provolone, presentano pasta con consistenza da elastica a compatta, di colore da giallo a bianco latte, e sapore da piccante a dolce.

PRODOTTI DELLA PESCA PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

La definizione di prodotti della pesca comprende tutti gli animali, marini o di acqua dolce, selvatici o d'allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali. Sono esclusi i molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi, tutti i mammiferi, rettili, e rane. Questa definizione comprende in pratica il pesce ed i crostacei.

PESCE

Il pesce fresco o congelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie
- metodo di produzione: pescato o allevato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- prezzo di vendita al kg, riferito al peso netto Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:
- denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato"
- metodo di produzione: pescato o allevato

- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- elenco delle specie presenti se vendute assieme
- quantità netta o quantità nominale
- nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto
- termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) con l’indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato dal consumatore
- modalità di conservazione dopo l’acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell’apparecchiatura necessaria
- dicitura con l’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato
- quantità e tipo di ingredienti, qualora figurino nella denominazione commerciale o siano evidenziati in etichetta
- prezzo di vendita della confezione

Il pesce presenta una carne diversa da quella degli animali terrestri, di colore bianco, salvo in alcune specie (tonno, salmone, ecc.) in cui è rosea. La carne ha inoltre minore consistenza, a causa del basso contenuto in tessuto connettivo. I caratteri organolettici che determinano il grado di freschezza del pesce sono: l’odore, la rigidità, la consistenza e l’aspetto dell’occhio, della pelle, delle branchie e del ventre.

ASPETTO

Il pesce fresco deve presentare occhi vivi, di colore brillante, convessi verso l’esterno. In alcune specie, come il cefalo, l’occhio è comunque leggermente velato. La pelle deve essere lucida, brillante e tesa, con le squame, nelle specie in cui sono presenti, ben aderenti al corpo. Tutta la superficie corporea deve essere ricoperta di uno strato di muco, traslucido. L’opercolo delle branchie, se presente, deve essere ben chiuso, e le lamelle devono essere rosso -rosate, intatte, serrate e coperte di

uno strato di muco trasparente. Il pesce deve presentare ventre turgido, integro ed elastico. Eventuali rigonfiamenti o una consistenza flaccida sono indice di deterioramento.

COLORE

La carne del pesce presenta colore bianco, determinato dalla disposizione delle proteine muscolari, che formano fibre adatte a sforzi rapidi e intensi (fibre veloci), e che non impiegano ossigeno. In questi muscoli è assente quindi la mioglobina, responsabile del colore rosso delle carni degli animali terrestri. Alcune specie ittiche presentano carne rosata poiché provviste di fibre di tipo diverso, adatte a sforzi prolungati (fibre lente), nelle quali è presente la mioglobina.

ODORE

Il pesce fresco ha odore di mare, salso, salmastro, e tenue. Un odore più pronunciato e sgradevole è indice di deterioramento.

CONSISTENZA

La consistenza della carne di pesce è inferiore a quella delle carni di animali terrestri a causa della diversa anatomia dei muscoli, costituiti da segmenti di fibre (miotomi) separati da strati di tessuto connettivo (miosetti). Le carni delle diverse specie di pesce fresco sono sode ed elastiche.

RIGIDITÀ

Il pesce fresco deve conservare il rigor mortis che compare poco dopo la cattura e si mantiene per poche ore, a seconda della temperatura di conservazione. Tale caratteristica viene valutata tenendo il pesce orizzontale per la testa: il corpo dell'animale deve presentarsi lievemente incurvato.

CROSTACEI

I crostacei comprendono numerose specie, tutte provviste di dieci arti, e con corpo suddiviso in due regioni: cefalotorace e addome. Vengono classificati come Macruri, come i gamberi e le aragoste, con addome disteso, e Brachiuri, come i granchi, il cui addome è ripiegato sotto il corpo. Le caratteristiche dei Crostacei sono brevemente riportate di seguito.

