

UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA

PROVINCIA DI CREMONA

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

DETERMINAZIONE DEL SETTORE: **18 - RESPONSABILE AREA CULTURA /
SERVIZI SCOLASTICI**

AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E GREST DELL'UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA - 2021/2023 RINNOVABILE PER ULTERIORI DUE ANNI - DETERMINAZIONE A CONTRARRE	<i>Nr. Progr.</i> 147 <i>Data:</i> 24/07/2021 <i>Nr. Protoc.</i> <i>Proposta</i> <i>Copertura Finanziaria</i> <input type="checkbox"/> <i>Contratto</i>
VISTO DEFINITIVO RESPONSABILE DI SETTORE	Visto di regolarità contabile e di copertura finanziaria (art. 147-bis, c. 1 / art. 151, c. 4 TUEL) li, 24/07/2021 Il Responsabile Servizi Finanziari F.to Cerri Rossana
	Visto di regolarità tecnica (art. 147-bis TUEL) li, 24/07/2021 IL RESPONSABILE F.to Manini Anna
CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE li, 28/07/2021	INVIATA A: <input type="checkbox"/> ALBO <input type="checkbox"/> GIUNTA Il Segretario Unione F.to Dr.ssa Mosti Rosella

Copia conforme all'originale.

Il Segretario Unione
Dr.ssa Mosti Rosella

OGGETTO:

AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E GREST DELL'UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA - 2021/2023 RINNOVABILE PER ULTERIORI DUE ANNI - DETERMINAZIONE A CONTRARRE

n.18 del 24/07/2021 settore scolastico

AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E GREST DELL'UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA - 2021/2023 RINNOVABILE PER ULTERIORI DUE ANNI - DETERMINAZIONE A CONTRARRE

Premesso che

- L'Unione Municipia garantisce l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nelle scuole di competenza, a cui è tenuto per legge, tramite concessione di pubblico servizio.
- I servizi si rivolgono prioritariamente agli alunni che risiedono nell'ambito del territorio comunale, al personale scolastico, agli utenti dei centri estivi e ai dipendenti dei comuni dell'Unione.

Considerato che:

- In data 31/08/2021 terminerà il contratto dei servizi in oggetto affidato con precedente determina n. 34 del 03/11/2017 e rinnovato fino al 31/08/2021 con determina n. 3 del 04/01/2021;
- Si rende pertanto necessario provvedere all'indizione di una gara al fine di individuare il contraente per l'esecuzione dei servizi per i prossimi anni scolastici.

Visto il progetto del servizio in argomento, articolato in un unico livello, ai sensi dell'art. 23 comma 14 e 15 del D.Lgs. n.50/2016 che prevede un valore stimato dell'appalto come da quadro economico di seguito riportato:

Descrizione		Importo	
A	1	Valore stimato della concessione (soggetto/i a ribasso)	270.920,84 €
	2	Costiper la sicurezza da DUVRI/PSC (non soggetti a ribasso)	-00 €
A	IMPORTO A BASE DI GARA		270.920,84 €
B	3	Premi per candidati o offerenti	
	4	Pagamenti per candidati o offerenti	
	5	Opzioni ex art.63, comma 3, lettera b) e comma 5	
	6	Clausole contrattuali (se monetizzabili) ex art.106, comma 1, lettera a)	-00 €
	7	Modifiche non sostanziali (se monetizzabili) ex art.106, comma 1, lettera e)	
	8	Proroga tecnica ex art.106, comma 11	
B	IMPORTO ALTRE VOCI		-00 €
C	10	Spese tecniche	
	11	Incentivi ex art.113	-00 €
	12	Spese per commissioni giudicatrici	-00 €
	13	Contributi ANAC	375,00 €
	14	Spese per pubblicità	1.500,00 €
	15	Imprevisti	
D	16	IVA 4%	10.836,83 €

	17	Eventuali altre imposte	
C+D	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		12.711.83 €
QE	IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO (bilancio)		283.482,67 €
E	1	Rinnovi espressi (come da bando tipo n.1/2017)	270.920,84 €
	2	Adeguamento rinnovo espresso 4,5%	10.836,83 €
E	TOTALE valore RINNOVO		281.757,67 €
VSA	VALORE STIMATO DELL'APPALTO (art.35 co.4 D.Lgs. N.50/2016)		552.678,51 €

Ritenuto pertanto di dover procedere con l'affidamento della concessione di servizi al fine di garantire l'interesse pubblico che il servizio è destinato a soddisfare;

Richiamato l'art. 32, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, il quale dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrattare, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Evidenziato che:

- col presente atto si intende avviare la procedura per la scelta del contraente a cui affidare la concessione del servizio di refezione scolastica, scuole dell'infanzia, primaria, personale dipendente e centri estivi dell'Unione Municipia - 2021/2023 ;
- il presente appalto risulta essere inferiore alla soglia prevista all'art.35 comma 1 lettera a) per gli appalti pubblici di lavori e per le concessioni;
- la procedura di scelta del contraente avverrà ai sensi dell'art. 36 comma 9 del Codice, mediante procedura aperta con riduzione fino alla metà dei termini per la ricezione delle offerte prevista dall'art.60 del D.Lgs. n.50/2016;
- la stipula del contratto avverrà, ai sensi dell'art.32 comma 14 del D.Lgs. n.50/2016 in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante;

Dato atto che:

- con l'art.1 comma 1 lettera a) della legge 14 giugno 2019, n. 55, con termine differito dall'art. 8, comma 7, della legge n. 120 del 2020, poi dall'art. 52, comma 1, lettera a), decreto-legge n. 77 del 2021, è stato sospeso sino al 30 giugno 2023 l'obbligo per i comuni non capoluogo di provincia, di avvalersi per le procedure di acquisizioni di lavori, beni e servizi delle modalità indicate all'art.37 comma 4 del D.Lgs. n.50/2016;

Richiamata la legge 11 settembre 2020, n. 120, come modificata dal decreto-legge n. 77 del 2021, che prevede sino al 30/6/2023 deroghe alle procedure di affidamento dei contratti pubblici sotto soglia comunitaria al fine di incentivare gli investimenti pubblici, nonché per far fronte alle ricadute economiche negative a seguito delle misure di contenimento e dell'emergenza sanitaria globale del covid-19.

Evidenziato che per gli affidamenti sottosoglia la normativa emergenziale prevede l'affidamento del contratto secondo le disposizione dell'art.1 comma 2 lettera b) del legge 11 settembre 2020, n. 120, attraverso la procedura negoziata, senza bando, di cui all'articolo 63 del decreto legislativo n. 50 del 2016, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, che tenga conto anche di una diversa dislocazione territoriale delle imprese invitate, individuati in base ad indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici

Considerato che, non risulta disponibile un elenco di operatori economici idoneo allo svolgimento delle prestazioni in argomento, con la conseguenza di dover individuare i soggetti da invitare attraverso un avviso pubblico di indagine di mercato, secondo le indicazioni contenute nelle Linee guida n.4 di ANAC;

Ritenuto pertanto che la procedura ordinaria aperta, così come individuata nel presente atto, non necessitando di preventiva selezione di operatori economici, permetta di rispettare i termini per l'individuazione definitiva del contraente previsto dallo stesso art. 1 del d.l. 76/2020, tutelando altresì maggiormente le previsioni dell'art. 30 del Codice sui principi di efficacia, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità senza comportare un aggravamento del procedimento amministrativo;

Evidenziato, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. 50/2016 che il presente appalto non sarà suddiviso in lotti, rilevando di non ritenere possibile una suddivisione in ragione delle caratteristiche del servizio, caratterizzato da grande flessibilità delle attività assegnate alle figure professionali impiegate e in ragione dell'unicità del centro cottura;

Dato atto che:

- la procedura si svolgerà attraverso piattaforme telematiche di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs n.50/2016 con presentazione delle offerte per via elettronica sulla piattaforma telematica Sintel gestita da Aria spa di Regione Lombardia;
- ai sensi dell'art. 60 comma 1 e 2-bis, il termine minimo per la presentazione delle offerte in forma elettronica è di 30 giorni;
- ai sensi dell'articolo 36 comma 9 del Codice il termine minimo sopra evidenziato può essere ridotto fino alla metà e pertanto non deve essere inferiore a 15 giorni;
- la stazione appaltante garantisce un accesso gratuito, illimitato e diretto, per via elettronica, ai documenti di gara mediante pubblicazione sulla piattaforma telematica Sintel;
- è stato acquisito il codice CIG 883476892F per le finalità di cui alla Legge 136/2010;
- che l'art.1, co. 65 e 67, della legge 23/12/2005, n.266, pone a carico delle stazioni appaltanti l'obbligo di versare, all'atto dell'attivazione della procedura di scelta del contraente, un contributo a favore di A.N.A.C. con le modalità e i termini previsti dalla deliberazione n.1121 del 29 dicembre 2020 dell'Autorità stessa che per la procedura in argomento ammonta ad € 375,00;

Considerato che l'art. 36 comma 9 prevede che gli avvisi e i bandi per i contratti relativi a forniture e servizi sono pubblicati anche sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, serie speciale relativa ai contratti pubblici;

Dato atto:

- che le pubblicazioni previste sulla Gazzetta Ufficiale avvengono attraverso la modalità operativa messa a disposizione dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato s.p.a che prevede l'invio di avvisi e bandi per via telematica attraverso un'apposita piattaforma informatica;
- che il servizio di pubblicazione di avvisi e bandi on line nella Gazzetta Ufficiale, reso dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato spa, è senza oneri aggiuntivi oltre a quelli sostenuti per la pubblicazione il cui costo è regolato da apposito tariffario pubblicato nel sito istituzionale dell'Istituto;

Visto preventivo per la pubblicazione dell'estratto del bando in argomento sulla G.U.R.I. V Serie Speciale - Contratti Pubblici per un costo di € 519,90 + € 100 imposta di bollo, oltre Iva per complessivi € 619,98;

Evidenziato che state l'importo dell'affidamento inferiore ad €5.000,00, risulta applicabile la deroga di cui alla Legge 27 dicembre 2006, n. 296 (finanziaria 2007) circa l'obbligo di ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;

Ritenuto, pertanto, di affidare all'istituto Poligrafico e Zecca dello Stato spa, ai sensi dell'art. 63 comma 2 lettera b) del D.Lgs 50/2016, il servizio di pubblicazione dell'estratto del bando di gara in argomento, nell'apposita sezione della Gazzetta Ufficiale;

Rilevato che la suddetta spesa sarà anticipata per intero dall'Unione e rimborsate dall'aggiudicatario del contratto a norma dell'art.5 comma 2 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016;

Considerato che per l'avvio della procedura di affidamento sussiste la necessità di procedere all'approvazione del progetto della concessione in argomento e degli atti di gara consistenti nel bando e disciplinare che si accludono al presente atto quale parte integrante e sostanziale e all'assunzione dei conseguenti impegni di spesa;

Accertato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 9 del decreto legge n. 78/2009 (conv. in legge n. 102/2009), che il programma dei pagamenti contenuto è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica:

Dato atto che il Responsabile del Procedimento ha dichiarato l'assenza di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990, come introdotto dall'art. 1 comma 41 della Legge n.190/2012 e di non versare nelle ipotesi di cui al comma 2 dell'art. 42 del Codice, né di essere stato condannato, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale, ai sensi dell'art. 35-bis del d.lgs. 165/2001.