ASPETTO, COLORE, ODORE

Anche nei Crostacei, come negli altri prodotti della pesca, la vitalità è uno dei principali requisiti di freschezza. Alcuni tipi,

come aragoste, granchi, ecc. vanno quindi posti in vendita vivi e vitali, in grado di reagire agli stimoli. Altri, come i gamberi, devono comunque essere venduti freschissimi. La carne dei Crostacei è in genere di colore bianco. Una macchia scura a livello del tronco, o cambiamenti di colore del carapace, indicano deterioramento. Nei Crostacei congelati vengono aggiunti come conservanti dei solfiti, che vanno comunque indicati in etichetta. L'odore dei Crostacei freschi deve essere di salsedine, privo di sfumature ammoniacali.

MOLLUSCHI

I molluschi comprendono numerose specie, suddivise in gruppi. I molluschi provvisti di una conchiglia suddivisa in due valve, sono detti lamellibranchi o bivalvi (mitili, vongole, ecc.). Trascorrono l'intera vita sul fondo o fissati agli scogli, filtrando le sostanze nutritive nell'acqua. I molluschi provvisti di tentacoli (seppie, polpi, calamari) sono detti cefalopodi. Sono predatori, in grado di nuotare e spostarsi anche per lunghe distanze. Quelli provvisti di un piede muscoloso, e di una conchiglia esterna, in cui trovano rifugio, sono detti gasteropodi (patelle, lumache, ecc.). I molluschi bivalvi, molto importanti dal punto di vista commerciale, devono provenire da un centro di depurazione o di spedizione, e devono essere accompagnati lungo tutto il processo di distribuzione, compresa la vendita al dettaglio, da un bollo sanitario che rechi le seguenti informazioni:

- Paese speditore
- nome scientifico e denominazione in lingua italiana della specie di bivalve
-

numero di riconoscimento attribuito dall’Autorità sanitaria, del centro di depurazione o di spedizione

- data di confezionamento, con indicazione di almeno giorno e mese
- data di scadenza o dicitura “i molluschi bivalvi devono essere

vivi al momento dell’acquisto”. Il bollo sanitario deve presentare caratteri leggibili, indelebili e semplici da decifrare. Può essere utilizzato una sola volta. Non può essere trasferito. Può essere stampigliato sul materiale da imballaggio, o sull’etichetta, fissato tramite un gancio o per torsione.

ASPETTO, COLORE, ODORE

I molluschi bivalvi, quali mitili o cozze, vongole, ecc., devono essere venduti vivi. Le valve devono essere perfettamente chiuse; se l’animale si trova nell’acqua deve chiudere immediatamente le valve se sollecitato. Il corpo deve essere aderente alle valve. I molluschi bivalvi presentano colori brillanti e vividi, ed aroma gradevole, marino o salmastro. Nei cefalopodi, come seppie, calamari, polpi, ecc., il corpo deve essere turgido, lucido e ricoperto da uno strato di muco. Gli occhi devono essere lucenti, ed i tentacoli aderenti al corpo, con le ventose provviste di potere adesivo. Il colore dei cefalopodi puliti freschi è bianco, senza sfumature. Tonalità di colore rossastro indicano deterioramento. L’odore deve essere fresco e salmastro. Un odore ammoniacale è segno di deterioramento.

UOVA

L’uovo, indicato senza altre specificazioni (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), è quello di gallina. Queste uova possono essere classificate come uova di categoria A o B. Le uova di categoria A sono le uova fresche; non devono avere subito alcun trattamento, o lavaggio; sono classificate in base al peso: -XL (grandissime, con peso pari o superiore a 73 g) -L (grandi, con peso pari o superiore a 63 g ma inferiore a 73 g) -M (medie, con peso pari o superiore a 53 g ma inferiore a 63 g) -S (piccole, con peso inferiore a 53 g) la freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) riportato sull’imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova fresche “extra” devono essere commercializzate entro 7 giorni dalla data riportata sulla confezione, o entro 9 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell’allevamento)
 - la sigla IT (Italia), l’indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l’allevamento si trova
 - il codice del metodo di allevamento: 1 per l’allevamento all’aperto, 2 per l’allevamento “a terra”, 3 per l’allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica
- Le uova di categoria B non rispondono ai requisiti della categoria A. Sono destinate all’uso industriale.

ASPETTO

Le uova presentano un polo acuto ed uno ottuso, forma detta tipicamente ovoidale. Il volume ed il peso variano con la razza, l’età e l’alimentazione dell’animale. L’uovo si suddivide in due parti, albume e tuorlo, racchiuse in un guscio poroso. Il colore del guscio dipende dalla razza dell’animale, e non è un indice di qualità. Al di sotto al guscio è presente una membrana, formata da due strati sottili. Con il tempo, questi due strati si distaccano, formando uno spazio (camera d’aria) in corrispondenza del polo ottuso dell’uovo. L’aria consente il galleggiamento dell’uovo: quindi, un uovo che galleggia non è fresco. L’albume è incolore. Il tuorlo presenta colore giallo arancione,

dovuto alla presenza di carotenoidi e vitamina A. Il colore del tuorlo è influenzato dall'alimentazione: i mangimi ricchi di grassi, e quindi di vitamina A e carotenoidi, conferiscono tonalità di colore più intense.

ODORE

Le uova fresche sono inodori. Il guscio, poroso, consente però il passaggio dell'odore delle sostanze con cui l'uovo è venuto a contatto. Anche l'alimentazione degli animali può influenzare l'aroma.

SAPORE

Le uova fresche hanno sapore gradevole, che però può alterarsi molto facilmente. Le uova di anatra, oca, ecc., hanno un sapore più intenso rispetto alle uova di gallina. Principali frodi Le più importanti frodi che coinvolgono le uova sono:

- indicazione in etichetta di una termine minimo di conservazione superiore a 28 giorni
- vendita di uova con indicazione di categoria di peso differente da quella effettiva
- vendita come fresche di uova conservate in frigorifero
- vendita di uova sporche o danneggiate

OLIO DI OLIVA

L'olio di oliva deriva dalla lavorazione delle olive. Secondo le normative vigenti (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), si definiscono oli di oliva “vergini” quelli ottenuti dall'oliva mediante processi di spremitura che non alterino l'olio. Il processo produttivo comprende anche lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione. Gli oli di oliva reperibili in commercio possono essere classificati nel modo seguente:

- olio extravergine: olio con punteggio organolettico, attribuito da una commissione ufficiale di degustazione, pari o superiore a 6,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1%; prodotto esclusivamente attraverso processi fisici: frangitura, spremitura, separazione
- olio vergine: olio con punteggio organolettico pari o superiore a 5,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore al 2%
- olio di oliva: miscela di oli di oliva raffinati e vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%
- olio di sansa di oliva: miscela di olio di sansa raffinato ed oli vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%

Le caratteristiche dell'olio di oliva sono brevemente riportate di seguito.

ASPETTO

L'olio di oliva ha aspetto velato. La torbidità è indice di scarsa qualità.

COLORE

Il colore dell'olio va dal giallo paglierino, al giallo dorato al verdognolo. E' influenzato dalla zona di provenienza e dalla tecnica di produzione. Colori dal giallo al grigio, al rossiccio o al bruno indicano scarsa consistenza. Un colore verde vivo può dipendere dall'uso di olive acerbe, o dalla zona di provenienza, e non è necessariamente indice di scarsa qualità.

ODORE E SAPORE

L'olio ha aroma fragrante, gradevole, fruttato. Il sapore è caratteristico, gradevole. L'aroma e il gusto dell'olio sono influenzati dalla zona di origine. L'olio di oliva va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione di vendita, conforme alle normative vigenti

- nome e sede del produttore, o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea
- sede dell'azienda produttrice o del confezionatore
- quantità nominale, espressa in litri, centilitri, millilitri

- indicazione del lotto, stampata in caratteri leggibili e indelebili e, se non facilmente individuabile, preceduta dalla lettera "L"; tale indicazione non è richiesta se il termine minimo di conservazione riporta giorno, mese e anno

- termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro..."; la data deve riportare quanto meno mese e anno

Altre indicazioni facoltative sono:

- marchio "e" che indica gli imballaggi preconfezionati che rispondono ai requisiti stabiliti dall'Unione Europea
- modalità di conservazione
- diciture quali "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo" per oli extra-vergini e vergini
- designazione dell'origine, per oli extra-vergini e vergini
- acidità massima, accompagnata da altri parametri quali indice dei perossidi, ecc.