Visti:

- la Legge 07.08.1990, n.241;
- Il D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 (TUEL Testo Unico Enti Locali) e successive modifiche ed integrazioni;
- il vigente Statuto ;
- il bilancio pluriennale per l'esercizio finanziario 2021-2023 esercizio 2021;

DETERMINA

- 1) **Di prendere atto** che le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto e si intendono integralmente approvate.
- 2) **Di approvare**, ai sensi dell'art. dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, l'allegato progetto del servizio di refezione scolastica anni 2021/2023 con possibilità di rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici, composto dai seguenti documenti:
 - a. Relazione con il calcolo del fabbisogno e piano economico finanziario
 - b. Capitolato di servizio e n.4 allegati
 - c. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi
 - d. Schema di contratto
 - e. Bando di gara
 - f. Disciplinare di gara
- 3) **Di impegnare** a norma dell'art.183 comma 1 del TUEL la somma di 650,28 con l'ISTITUTO POLIGRAFICO ZECCA DELLO STATO- Roma relativa al costo per la pubblicazione dell'estratto del bando sulla GG.UU.al cap.55000/0/2021 dando atto che la spesa sarà rimborsata dal nuovo concessionario del servizio;
- 4) **Di dare atto** che la spesa per contributo ANAC di 375,00 sarà impegnata con successivo atto unitamente all'affidamento e conseguente impegno della concessione del servizio;
- 5) **Di evidenziare** che il codice CIG 883476892F è stato acquisito con riferimento alla stazione appaltante dell'Unione Municipia (codice AUSA 0000243833)

- 6) **Di evidenziare** che il presente provvedimento è rilevante ai fini della pubblicazione nella sezione "amministrazione trasparente" del sito internet dell'ente, ai sensi del D.Lgs 14.03.2013, n. 33;
- 7) **Di rilevare** che il presente atto diviene esecutivo a seguito del visto di regolarità contabile e attestazione della copertura finanziaria.

**Concessione del servizio di refezione scolastica, scuole dell'infanzia, primaria, personale
dipendente e centri estivi dell'Unione Municipia - 2021/2023**
PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

	Anno 1	Anno 2	Totale	
RICAVI				
Pasti ordinari	€ 120.000,00	€ 120.000,00	€ 240.000,00	
Maggiorazione pasti Covid	€ 18.936,84	€ 0,00	€ 18.936,84	
Pasti CRES	€ 5.000,00	€ 5.000,00	€ 10.000,00	
Merende sostitutive mensa	€ 992,00	€ 992,00	€ 1.984,00	
Totale	€ 144.928,84	€ 125.992,00	€ 270.920,84	R
COSTI				
Personale	€ 51.061,95	€ 45.097,15	€ 96.159,11	
Materie prime	€ 51.652,46	€ 51.652,46	€ 103.304,92	
Materiale monouso Covid	€ 11.157,12	€ 0,00	€ 11.157,12	
Trasporti	€ 6.862,17	€ 6.862,17	€ 13.724,35	
Manutenzione e pulizia	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 4.000,00	
Ammortamenti	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 2.000,00	
Costi gestionali diretti	€ 3.500,00	€ 3.500,00	€ 7.000,00	
Altri costi/obbligazioni	€ 3.300,00	€ 3.300,00	€ 6.600,00	
Totale	€ 130.533,71	€ 113.411,79	€ 243.945,49	C
SPESE GENERALI				
	6,60%			
	€ 8.615,22	€ 7.485,18	€ 16.100,40	S
UTILE				
R-C-S	€ 5.779,91	€ 5.095,04	€ 10.874,95	



**UNIONE MUNICIPIA
(Provincia di Cremona)**

P.IVA 01289150193 - CODICE FISCALE 930387201094 Sede: Piazza Gaboardi, 1 — 26045 Motta Baluffi Servizi Scolastici

Allegato alla determinazione del responsabile del settore SERVIZI SCOLASTICI n. 18 del
24/7/2021

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER:

**CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, PERSONALE
DIPENDENTE E CENTRI ESTIVI DELL'UNIONE MUNICIPIA - 2021/2023
CIG: 883476892F**

Sommario

Art. 1 – Oggetto della concessione.....	4
Art. 2 – Normativa di riferimento.....	4
Art. 3 – Responsabilità del concessionario.....	5
Art. 4 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività.....	5
Art. 5 – Documenti che fanno parte del contratto.....	6
Art. 6 – Durata del contratto.....	6
Art. 7 – Importo e opzioni contrattuali.....	6
Art. 8 – Direttore dell’esecuzione e referente del concessionario.....	7
Art. 9 – Avvio dell’esecuzione del contratto.....	7
Art. 10 – Sospensione dell’esecuzione del contratto.....	8
Art. 11 – Modifica del contratto durante il periodo di validità.....	8
Art. 12 – Controlli sull’esecuzione del contratto.....	8
Art. 13 – Vicende soggettive dell’appaltatore.....	8
Art. 14 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto.....	9
Art. 15 - Subappalto.....	9
Art. 16 - Certificato di verifica di conformità/ Regolare esecuzione.....	9
Art. 17 – Scioperi e interruzione del servizio.....	10
Art. 18 – Tutela dei lavoratori.....	10
Art. 19 - Clausola sociale di prioritario assorbimento di personale del precedente appaltatore.....	11
Art.20 - Sicurezza.....	11
Art. 21 - Elezione di domicilio dell’appaltatore.....	11
Art.22 - Garanzia definitiva.....	11
Art.23 - Revisione dei prezzi.....	12
Art.21 Obblighi assicurativi.....	12
Art. 24 - Risoluzione per inadempimento del concessionario.....	12
Art.25 - Recesso.....	14
Art. 26 – Esecuzione in danno.....	14
Art. 27 – Definizione delle controversie.....	15
Art.28 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	15
Art. 29 - Spese contrattuali.....	15
Art. 30 - Intervenuta disponibilità di convenzioni.....	15
Art. 31 - Normativa antimafia.....	16
Art.32 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.....	16
Art. 33 - Trattamento dei dati personali.....	16
Art. 34 - Norme di rinvio.....	17

PARTE TECNICA.....	19
Art.1 - PRESTAZIONI PRINCIPALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	19
Art. 2 - UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO - CARATTERISTICHE	19
Art. 3 COMPOSIZIONE DEI PASTI	20
Art. 4 - SPECIFICHE TECNICHE.....	21
Art. 5 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI	22
Art. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI.....	23
Art. 7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	24
Art. 7-bis EMERGENZA COVID-19 E MODALITÀ STRAORDINARIE DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	24
Art. 8 - PERSONALE.....	26
Art. 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	27
Art. 10 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO	28
Art.11 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE – CENTRO COTTURA AUSILIARIO	29
Art.14 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	31
Art.14 – ALTRI OBBLIGHI DI SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ SOCIALI E DI RAPPRESENTANZA DELL’UNIONE.....	32
Art. 15 - INFORMATIZZAZIONE BUONI PASTO - RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI.....	33
Art.16 - OBBLIGHI DELL'ENTE CONCEDENTE	35
Art.18 BLOCCO DELLE DERRATE	36
Art.19 RIFIUTO DELLA FORNITURA.....	36
Art. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI	37
Art. 20 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	37
Art. 21 - POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE CONCEDENTE	37
Art. 22 - CORRISPETTIVI – PAGAMENTI	37
Art. 22 - INADEMPIENZE E PENALITÀ	37
Art. 23 ALLEGATI.....	38

Art. 1 – Oggetto della concessione

1. La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione completa del servizio di refezione scolastica presso l'Unione di Comuni Municipia, in seguito "Unione".
2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concedente svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.
3. La concessione non è suddivisa in lotti.

Art. 2 – Normativa di riferimento

I criteri ambientali, anche quelli “di base”, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato. In particolare si segnalano:

- Regolamento CE/834/2007 del Consiglio Europeo relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il regolamento CEE/2092/91;
- Regolamento CE/889/2008 della Commissione Europea recante modalità di applicazione del sopracitato regolamento CE/834/2007. Come modificato da ultimo dal Reg. CE/710/2009;
- D.M.18354/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti CE/834/2007, 889/2008 e 1235/2008 e s.m. riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento CE/1898/2006 della Commissione Europea recante modalità di applicazione del regolamento CE/510/2006 del Consiglio Europeo, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge 488/1999, art. 59, comma 4, e s. m. i. recante “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”;
- Decreto Ministro delle Politiche Agricole 350/1999, recante “norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, D.Lgs.173/1998”;
- Direttiva CE/98/58 del Consiglio Europeo riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- D.Lgs.267/2003 – Attuazione delle direttive CE/1999/74 e CE/2002/4 per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva CE/2007/43/ del Consiglio Europeo che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- D.Lgs.534/1992 – Attuazione della direttiva CEE/91/630 che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- D.Lgs.533/1992 – Attuazione della direttiva CEE/91/629 che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- D.Lgs.331/1998 – Attuazione della direttiva CE/97/2 relativa alla protezione dei vitelli;
- Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee Guida Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;

- Linee guida Menù della refezione scolastica - ATS Valpadana - Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione e relativi allegati;
- Decreto Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM);
- D.Lgs.50/2016 – Codice degli appalti;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.;
- Ogni disposizione governativa e regionale (in continuo aggiornamento) che rechi misure per fronteggiare l’emergenza epidemiologica da COVID-19.