Altri tipi di olio di oliva sono:

- olio di oliva vergine lampante: olio con punteggio organolettico inferiore a 3,5 ed acidità superiore al 2%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di oliva raffinato: olio ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di sansa di oliva grezzo: olio ottenuto da sansa di olive mediante processi di estrazione, questo olio non può essere venduto al consumatore diretto;
- olio di sansa di oliva raffinato: olio ottenuto da olio di sansa di olive sottoposto a raffinazione, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di oliva composto da oli raffinati e vergini: olio ottenuto da olio di oliva raffinato e da altri oli (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%
- olio di sansa di oliva: olio ottenuto da olio di sansa di oliva raffinato e oli di oliva vergini (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione
- non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori
- livello di umidità normale
- grado di maturazione adeguato per il consumo
- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo

e del peso netto dei prodotti. Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito

COLORE

La vasta gamma cromatica dei prodotti vegetali è dovuta alla presenza di pigmenti che svolgono diverse funzioni nell'organismo della pianta. I pigmenti principali sono la clorofilla, i carotenoidi e gli antociani. La clorofilla fissa la luce solare, consentendo il processo di fotosintesi e determina il colore verde. I colori giallo, arancione e rosso di molti tipi di frutta e verdura, quali agrumi, pomodori, verdure, ecc., sono dati dai carotenoidi, coinvolti anch'essi alla fotosintesi e che, resistendo al calore, e mantengono la pigmentazione anche nei prodotti cotti; dagli antociani, che danno i colori rossi, viola, azzurri; dalle antoxantine che conferiscono il colore giallo. Nei funghi, i colori rosso, arancione, giallo sono determinati dai carotenoidi, dai quinoni e da altre molecole. I colori blu, marrone, giallo, rosso e rosa sono dovuti alla presenza di composti fenolici.

SAPORE E ODORE

Il gusto dei prodotti vegetali dipende da sostanze come i tannini, che danno un effetto astringente, dall'equilibrio tra acidi e zuccheri, che conferisce un sapore agrodolce, ecc. Il sapore agrodolce dei prodotti vegetali dipende dal grado di maturazione. Nella frutta acerba sono presente alte concentrazioni di acidi deboli, che diminuiscono con la maturazione, ed il sapore passa da aspro a dolce. L'aroma è determinato da sostanze come chetoni, alcoli, esteri, ecc. Le diverse concentrazioni relative di queste sostanze conferiscono ad ogni prodotto l'aroma caratteristico. Ad esempio, le spezie sono particolarmente ricche di sostanze come la piperina, a cui è dovuto il sapore piccante del pepe.

PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale). L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi colturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi. I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa. Esistono tre tipi di prodotti da agricoltura biologica:

- prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica

- prodotti con almeno il 70% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica: in questo caso è consentito il riferimento all'agricoltura biologica solo nell'elenco degli ingredienti e non nella denominazione di vendita

- prodotti in conversione: in questo caso, è obbligatoria la

dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT

- codice dell'azienda controllata

- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati)

- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M.

Mi.R.A.A.F. n..... del.... in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91" Altre informazioni sono invece facoltative:

- indicazione "Agricoltura biologica – Regime di controllo CE"

- marchio europeo; identifica i prodotti con almeno il 95% dei

componenti da agricoltura biologica Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile. Le carni ottenute con metodi di produzione biologici devono essere poste in vendita in una zona separata e identificata del banco. Oltre alle indicazioni previste per le carni ottenute in modo convenzionale, devono essere presenti e visibili gli attestati di macellazione conforme alla normativa sui prodotti biologici.