La ditta appaltatrice sarà tenuta ad osservare la normativa vigente del settore, compresi i provvedimenti adottati ed entrati in vigore in data successiva a quella dell’affidamento del presente servizio.

Art. 3 – Responsabilità del concessionario

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l’esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare l’Ente da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell’assolvimento dei medesimi.

Le spese che l’Ente dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso l’Ente che verso terzi, nell’esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile

Art. 4 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività

La Concessione si articola nelle seguenti attività:

- nella gestione del servizio di mensa scolastica scuole - produzione pasti scolastici;
- fornitura, deposito derrate alimentari e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all’interno delle Scuole dell’Infanzia di Scandolara Ravara; per tutto le utenze scolastiche (studenti, docenti e personale ATA);
- preparazione, consegna e somministrazione pasti ai tavoli degli utenti, docenti e personale ATA, delle Scuole dell’Infanzia di Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara e della Scuola Primaria Scandolara Ravara;
- preparazione, consegna pasti per il personale dipendente presso le sedi dei comuni dell’Unione: Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara;
- preparazione e consegna pasti centri estivi;
- pulizia, sanificazione e riordino di: t. locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, locali refettorio e relativi arredi e attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia — consumo a tal fine necessario);
- fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, piatti fondi e piani in porcellana/ceramica, bicchieri in vetro, ciotole, posate e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti;

- fornitura di tovaglioli e tovaglette tutti monouso presso i refettori della Scuola Primaria;
- fornitura di tovaglioli e tovaglette lavabili presso i refettori delle Scuole dell'infanzia di Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
- informatizzazione dei buoni pasto secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.
- Preparazione e somministrazione una volta l'anno di una cena per circa 100 utenti quale attività sociale in favore degli anziani.
- Preparazione e somministrazione in occasione di tre eventi all'anno, indicati dal concedente, di un rinfresco a favore di 30 utenti volontari per ciascun evento;
- Fornitura di n.200 pacchi natalizi distribuiti dal concedente in favore degli utenti anziani e volontari dell'Unione;

Art. 5 – Documenti che fanno parte del contratto

Sono considerati parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto:

- il capitolato speciale d'appalto;
- l'offerta tecnica del concessionario;
- l'offerta economica del concessionario
- in caso di R.T.I., il relativo atto costitutivo;
- in caso di subappalto, la dichiarazione di subappalto resa in sede di gara, con successive indicazioni di cui all'art. 105 D.Lgs.50/2016;

Il contratto è stipulato, ai sensi dell'art. 32, comma 14, D.Lgs.50/2016.

Art. 6 – Durata del contratto

1. La Concessione ha inizio dal 01/09/2021 e scadenza il 31/08/2023. Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D.Lgs.50/2016, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare all'aggiudicataria l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicataria stessa tramite PEC.
2. Alla scadenza del contratto ed a giudizio insindacabile della stazione appaltante, il contratto può essere rinnovato, per un periodo massimo complessivo di **ulteriori 2 anni scolastici** alle medesime condizioni offerte dal concessionario.
3. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, D.Lgs.50/2016. Il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art. 7 – Importo e opzioni contrattuali

1. I prezzi offerti per la gestione della concessione, alle condizioni tutte del contratto, del presente capitolato, si intende offerto dal concessionario in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio;
2. Il valore stimato della concessione posto a base di gara è pari a: € 270.920,84, oltre a € 281.757,67 per l'opzione di rinnovo contrattuale così da determinare, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. n.50/2016, un valore stimato della concessione pari a Euro € 552.678,51;

3. La stazione appaltante non ha evidenziato la presenza di rischi standard da interferenza relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dal contratto di concessione, in quanto le misure per eliminare tali rischi sono di esclusiva competenza ed onere del Concessionario.
4. La Concessione è aggiudicata a misura.
5. Il valore della concessione deve intendersi a titolo presuntivo, essendo strettamente collegato alla domanda dell'utenza.

Art. 8 – Direttore dell'esecuzione e referente del concessionario

Il responsabile unico del procedimento, nei limiti delle proprie competenze professionali, svolge le funzioni di direttore dell'esecuzione del contratto o provvede a nominare un soggetto diverso. In quest'ultima ipotesi, il responsabile del procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto viene comunicato tempestivamente al concessionario.

Almeno 10 giorni prima dell'inizio della prestazione il concessionario è tenuto a individuare, formalmente nominare e comunicare via PEC alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile del Servizio per il concessionario, il quale dovrà essere costantemente reperibile per posta elettronica e per telefono per tutto il periodo contrattuale durante tutto l'orario di servizio di tutti i giorni di esecuzione del servizio stesso. Ogni variazione del Responsabile del Servizio dovrà essere formalmente comunicata alla stazione appaltante via PEC con un congruo anticipo (di almeno 10 giorni, salvo cause di estrema urgenza).

Il Responsabile del Servizio sarà anche il primo referente del concessionario per tutta l'ordinaria gestione dei rapporti tra stazione appaltante ed appaltatore. Nello specifico, il Responsabile del servizio è tenuto a:

- Partecipare agli incontri con l'Amministrazione preventivi all'inizio del servizio e ogni volta che, successivamente, l'Amministrazione lo ritenga opportuno;
- Collaborare fattivamente con gli uffici comunali competenti per la gestione complessiva del servizio;
- Verificare l'andamento del servizio da un punto di vista organizzativo e operativo, rispondendo della gestione;
- Comunicare al Direttore dell'Esecuzione tutti gli eventi significativi.

Art. 9 – Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il direttore dell'esecuzione, dà avvio all'esecuzione delle prestazioni contrattuali fornendo al concessionario tutte le istruzioni e direttive necessarie.
2. Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità con quanto previsto dall'art.32, comma 8. del D.Lgs.50/2016, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare all'aggiudicataria l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione che verrà fatta pervenire all'aggiudicataria tramite PEC.
3. Il concessionario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.
4. Qualora il concessionario non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con il concessionario.
5. Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con il concessionario. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dal concessionario. Qualora, per la varietà dei servizi

oggetto del contratto, l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

6. Nel caso l'appaltatore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'appaltatore è tenuto a formulare esplicita contestazione nel verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

Art. 10 – Sospensione dell'esecuzione del contratto

1. Per la disciplina della sospensione del contratto si applica l'art. 107 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 11 – Modifica del contratto durante il periodo di validità

1. Per la disciplina delle modifiche del contratto si applicano gli artt. 106 e 175 D.Lgs. 50/2016.
2. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà, come previsto al comma 12 dell'art. 106 del Codice, nel corso dello svolgimento contrattuale, di modificare la richiesta di servizio, in aumento o in diminuzione, in relazione alle variazioni che si possono determinare in particolare riguardo alle richieste dell'utenza o per ottemperare alle disposizioni emanate ed emanande relative al contenimento e prevenzione della diffusione epidemiologica da Covid-19.
3. Variazioni inerenti all'erogazione di servizi diversi ma integrativi a quelli definiti nel presente Capitolato, eventualmente richiesti dall'Amministrazione, dovranno essere concordati tra le parti e saranno oggetto di apposito atto aggiuntivo.
4. Ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del Codice, l'Ente si riserva la facoltà di affidare al Concessionario il trasporto con consegna a domicilio dei pasti per gli utenti anziani beneficiari del servizio. L'attivazione del servizio è subordinata alla stipulazione di idoneo atto aggiuntivo con l'individuazione del corrispettivo a favore del Concessionario per l'esecuzione prestazioni aggiuntive.

Art. 12 – Controlli sull'esecuzione del contratto

1. La stazione appaltante ha diritto di verificare in ogni momento l'esecuzione delle prestazioni contrattuali; a tal fine, il concessionario si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibili dette attività di verifica.
2. La stazione appaltante evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore è chiamato a rispondere alla stazione appaltante, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere per garantire il regolare adempimento delle condizioni contrattuali, ferma restando l'applicazione delle penali.
3. La stazione appaltante, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempimenti contrattuali, ha la facoltà di risolvere il contratto

Art. 13 – Vicende soggettive dell'appaltatore

1. Con riferimento alle vicende soggettive dell'appaltatore, di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante prende atto della modificazione intervenuta con apposito provvedimento, verificati i requisiti richiesti dalla legge.

2. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si applica l'art.48, commi 17 e 18, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 14 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

1. E' fatto divieto al Concessionario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.
2. Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.
3. È fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
4. In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 15 - Subappalto

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016e smi.
2. Per le prestazioni affidate in subappalto, il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.
3. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.
4. Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a quest'ultima o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività. In particolare, il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Concedente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari derivanti da qualsiasi perdita, danno, responsabilità, costo o spesa che possano originarsi da eventuali violazioni del D. Lgs. n. 196/03 e del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD).
5. Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 174, comma 5, D.Lgs. 50/2016.

Art. 16 - Certificato di verifica di conformità/ Regolare esecuzione

1. Le attività di verifica di conformità, ex art.102, D.Lgs.50/2016 sono dirette a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.
2. L'appaltatore deve mettere a disposizione, a proprie cure e spesa, i mezzi necessari ad eseguire la verifica. Nel caso ciò non dovesse avvenire il RUP/Direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'appaltatore.

3. La verifica di conformità, o, se sotto la soglia definita dall'art.102, D.Lgs.50/2016, il Certificato di regolare esecuzione, è conclusa non oltre 6 mesi dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
4. Il certificato di verifica di conformità o di regolare esecuzione viene trasmesso per accettazione all' Appaltatore, il quale deve firmarlo entro quindici giorni dal ricevimento. All'atto della firma l'Appaltatore può iscrivere contestazioni rispetto alle operazioni di verifica di conformità.
5. Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità o di regolare esecuzione, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.
6. Il Certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo trascorsi 2 anni dalla sua emissione.

Art. 17 – Scioperi e interruzione del servizio

1. L'impresa appaltatrice non potrà sospendere il servizio assegnato o rifiutarsi di effettuare le prestazioni richieste dal presente capitolato.
2. Trattandosi di servizio di pubblica utilità (legge 146/90) nel caso di scioperi del personale dell'impresa aggiudicataria è comunque sempre in carico della stessa l'intero rischio della copertura del servizio concordato, indipendentemente dalle cause che lo hanno prodotto, senza eccezione alcuna e quindi il servizio non potrà essere sospeso per alcun motivo, ivi compresi eventuali fermi di autoveicoli per l'espletamento del servizio.

Art. 18 – Tutela dei lavoratori

1. Il Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.
2. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.
3. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Concedente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
4. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.
5. L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata. E' tenuto inoltre a sostituire il personale che il direttore dell'esecuzione segnali motivi gravi per i quali non risulti essere adatto al compito o alla sede, anche per cause indipendenti da

infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento di motivata richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

Art. 19 - Clausola sociale di prioritario assorbimento di personale del precedente appaltatore

1. Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 50/2016, relativamente alle clausole di salvaguardia dei livelli occupazionali e delle posizioni lavorative già attive in quanto compatibili con le caratteristiche del nuovo servizio nei termini richiesti dal presente capitolato e del C.C.N.L. di categoria, il concessionario si obbliga, fornendo in merito, in sede di gara, apposita dichiarazione conforme, corredata da apposito progetto di assorbimento, ad acquisire e mantenere in servizio, con contratto di lavoro subordinato il personale già impiegato nel servizio in oggetto dal precedente affidatario, come da apposito elenco, da cui si evince il numero del personale, nominativamente indicati, con i ruoli organizzativi e inquadramenti e secondo la proposta presentata dall'aggiudicatario, come da progetto di assorbimento innanzi indicato.
2. La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola.
3. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione sono di esclusiva competenza del concessionario subentrante. Ciò posto, l'inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale comporta la risoluzione del contratto qualora ricorrano i presupposti di grave inadempimento, secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 3, del Codice dei contratti pubblici.

Art.20 - Sicurezza

1. Il concessionario si obbliga a ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, a tutte le prescrizioni derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare, si impegna a rispettare e a fare rispettare al proprio personale nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali tutte le norme e gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m..
2. Il concessionario s'impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie previste per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.
3. Il concessionario s'impegna a verificare che le medesime disposizioni siano rispettate anche dai propri eventuali subappaltatori nei confronti del loro personale e dei loro collaboratori.

Art. 21 - Elezione di domicilio dell'appaltatore

1. Il concessionario elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale, come espressamente indicato nel contratto di appalto.

Art.22 - Garanzia definitiva

1. Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta della stazione appaltante.
3. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione è effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

4. Nel caso di integrazione del contratto, l'appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

Art.23 - Revisione dei prezzi

1. Il corrispettivo resta fisso ed invariabile, pertanto l'appaltatore non potrà vantare alcun diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi offerti in sede di gara.
2. In caso di rinnovo contrattuale il corrispettivo potrà essere rinegoziato, in aumento o in diminuzione. A tal fine l'amministrazione, con autonoma istruttoria, verificherà la convenienza della modifica proposta dall'appaltatore, con il mantenimento degli standard qualitativi delle prestazioni richieste e dell'equilibrio contrattuale conseguente alle modifiche dei costi sopraggiunti durante l'arco temporale dall'aggiudicazione. La variazione potrà comunque essere di-sposta entro il limite massimo della variazione risultante dall'applicazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo di famiglie di operai e impiegati (FOI) relativo all'ultimo mese disponibile, con riferimento alla data di prima sottoscrizione.

Art.21 Obblighi assicurativi

1. Il concessionario, in relazione agli obblighi assunti con la presente concessione, espressamente solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, sia della stazione appaltante, sia dell'appaltatore, sia di terzi e verificatisi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'appalto.
2. Il concessionario sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile a negligenza del proprio personale; avrà pertanto a suo carico la rifusione di eventuali danni ed ammanchi.
3. Il Concessionario dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata come di seguito elencato:
 - a. Polizza RCT con un massimale non inferiore a:
 - Euro 5.000.000,00 per sinistro e persona
 - Euro 5.000.000,00 per danni a cose o animali
 - b. Polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 per sinistro e persona.
4. La stazione appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.
5. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al direttore dell'esecuzione alle relative scadenze.

Art. 24 - Risoluzione per inadempimento del concessionario

1. L'Amministrazione Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:
 - a. sono state superate le soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo;

- b. sono state superate le soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016;
- c. il Concessionario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
- d. il Concessionario ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;
- e. la Concessione non avrebbe dovuto essere aggiudicata in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. n. 50/2016;
- f. nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.P.R. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- g. mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto.
- h. nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n.231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- i. in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n.50/2016 e s.m.i.;
- j. frode, a qualsiasi titolo, da parte del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- k. ingiustificata sospensione del servizio;
- l. cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione del presente capitolato;
- m. il non aver iniziato o concluso l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 7 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
- n. mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- o. riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dal concedente presso il concessionario, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al concedente stesso;
- p. applicazione di penali tali da superare il limite del 10% del valore del contratto;
- q. utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati ed alle altre condizioni stabilite;
- r. mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- s. mancato grave rispetto ripetuto degli obblighi in materia di tutela della privacy;
- t. in caso di fallimento, frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- u. in caso di abbandono del servizio, anche parzialmente e anche per cause di forza maggiore

- v. in caso di violazione da parte del concessionario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionale DPR 16 aprile 2013 n. 62.
2. In caso in cui l'Amministrazione Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, la Concedente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
3. Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle
4. prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.
5. In caso di risoluzione del presente contratto, il Concessionario si impegna, sin d'ora, a fornire alla Concedente tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, quest'ultimo è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Concedente per affidare ad altro soggetto le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.
6. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, il Concedente incamererà la garanzia definitiva.
7. L'Amministrazione Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.
8. Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

Art.25 - Recesso

1. Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 26 – Esecuzione in danno

1. Qualora il concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità ed entro i termini previsti, l'amministrazione potrà ordinare ad altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'amministrazione.
2. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
3. Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni che possano essere derivati all'amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento

Art. 27 – Definizione delle controversie

1. Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la stazione appaltante e l'appaltatore, che non si siano potute definire con l'accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. n. 50/2016, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Cremona;
2. È escluso l'arbitrato ed è vietato in ogni caso il compromesso.

Art.28 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. È a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8);
2. Il Concessionario deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le clausole, previste dalla legge 136/2010 e s.m.:
3. Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Prefettura competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
4. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SPA attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal contratto.
5. Il Concessionario comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane SPA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione alla stazione appaltante deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine il concessionario deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche. In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche
6. Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara.

Art. 29 - Spese contrattuali

1. La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 30 - Intervenuta disponibilità di convenzioni

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, la stazione appaltante si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni stipulate dai soggetti aggregatori competenti per territorio o da Consip ai sensi dell'art. 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore, nel caso in cui questo non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità a dette convenzioni.
2. Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione tramite PEC e fissando un preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni.

3. In caso di recesso verranno pagate all'appaltatore le prestazioni regolarmente eseguite e il 10% di quelle ancora da eseguire.

Art. 31 - Normativa antimafia

1. L'affidamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Prestazionale resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al D.lgs. 159/2011.
2. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art.32 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 62 del 16/04/2013, è causa di risoluzione del presente contratto d'appalto il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, emanato con il medesimo D.P.R. 62/2013, nonché di quelli derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Unione di Comuni Municipia, in quanto applicabili.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s. m. e i., il concessionario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Unione che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Unione medesima nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 33 - Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, l'Unione Lombarda dei Comuni Municipia quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.
2. In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.
3. I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.
5. Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria. Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.
6. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:
 - a. soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;

- b. soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
 - c. altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
 - d. altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
 - e. legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
 - f. ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.
7. In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.
8. I dati vengono trattati i dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto.
9. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.
10. Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.
11. Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto
12. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.
13. I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta all'Unione Lombarda dei Comuni Municipia.

Art. 34 - Norme di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al e.e. nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

PARTE TECNICA

Art.1 - PRESTAZIONI PRINCIPALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

1. La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione completa del servizio di refezione scolastica presso l'Unione di Comuni Municipia, in seguito "Unione", consistente:
 - nella gestione del servizio di mensa scolastica scuole - produzione pasti scolastici;
 - fornitura, deposito derrate alimentari e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all'interno delle Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara; per tutto le utenze scolastiche (studenti, docenti e personale ATA);
 - preparazione, consegna e somministrazione pasti ai tavoli degli utenti, docenti e personale ATA, delle Scuole dell'Infanzia di Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara e della Scuola Primaria Scandolara Ravara;
 - preparazione, consegna pasti per il personale dipendente presso le sedi dei comuni dell'Unione: Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara;
 - preparazione e consegna pasti centri estivi;
 - pulizia, sanificazione e riordino di: t. locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, locali refettorio e relativi arredi e attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia — consumo a tal fine necessario);
 - fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, piatti fondi e piani in porcellana/ceramica, bicchieri in vetro, ciotole, posate e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti;
 - fornitura di tovaglioli e tovagliette tutti monouso presso i refettori della Scuola Primaria;
 - fornitura di tovaglioli e tovagliette lavabili presso i refettori delle Scuole dell'infanzia di Cingia dé Botti, Motta Baluffi e Scandolara Ravara;
 - responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
 - informatizzazione dei buoni pasto secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.
 - Preparazione e somministrazione una volta l'anno di una cena per circa 100 utenti quale attività sociale in favore degli anziani.
 - Preparazione e somministrazione in occasione di tre eventi all'anno, indicati dal concedente, di un rinfresco a favore di 30 utenti volontari per ciascun evento;
 - Fornitura di n.200 pacchi natalizi distribuiti dal concedente in favore degli utenti anziani e volontari dell'Unione;

Art. 2 - UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO - CARATTERISTICHE

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicito presso il centro cottura, Scuola dell'Infanzia di Piazza Italia nel Comune di Scandolara Ravara, nei confronti dell'utenza, per il numero di 25.000 pasti annui presunti (calcolati sulla base delle iscrizioni per l'anno 2021, nella relazione allegata) e forniti nei seguenti luoghi di somministrazione:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA DI SCANDOLARA RAVARA** Il servizio prevede la preparazione, consegna e somministrazione dei pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara, il lavaggio delle stoviglie nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell'Infanzia.