TABELLA DIETETICA

REDATTA DAL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA,
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI POTENZA, AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA,
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Roccanova

LUNEDI'	<u>Pasta e lenticchie</u> Bastoncini di merluzzo al forno Insalata verde e finocchio Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Fusilli pomodoro e ricotta</u> Frittata al forno con mozzarella Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Penne e mozzarella al forno</u> Formaggio tenero Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Minestra di verdure con pasta o riso</u> Fettina (involtino) di Vitello al forno Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENEDI'	<u>Pasta e pomodoro</u> Filetti di platessa alla pizzaiola Piselli in umido Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

1a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. S. T. M.
Angelo Caputo

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Roccanova

LUNEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Petto di pollo o tacchino al forno Spinaci lessati Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al tonno</u> Filetti di merluzzo al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Minestra in brodo vegetale con riso o pastina</u> Prosciutto Crudo magro tipo dolce Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Sedanini alle melanzane</u> Frittata al forno di verdure di stagione Insalata verde e finocchio Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta e fagioli</u> Platessa impanata al forno Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

2a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tici

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Roccanova

LUNEDI'	<u>Pasta e ceci</u> Fettina di vitello alla pizzaiola Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Ricotta Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Minestrone di verdure con pastina</u> Filetti di Merluzzo al forno Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Risotto allo zafferano</u> Frittata al forno con ortaggi di stagione Insalata verde e finocchio Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Insalata di pesce con patate lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

3a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tici
Angelo Caputo

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Roccanova

LUNEDI'	<u>Zuppa di verdure con pasta o riso</u> Coscette di pollo al forno Spinaci lessati Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Sogliola al forno Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Pasta e fagioli</u> Mozzarella o caciotta fresca Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Gnocchi di patate al ragù vegetale</u> Uova al forno con salsa di pomodoro e mozzarella Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di merluzzo alla pizzaiola Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

4a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tici

Si raccomanda di utilizzare
per il condimento dei cibi
**SALE IODATO e OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

GRAMMATURA DI GENERI ALIMENTARI PESO AL NETTO DEGLI SCARTI E AL CRUDO

GENERI ALIMENTARI	SCUOLE MATERNE (g)	SCUOLE ELEMMENTARI (g)	SCUOLE MEDIE (g)
Pasta per pomodoro	60	80	100
Riso	60	80	100
Gnocchi di patate	60	80	100
Pasta per minestra	30	40	50
Riso per minestra	30	30	40
Pollame con osso	150	180	200
Carni primo taglio	60	70	80
Pollame senza osso	60	70	80
Pesce	70	100	150
Uovo di categoria "A", class. L	Unità n°1	Unità n°1	Unità n°1
Mozzarella	10	20	30
o Parmigiano	5	10	15
Prosciutto Crudo	40	50	60
Formaggio tenero	50	70	100
Mozzarella, Ricotta o caciotta fresca	50	80	80
Mozzarella per frittata	10	20	30
Parmigiano per frittata	5	10	15
Verdura o ortaggi per frittata	35	45	60
Verdura cotta	100	130	150
Verdura per minestra	70	80	80
Legumi, Patate, tonno (al naturale), o Mozzarella per i primi piatti	30	35	40
Ricotta di mucca per primo piatto (pomodori pelati q.b.)	10	15	20
Brodo vegetale (q.b.) per primo piatto			
Melanzane per primi piatti	35	45	55
Emmenthal (tagliato a lamelle) per primi piatti	5	6	7
zafferano (q.b.), per i primi piatti	-----	-----	-----
Patate	100	150	180
Patate lesse (anche per insalata di pesce)	100	120	150
Insalata verde per patate lesse	25	35	45
Pomodoro, Finocchi o insalata per contorno	100	150	200
Pomodori pelati	50	60	60
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
Parmigiano reggiano o grana padano grattugiato	7	8	9
Frutta	150	180	200
Pane	40	50	60



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dr. G. Tici