- **SCUOLA PRIMARIA DI SCANDOLARA RAVARA** Il servizio prevede la preparazione, consegna e somministrazione dei pasti ai tavoli degli utenti della Scuola Primaria di Scandolara Ravara, il lavaggio delle stoviglie nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze.
- **CENTRO ESTIVO**
Il servizio prevede la preparazione, consegna e somministrazione dei pasti ai tavoli degli utenti del centro estivo

E' inoltre previsto da tale cucina, la preparazione e la consegna dei pasti per tutte le altre scuole dell'Unione, come in seguito indicate. Tali servizi si intendono compresi nel costo del singolo pasto:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA DI CINGIA DE' BOTTI**
Il servizio prevede il confezionamento, il trasporto dalla Cucina della Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti.
- **SCUOLA DELL'INFANZIA DI MOTTA BALUFFI** Il servizio prevede il confezionamento, il trasporto dalla Cucina della Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti.

E' inoltre previsto da tale cucina, la preparazione e la consegna, indicativamente due giorni alla settimana, dei pasti per i dipendenti dell'Unione Municipia presso le seguenti sedi:

- **COMUNE DI SCANDOLARA RAVARA**
- **COMUNE DI MOTTA BALUFFI**
- **COMUNE DI CINGIA DÈ BOTTI**

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Concedente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell' applicazione di riforme scolastiche e/o modifiche della rete scolastica concordando sempre le possibili variazioni con l'Impresa concessionaria.

In particolare la chiusura di un plesso scolastico da parte delle competenti autorità non comunali comporterà la cessazione del servizio presso il plesso medesimo, senza necessità di preventiva disdetta e senza che l'appaltatore pretenda risarcimenti e/o indennizzi.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti.

Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

Art. 3 COMPOSIZIONE DEI PASTI

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- primo;
- secondo;
- contorno;
- pane;

- frutta di stagione o yogurt o dolce;
- acqua in bottiglie munite di tappo;
- merenda di metà mattina con frutta, yogurt, crackers o biscotti

Il concedente inoltre potrà richiedere alla Ditta concessionaria fornitura di pasti freddi o cestini viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta concessionaria deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- pane;
- formaggio o affettato;
- tranci di pizza margherita;
- frutta di stagione;
- una bottiglietta di acqua minerale naturale;
- n.2 tovaglioli di carta;
- n.1 bicchieri monouso.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare. Il corrispettivo dei cestini freddi è pari al prezzo per il pasto con modalità ordinarie.

Composizione merende extra-periodo:

Nei periodi in cui il servizio mensa non è attivo, tipicamente le prime tre settimane di settembre e l'ultima di giugno, il concessionario è tenuto alla fornitura di "merende" composte da:

- frutta, yogurt, crackers o biscotti;
- acqua in bottiglie munite di tappo
- tovaglioli di carta

Il corrispettivo delle merende extra-periodo è dato dal prezzo offerto in sede di gara dal concessionario.

Il numero dei pasti è da considerare presunto tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta concessionaria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, il Concedente concorderà con la ditta concessionaria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art. 4 - SPECIFICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche fanno riferimento alle Linee di indirizzo ristorazione collettiva e scolastica (2015) pubblicate da ATS Valpadana da considerare quale parte integrante del presente capitolato e

sono contenute negli allegati 1 - 2- 3. Eventuali aggiornamenti delle predette linee di indirizzo, nuovi indirizzi o altri documenti adottati da parte degli Enti competenti sono da considerarsi quale aggiornamento automatico delle specifiche tecniche a cui il concessionario è tenuto dare esecuzione.

Art. 5 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell' A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.T.S. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede allegate;

Norme generali per l'applicazione del menu;

- o Metodi di cottura;
- o Prospetto grammature;
- o Qualità materie prime per la ristorazione scolastica, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI

Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica situata presso la Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara, a cura della ditta concessionaria (si fa rinvio ai successivi specifici punti del presente capitolato, per la disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta concessionaria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu allegati al presente capitolato. I menu saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.T.S.

Variazione dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menu originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dal concessionario, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Limiti di tolleranza delle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menu, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Diete speciali

La ditta concessionaria si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo - dal servizio competente.

La ditta concessionaria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione A.T.S.) renderanno noti al responsabile del servizio mensa - all'inizio dell'anno scolastico - gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso la ditta concessionaria, sentita l'A.T.S. competente, provvederà alla modifica del menu, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base, in numero non superiore a tre.

Altre tipologie di pasti

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al precedente comma, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 3, a cura del concessionario che ne assume in pieno ogni responsabilità.
2. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
3. Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art. 7-bis EMERGENZA COVID-19 E MODALITÀ STRAORDINARIE DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

A seguito di aggiudicazione, la Concessionaria dovrà tener conto delle misure di prevenzione e protezione previste, e acquisire le procedure operative previste dai protocolli per la sicurezza e la tutela della salute volti al contenimento del contagio e predisposti dai vari soggetti ed Enti competenti.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, il concessionario deve assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points). Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti.

Il consumo dei pasti nei diversi punti di somministrazione previsti dovranno avvenire mediante turnazione, in funzione del numero massimo di alunni ammessi nel rispetto delle indicazioni sul distanziamento e sulle modalità di somministrazione.

Gestione locali mensa

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglie lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglie lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati;

- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

Pulizia e disinfezione

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 .

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche);

L'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, e al termine delle lezioni.

Le attività straordinarie previste in caso di somministrazione dei pasti nel periodo emergenziale sono compensate al concessionario, attraverso il corrispettivo maggiorato offerto in sede di gara.

Art. 8 - PERSONALE

1. Il concessionario dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, atte garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione).
2. Il Concessionario è tenuto ad avere nella propria organizzazione, come dipendente o come collaboratore esterno, un dietista o nutrizionista quale referente per gli aspetti nutrizionali, per i rapporti con l'Autorità sanitaria sia per la gestione delle diete speciali, sia per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;
3. L'operatore economico si impegna a comunicare in forma scritta al Concedente, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni

assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

4. Parimenti il concessionario si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione concedente ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
5. Nel caso di assenza del personale della ditta concessionaria, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.
6. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Concedente per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione la ditta concessionaria non può procedere ad alcuna variazione.
7. L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
8. Non saranno ammesse interruzioni di servizio.
9. Il concessionario assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
10. Il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
11. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.
12. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

Art. 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente concedente, per ogni aspetto attinente alla gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente concedente al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art. 10 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

Il concessionario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari DPI espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico - sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Durante la preparazione e la cottura dei pasti è fatto divieto detenere, nelle zone di preparazione, detersivi, scope, strofinacci per pulizia pavimento di qualsiasi tipo.

Norme di comportamento

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

Il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Formazione ed aggiornamento professionale:

Il Concessionario dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione.

Art.11 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE – CENTRO COTTURA AUSILIARIO

Per l'espletamento del servizio, l'Ente concede in comodato gratuito al concessionario l'uso dei locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature posti presso la Cucina ubicata presso la Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara, nello stato d'uso in cui si trovano.

Gli immobili impianti ed attrezzature avute in consegna devono essere usate esclusivamente per gli scopi di cui ai precedenti articoli. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti. La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità dell'Unione, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita al concessionario limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta concessionaria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni al fine di non compromettere la continuità del servizio.

Sono interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento della piena efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità e dell'efficienza delle attrezzature, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza.

In termini non esaustivi, sono considerati di manutenzione ordinaria:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, dei piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- pulizia di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;

- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- interventi su lavastoviglie;
- interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui alla D.Lgs 81/2008 e s.s.m.i;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche agli impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta concessionaria tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina della Scuola dell'Infanzia di Scandolara Ravara.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione e dalla ditta concessionaria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Qualora, in corso di validità della concessione, sia necessaria la sostituzione dei c.d. "grandi impianti" (stufe, cappe, forni, frigoriferi industriali ecc.), le quote di ammortamento degli acquisti pluriennali, non imputabili nel periodo della concessione, diminuite nella misura del 20% che rimarrà a carico del concessionario uscente, saranno da fatturare alla scadenza della concessione direttamente al nuovo concessionario, o in sua assenza all'Unione.

Sempre a carico del concessionario è posta la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale occorrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria ecc.). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Responsabile unico del procedimento per lo scarico dall'inventario delle cucine del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio dell'Ente.

Art.14 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Danni dovuti a negligenza:

Il concessionario sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'Amministrazione, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature e controllo:

Il concessionario è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria;
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria,

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

Sono a carico del concessionario il monitoraggio delle blatte e dei topi, nonché eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione.

Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo:

Il concessionario assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Trasporto:

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua disponibilità.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 art. 46 e s.s.m. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia tra i 60 - 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi e nei tempi stabiliti.

Sono inoltre posti a carico del concessionario:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Integrazione dei contenitori termini in caso dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio

Obblighi derivanti dal D.lgs 81/08:

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni del D.lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza ed ogni altro onere previsto dalla normativa vigente.

Supporto alle attività sociali e di rappresentanza dell'Unione**Art.14 – ALTRI OBBLIGHI DI SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ SOCIALI E DI RAPPRESENTANZA DELL'UNIONE**

Nel corso di ciascun anno il concessionario è tenuto a dare attuazione, su indicazione del direttore dell'esecuzione a:

- n. 1 cena sociale, tipicamente nel periodo natalizio, in favore di n. 100 anziani. Il pasto dovrà comprendere almeno: antipasto, primo, secondo, dolce, acqua e caffè. Si intendono compresi tutti gli oneri relativi alla preparazione dei pasti, alla somministrazione, alla pulizia e riassetto, ivi compreso il personale necessario all'evento;
- n. 3 rinfreschi in occasione di eventi organizzati dall'Unione, in favore n. 30 utenti volontari per ciascun evento. Si intendono compresi di tutti gli oneri relativi alla preparazione del rinfresco, alla somministrazione, alla pulizia e riassetto, ivi compreso il personale necessario a ciascun evento;

- fornitura di n.200 pacchi natalizi da distribuirsi a cura dell'Unione in favore degli utenti anziani e dei volontari. Ogni pacco dovrà comprendere almeno un pandoro/panettone e una bottiglia di vino.

Il corrispettivo dovuto al concessionario per il supporto alle attività sociali e di rappresentanza dell'Unione è da intendersi compensato nel prezzo del pasto offerto in sede di gara.

Art. 15 - INFORMATIZZAZIONE BUONI PASTO - RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI

La Ditta concessionaria dovrà dotarsi di un sistema informatizzato - metodo prepagato - di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi per l'incasso diretto dagli utenti del servizio di refezione scolastica, secondo modalità e condizioni di seguito specificate.

Al fine di non creare disservizi all'utenza, per il primo anno scolastico dall'avvio della concessione, è onere del concessionario mantenere in essere il sistema informatico attualmente in licenza d'uso all'Unione Municipia "School.net" della ditta Etica Soluzioni srl, facendosi carico degli oneri connessi all'assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo del sistema informatizzato. Tali oneri si intendono compensati nel prezzo del pasto standard offerto in sede di gara.

Dal secondo anno scolastico, il concessionario potrà implementare nella gestione il proprio sistema informatizzato, facendosi carico oltre agli oneri di licenza, manutenzione, aggiornamento, del trasferimento della banca dati e delle connesse attività di formazione all'utilizzo della nuova piattaforma nei confronti dei genitori e degli utilizzatori in generale.

Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'avvio del servizio, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione, sino alla conclusione dell'affidamento di cui alla presente documentazione.

Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Unione non si assume alcun onere sia economico che gestionale per il quale l'appaltatore sarà adeguatamente delegato (es. non esaustivi Business Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.)

I requisiti minimi del sistema dovranno prevedere:

- >L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere la gestione completa della prenotazione dei pasti, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente ed ATA, differenziandone le relative prenotazioni e costi;
- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica che garantiscano una adeguata copertura sul territorio e che siano automaticamente rendicontate sul sistema informativo (si intende compreso qualsiasi componente da posizionare presso i punti di ricarica);
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, attraverso un sistema interamente web based, accessibile anche da dispositivi mobili smartphone.;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite sms secondo le modalità che verranno definite dall'Unione. I costi per l'invio degli sms si intendono compresi nel servizio. A seguito della prenotazione automatica, ed a supporto dell'attività del Centro Cottura, entro un orario prestabilito del mattino, il Sistema elaborerà un riepilogo dei pasti prenotati, genererà le stampe per la produzione riportando i dati totali utili suddivisi per tipologia di pasto, ed il prospetto suddiviso per scuola, classe, refettorio,

turno di refettorio, tipo persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati del personale adulto, insegnante o ausiliario;

- una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei famigliari, che possono variare nel tempo;
- consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. Il sistema dovrà prevedere la gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'ente;
- prevedere una parte di accesso da parte degli utenti ove questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti erogati) Il sistema dovrà permettere la stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

Oneri a carico della Ditta Concessionaria

- fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto (compresi quindi anche gli oneri relativi all'hosting, invio SMS, ecc.);
- l'inserimento e l'aggiornamento della banca dati utenti prima dell'inizio del nuovo anno scolastico recependo i moduli di iscrizione raccolti dagli uffici dell'Unione;
- la formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso (questo in formato informatico);
- il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- invio via SMS o MAIL o altro sistema idoneo, del credito residuo (costo di trasmissione compreso);
- predisposizione email di sollecito scritte per tutti gli utenti a debito in accordo con l'Amministrazione;
- incasso diretto pasti con strumenti di pagamento predisposti dalla concessionaria.
- Gestione dei solleciti e della riscossione dei corrispettivi non versati dagli utenti
- Gestione e presa in carico delle eventuali insolvenze nella gestione del servizio.

Oneri a carico del Concedente:

- Raccolta moduli d'iscrizione al servizio;

Procedure semplificate per la gestione della banca dati prima dell'inizio di ogni anno scolastico:

Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

Specifiche di pagamento da parte degli utenti

Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica" attraverso ricariche ad importo libero presso il punto di ricarica dislocati presso diverse sedi ed esercizi pubblici scelti in accordo con l'Amministrazione e con modalità con Bonifico Bancario, Carta di Credito online, Pay Pal, contanti e presso le sedi dell'aggiudicatario;

Ad ogni utente nuovo iscritto sarà consegnato, in via telematica, un codice allievo con il quale i genitori potranno accreditare il loro utente sul portale;

Il pagamento (con qualsiasi modalità sarà effettuato) confluirà nel Conto personale creato sul Sistema informativo che in tal modo sarà alimentato e sul quale confluiranno anche le presenze al servizio di ogni singolo alunno, che andranno a scalare su tale conto il costo del pasto ad essi attribuito.

Art.16 - OBBLIGHI DELL'ENTE CONCEDENTE

Il concedente si obbliga:

- Alla messa a disposizione delle strutture e impianti per l'esecuzione del servizio;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione del concessionario per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio;
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo al concessionario per danni da incuria;
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti.

Art.17 – Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

Il concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale incaricato, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione (incluso il centro di produzione esterno) e di stoccaggio, ai locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto.

L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- Servizi competenti dell'ATS Val Padana;
- Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale Settore Servizi Educativi);
- Esperti esterni incaricata dall'Amministrazione (Ditta affidataria del servizio di controllo qualità e applicazione HACCP).

I controlli saranno eseguiti principalmente:

- sulle derrate (filiera di approvvigionamento e conservazione) e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;

- nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l' idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
- sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l' idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
- tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l' efficace applicazione delle clausole del contratto;
- tramite l' analisi delle indagini di *customer satisfaction*.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), il direttore dell' esecuzione, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l' appaltatore a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l' inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio secondo quanto disposto dal Decreto Mit 7 marzo 2018 n. 49.

Inoltre l' Amministrazione si riserva comunque la facoltà di richiedere al concessionario, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, nonché:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l' igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- l' avvenuta formazione continuativa del personale.

Il concessionario libera l' Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art.18 BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".

L' Amministrazione provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco e a darne pari tempestiva comunicazione al concessionario.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, il concessionario provvederà all' eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali previste nel presente capitolato.

Art.19 RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norma di legge che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penali previste nel presente capitolato.

Art. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il concessionario dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4 'C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 20 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 21 - POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE CONCEDENTE

L'Ente concedente manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione del concessionario;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

Art. 22 - CORRISPETTIVI – PAGAMENTI

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità di seguito indicate.

L'impresa si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica, per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate da Unione Municipia con apposita deliberazione.

È a carico della stazione concedente il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta dell'Unione.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte di Unione Municipia nei confronti dell'impresa, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.

Tali quote verranno corrisposte all'impresa da parte di Unione Municipia mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30 giorni dalla registrazione al protocollo dell'ente.

Con esclusione dei pasti sopracitati, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dall'Impresa attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte dell'utente. Il recupero crediti che si renda necessario è a carico della ditta concessionaria che dovrà comunicare alla fine di ogni anno scolastico all'Ente il rendiconto delle insolvenze.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, la Stazione concedente potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all'efficienza del Servizio riscossione pasti, a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

Art. 22 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze della ditta concessionaria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Concedente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime che il Concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Concedente ad seguire i controlli di conformità;

- € 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
- € 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- € 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- € 75,00 per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- € 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- € 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- € 1.500,00 per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- € 500, 00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Concedente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
- € 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I);
- € 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.
- € 200,00 per ogni rilievo relativo all'esecuzione del contratto in difformità dall'offerta tecnica presentata.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Concedente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 23 ALLEGATI

Allegato 1 – Tabelle merceologiche

Allegato 2 – Menù

Allegato 3 – Grammature

Allegato 4 – Elenco personale

LINEE GUIDA PER CAPITOLATO D' APPALTO

NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

A cura di

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

DIPARTIMENTO PREVENZIONE VETERINARIA

ATS VAL PADANA



PREMESSA

Il presente documento definisce le CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti.

E' pertanto indispensabile che il contratto per la gara di appalto per l'affidamento del servizio definisca, in uno specifico documento allegato al capitolato, precise indicazioni al fine di evitare criteri di scelta discrezionali da parte dell'Appaltatore.

Ciò consentirà all'Ente Appaltante di avere a disposizione uno strumento utile ed efficace per esercitare attività di controllo circa la qualità delle materie prime e di contestazione rispetto alle eventuali non conformità delle derrate utilizzate.

L'allegato redatto dall'Amministrazione Appaltante dovrà contenere la descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, che si raccomanda siano rispondenti a quanto riportato nella successiva sezione "schede tecniche di prodotto".

L'Ente Appaltante dovrà altresì avere cura di precisare le opzioni di scelta adottate rispetto ai punti sotto-elencati:

1. L'esplicita espressione della eventuale preferenza verso i prodotti nazionali o in ambito C.E. /U.E. rispetto all'utilizzo di prodotti alimentari provenienti da Paesi terzi;
2. L'esplicita espressione della eventuale preferenza per prodotti freschi rispetto a congelati o surgelati;
3. L'esplicita espressione dell'eventuale opzione per prodotti D.O.P. / I.G.P. ai sensi del Regolamento CE 510/2006 e prodotti S.G.T. registrati in conformità al Regolamento CE 509/2006;
4. L'esplicito eventuale privilegio delle produzioni biologiche come previsto dalla Legge n. 488 del 23/12/1999 (comma 4, art. 59) omissis..." *Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.*"

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 889/2008, modificato dal Regolamento CE 271/2010, modificato dal regolamento CE 848/2018 del 17/6/2018.

In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018;

5. L'esplicita eventuale opzione per produzioni da "filiera corta" come previsto dal PAN (Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale): Decreto Interministeriale 135/2008 che definisce la "ristorazione come settore merceologico in cui adottare criteri di preferibilità ambientale".



In questo caso dovrà essere valutata e specificata la tipologia di prodotti che effettivamente il territorio locale è in grado di fornire e dovrà essere definita la distanza chilometrica del luogo di produzione dal centro cottura;

6. Le modalità e la frequenza delle consegne, oltre che la shelf-life residua dei prodotti (vita residua rispetto alla scadenza indicata in etichetta), al momento della consegna da parte dei fornitori;
7. Il rispetto della stagionalità per i prodotti orto-frutticoli freschi e la garanzia di buon stato di “vegetazione o maturazione in campo” e di “maturazione al consumo” al fine di assicurare la miglior gradibilità ed il miglior valore nutrizionale dei prodotti stessi.

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e dal D.lgs. 231/2017.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) 178/2002 art. 18.

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti

- chimici
- fisici
- microbiologici

previsti delle vigenti leggi in materia.

I prodotti forniti dovranno promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

Dovranno altresì essere valorizzati prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.

DEFINIZIONI:

1. **Ogni prodotto dovrà riportare la corretta etichettatura in base al Regolamento europeo 1169/2011. In particolare:**
 - Al fine di migliorare la **leggibilità delle informazioni** fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm² –minimo 0,9 mm)
 - L'**etichetta nutrizionale** dovrà prevedere la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione

- Gli ingredienti o coadiuvanti che provochino allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della **sostanza definita come allergene**. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo (**vedi punto 10**)
- L'elenco di eventuali **nanomateriali** impiegati va inserito fra gli ingredienti
- Anche per i **prodotti alimentari non preimballati** venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici.
- *L'indicazione dello stato di nascita, allevamento, stabilimento di macellazione e sezionamento per le carni bovine previsto dal Reg. CE 1760/2000 del e succ.*
- L'**indicazione di origine** per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volati.
- *L'indicazione di legge per i prodotti ittici come definito dal Regolamento (CE) 11 dicembre 2013, n. 1379, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.*
- *Etichettatura uova.*
- *Etichettatura miele.*
- Nel caso di **vendita online o a distanza** del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto
- Il **tipo di oli e grassi** utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali»
- Viene individuato il **soggetto responsabile** della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Regolamento (UE) n.1169/2011

La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme al Regolamento (UE) n.1169/2011 e contenere informazioni riguardanti:

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio

b) maltodestrine a base di grano

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

3. **Uova** e prodotti a base di uova.

4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.

6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pcan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.

10. **Senape** e prodotti a base di senape.

11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.

14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal **Reg. UE 1169/2011** e successive modifiche ed integrazioni.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento **CE 178/2002 art. 18**.

REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO, DEFINIZIONI.

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- 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 modificati geneticamente(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 si consiglia l'ente appaltante di specificare che la shelf life residua alla consegna rispetti i parametri suggeriti nel presente documento.
- Sarà cura dell'ente appaltante inoltre richiedere il rispetto dei "criteri ambientali minimi" come da DM25 Luglio 2011 Allegato 1: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari".

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg CE 848/2018 del 17/6/2018 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 ai 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 é 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 é 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 e dal Reg CE 848/2018 del 17/6/2018

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 UE 1151/2012 del 21/11/2012 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 UE 1151/2012 del 21/11/2012 Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI S.T.G.

– Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal **regolamento CE n. 509/2006**. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

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).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all’interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell’area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a **200 km** dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

L’agricoltura sociale (Legge 381/91) 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;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

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.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbe, 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.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

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

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica

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

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

IMBALLAGGI

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Imballaggi e pallet Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del **D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.**, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.

I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSEGNA

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle indicate nelle seguenti tabelle¹

Sostanze alimentari congelate/surgelate	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18 °C	3 °C
Altre sostanze alimentari surgelate	-18 °C	
Uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10 °C	
Burro e altre sostanze grasse congelate	-10 °C	

¹ Allegato C1 alla DGR Regione Lombardia 20 dicembre 2013 – n. X/1105 "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare"



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Carni congelate	-10 °C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10 °C	
Carni macinate e preparazioni di carni	-18 °C	

Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004, DPR 327/80

Sostanze alimentari refrigerate	Temperatura durante il trasporto
Latte pastorizzato in confezioni	Temperatura indicata dal produttore
Panna o crema di latte, ricotta	Temperatura indicata dal produttore
Prodotti lattiero caseari (<i>yogurt e altri latti fermentati, formaggi freschi</i>)	Temperatura indicata dal produttore
Burro	Temperatura indicata dal produttore
Carni	da -1 °C a +7 °C
Pollame e conigli	da -1 °C a +4 °C

Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 852/2004 e note ministeriali del 29/10/2009 prot. 31146 e del 23/11/2009 prot. 33586

Successivamente alla consegna, le temperature di conservazione sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

SHELF LIFE RESIDUA DEI PRODOTTI

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):

alimento	shelf life al momento della consegna
latte fresco pastorizzato	almeno 3 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 80%
stracchino, crescenza, robiola	vita commerciale residua almeno del 80%
mozzarella	vita commerciale residua almeno del 80%
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	vita commerciale residua almeno del 80%
Formaggi stagionati	vita commerciale residua almeno del 80%
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 80%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti	vita commerciale residua almeno del 70% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

congelati/surgelati, acqua oligominerale	
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del' 80%
Prodotti surgelati	vita residua non inferiore all'70% di quella assegnata.
pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata;

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

Gruppo n. 1	Carni bovine	pag. 17
Gruppo n. 2	Carni suine	pag. 19
Gruppo n. 3	Carni avicole.....	pag. 21
Gruppo n. 4	Carni cunicole (di coniglio).....	pag. 24
Gruppo n. 5	Prodotti di salumeria	pag. 25
Gruppo n. 6	Prodotti lattiero caseari e uova	pag. 27
Gruppo n. 7	Carni di specie ittiche	pag. 30
Gruppo n. 8	Pane fresco e pane grattugiato	pag. 32
Gruppo n. 9	Paste alimentari e farine	pag. 35
Gruppo n. 10	Altri cereali	pag. 38
Gruppo n. 11	Prodotti da forno confezionati	pag. 40
Gruppo n. 12	Prodotti per prima colazione e merende	pag. 41
Gruppo n. 13	Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi secchi.....	pag. 44
Gruppo n. 14	Prodotti ortofrutticoli surgelati	pag. 76
Gruppo n. 15	Alimenti conservati in scatola	pag. 79
Gruppo n. 16	Spezie, aromi e condimenti	pag. 84
Gruppo n. 17	Acqua potabile- acqua minerale – vino.....	pag. 87
Gruppo n. 18	Prodotti per alimentazione particolare	pag. 88

**GRUPPO 1 : CARNI BOVINE**

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi.

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate **preferibilmente in Italia ed in ogni caso in un Paese dell'UE**, devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto** devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg.CE 1308/2013 :

- **categoria A** carcasse di giovani animali maschi non castrati di età pari o superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24 mesi;
- o **categoria E** carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a 12 mesi;
- **conformazione U (Ottima:** profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona :** profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;

rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Regolamento CE 1760/2000 e dal regolamento (UE) n.653/2014. delle sue modalità applicative definite dal D.M. 876 del 16/01/2015 etichettatura delle carni bovine riguardante le carni bovine fresche, refrigerate e congelate;

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

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH compreso tra 5,6 e 5,8)

Il sistema di etichettatura obbligatoria (ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004) per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:

- il numero/codice di identificazione dell'animale,

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è nato l'animale,
- il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è stato effettuato l'ingrasso

oppure

- la dizione "origine" se le carni provengono da animale nato, allevato e macellato nello stesso stato membro UE o paese terzo

oppure

- la dizione "importato vivo in UE " se le carni provengono da animale "importato vivo nella CE" o "importato vivo da paese terzo" (indicando il nome del paese)
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

- Il documento commerciale di accompagnamento o l'etichetta del prodotto deve prevedere:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;

- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L.vo 16/03/06 n.158 e s.m.i.;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).



Le carni bovine congelate confezionate devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine Reg.ti CE 1825/2000 e 275/2007 (*vedi precedente specifica carni bovine);
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C.
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg.CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2 : CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino grasso ad esclusione delle carni provenienti dalla macellazione di scrofe e verri.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico sanitarie

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

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite “standard italiana” come previsto dal Reg. CE 1234/07.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il trasporto deve essere effettuato alle temperature indicate nella tabella di cui al punto 5.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla Direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia fresca) devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE ;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- non contenere nitrati e/o nitriti;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4°C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti :
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale del prodotto,
 - gli ingredienti,
 - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
 - la data di scadenza,
 - il lotto di produzione,
 - le modalità di conservazione;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

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

GRUPPO 3: CARNI AVICOLE

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE ed essere commercializzate secondo le norme previste dal Regolamento CE 543/2008. Le carni dovranno avere provenienza preferibilmente Italiana a filiera corta (< o = 200Km) o da paese UE.

La carne deve essere certificata di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 1234/07.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Caratteristiche generali ed organolettiche

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

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

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

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

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

L'etichettatura dovrà riportare: (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

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

- la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- lo stato fisico del prodotto e lo stato di commercializzazione (fresco)
- il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento, denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- nel caso di carni importate da Paesi terzi dovrà essere indicato il Paese d'origine ai sensi del Regolamento CE 543/2008.
- il numero di lotto
- modalità di conservazione e consumo

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- la data di scadenza in conformità all'art.10 della Direttiva 2000/13/CE.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.
- Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

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

Caratteristiche Merceologiche:

- provenire da allevamento preferibilmente nazionale e da animali "allevati a terra" (es. pollo da carne "broiler");
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non essere stata trattata per la conservazione con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;
- la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di "pollo a busto" e "faraona a busto";
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p);
- riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni eventualmente non espresse in etichetta.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

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

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

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità al Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

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

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

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

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

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 4: CARNI CUNICOLE (di coniglio)

Le CARNI CUNICOLE (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate), devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza sanitaria: D.P.R.495/97 – D.P.R. 559/92 – Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. – D.lgs 118/92.

Devono inoltre:

- appartenere alla classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- provenire da animali in buon stato di nutrizione del peso medio di 1,4/1,6 kg senza pelle, interiora, zampe e testa;
- non presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
- essere munite di bollo a placca inamovibile;
- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerate e non congelate o surgelate;
- riportare in etichetta :
 - la ditta produttrice
 - il numero di riconoscimento CE dell'impianto di macellazione
 - la specie ed il taglio
 - la data di lavorazione e confezionamento
 - la data di consumazione raccomandata.

I Regolamenti CE prevedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti per proteggere il prodotto durante il trasporto e non alterino i caratteri organolettici della carne, né cedano sostanze.

Le carni cunicole saranno alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, pulite e sanificate, senza polveri o segni di insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa CE e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da -1°C a + 4°C e non superiori a +7°C in fase di consegna.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 5 : PRODOTTI DI SALUMERIA

Tutti i salumi devono essere di filiera italiana ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e del Regolamento 1169/2011) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PROSCIUTTO CRUDO



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dai Regolamenti CE n. 852-853/04 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma e San Daniele).

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante , con limitazione della parte muscolare scoperta , oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme , tra il rosa e il rosso, inframmezzato da l bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce , con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' (DM 21 sett. 2005 aggiornata il 26 maggio 2016)

Dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Le caratteristiche del prosciutto cotto affettato devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero.



Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne prevista dalla normativa.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI ED UOVA

LATTE

E' vivamente raccomandato utilizzare il latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità". Si può usare il microfiltrato che ha le stesse caratteristiche del fresco ma con durata di 11 giorni.

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al D.L. a quanto disposto da: Legge 169/89, DPR 54/97, Regolamento CE 2597/97, Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004.

L'etichettatura deve riportare anche l'indicazione della zona di mungitura o della provenienza del latte (DM Ministero delle Attività Produttive 27 maggio 2004, modificato da DM. Mipaaf 14 gennaio 2005)

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es.besciamella, gnocchi alla romana, budini). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP, IGP) e potranno essere commercializzati anche in parti confezionate: sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come **grana padano e parmigiano reggiano** dovranno garantire **una stagionatura di almeno 18 mesi** per la somministrazione ad utenti con intolleranza al lattosio.

Nel caso si volessero utilizzare formaggi grattugiati si consiglia di orientarsi su prodotti RISERVA o GRAN RISERVA.

in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

(**N.B.** Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova).

I formaggi a media stagionatura (es. Fontina, Asiago...), forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. Si consiglia di acquisire scheda tecnica dei prodotti.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi (es. *Mozzarella, Crescenza, Robiola*) dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

YOGURT

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Intero (con tenore di massa grassa maggiore del 3%) o magro (con tenore di materia grassa inferiore all'1%) deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici che dovranno risultare vivi e vitali fino al momento del consumo nella quantità totale non inferiore 10 milioni/grammo di prodotto.

Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di specifici batteri lattici. *Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.* Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio ed omogeneo.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

BURRO

Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% , contenuto in peso di materia grassa compreso tra 82 % e 90 % e di estratto secco non grasso lattiero del 2 % (Regolamento CE2991/1994 e regolamento CE 445/2007)

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

UOVA**Uova pastorizzate**

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di **prodotti pastorizzati** conformi al Reg. CE n° 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi **privi di pigmenti colorati** per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak, solo albume in tetrapak o solo tuorlo in tetrapak.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C° . I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto (tuorlo e albume) dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7
- secco 23% min
- proteine 11% min
- lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere)
- steroli 0.4+/-0.3

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

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 7 : CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE).

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE 853/04 applicabili ai prodotti della pesca e Reg. CE 854/04 per il bollo sanitario..

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 1379/2013 e dal Reg CE 2065/2011(indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese in caso di allevamento) e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002. **Devono essere chiaramente identificati in etichetta mediante la denominazione commerciale e scientifica riportata in latino.**

Si consiglia di optare per i seguenti generi:

- nasello(merluccius);
- merluzzo(gadus);
- orata
- branzino
- salmone.....(onchorhinchus);
- limanda.....(limanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa.....(pleuronectes platessa / quadritubercolatus);
- sogliola.....(solea / dicologlossa / microchirus);
- pesce S.Pietro.....(zeus faber);
- rombo.....(lepidorhombus);

- trota.....(salmo trutta fario).

Il pesce surgelato dovrà essere fornito in filetti deliscati, possibilmente interfogliati.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti ittici ricomposti.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- ❖ il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- ❖ i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- ❖ dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- ❖ dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- ❖ il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- ❖ allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- ❖ i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

In caso di opzione per **pesce congelato (intero o sezionato)** il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere eviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- La **glassatura** non deve essere superiore al 10% del peso netto del prodotto.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di **molluschi cefalopodi** appartenenti ai seguenti generi:

- calamaro..... (loligo);
- polpo.....(octopus);
- moscardino..... (eledone);
- seppia..... (sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di **molluschi bivalvi** appartenenti ai generi cozza (*mytilus*) e vongola verace (*tapes semidecussatus*) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Anche la eventuale fornitura di **crostacei** dovrà prevedere l'offerta di gamberi (*palaemon*) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 8 : PANE FRESCO E PANE GRATTUGIATO

PANE FRESCO

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n°. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29 % massimo.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

NOTA: In adesione al programma nazionale "Guadagnare in salute: rendere facili le scelte salutari" (DPCM 4 maggio 2007) ed a Protocolli d'intesa siglati dal Ministero della Salute nel luglio 2009 per la riduzione del quantitativo di sale nel pane con Federazione italiana panificatori, Assipan Confcommercio, Assopanificatori Fiesca Confesercenti e Associazione italiana industrie prodotti alimentari, la Regione Lombardia ha siglato in data 31 dicembre 2011 l'accordo "La riduzione del sale nel pane" con Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesca Confesercenti Regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL, CNA Alimentare Lombardia, Conartigianato Alimentare Lombardia al fine di assicurare un contenuto di sale nel pane pari all'1,7% (riferito alla farina)

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

La fornitura inoltre deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lvo n°109/92, e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire da forno artigianale o industriale.

Nel caso si opti per una qualità tipica di pane locale, si individuerà un laboratorio di panificazione con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la scelta di “filiera corta”

Il pane dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell’incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall’Ente Appaltante.

PANE INTEGRALE

Caratteristiche prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come “pane di tipo integrale”.

Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la

Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia.

Pertanto, come delineato dall'ASL Milano e dal Dietetico Ospedaliero vigente in questa A.O., il contenuto di sale nel pane deve essere dell'1,7% (riferito alla farina).

Le farine di “tipo integrale” devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: massima 14.50%
- ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2)
- cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2)
- glutine secco: minimo 10%

e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici.

Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce “pane” e devono essere garantiti di produzione giornaliera.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo “0” o “00” addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento. Il pane non deve essere addizionato con glutine.

IL PANE DOVRA’ PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all’1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.



Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce “pane”.

PANE DA FARINA DI GRANO DURO

Il pane di grano duro dovrà essere prodotto con farina di grano duro rimacinata, acqua e sale (poco come da normativa regionale). Il pane di grano dovrà essere scondito primo vi grassi aggiunti, a basso contenuto di sale secondo normativa regionale: **A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.**

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei e sigillati, regolarmente etichettati, a norma di legge, da laboratorio autorizzato.

Si consiglia di optare per monoconfezioni da 500 g cad. di prodotto in modo da evitare rimanenze di pane grattugiato non utilizzato in confezioni aperte.

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

GRUPPO 9 : PASTE ALIMENTARI E FARINE

PASTA

Per la pasta ottenuta con grano “duro” sull'etichetta della pasta come da decreto ministeriale n. 113532/2017 deve essere riportate le diciture “Paese di coltivazione del grano” (per il luogo in cui è stato coltivato il grano duro), e “Paese di molitura” (seguito dal nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro);

- qualora i grani siano stati coltivati in più Paesi e le semole siano state ottenute in più Paesi, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le diciture “UE”, “non UE”, “UE e non UE”;

- nel caso in cui venga utilizzato un grano coltivato per almeno il 50 per cento in un singolo Paese, per indicare il luogo in cui lo stesso è stato coltivato, è previsto l'utilizzo della dicitura “nome del Paese” nel quale è stato coltivato almeno il cinquanta per cento del grano duro “e altri Paesi”: ‘UE’, ‘non UE’, ‘UE e non UE’”, a seconda dell'origine.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

La pasta di semola di grano duro deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

La pasta integrale

Sarà prodotta con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento di grano duro coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pasta".

La pasta secca all'uovo deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge, Regolamento (UE) 1169/201.

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

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza).

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo "O", O MEGLIO ANCORA "2"olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata.

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi (di patate, di semolino).

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "1" e tipo "2" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007)
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

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

GRUPPO 10 : ALTRI CEREALI

il decreto ministeriale n. 113532/2017 stabilisce che:

- l'indicazione in etichetta dell'origine debba essere effettuata con l'utilizzo delle diciture "Paese di



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

coltivazione del riso”, “Paese di lavorazione” e “Paese di confezionamento”;

- qualora le fasi di coltivazione, lavorazione e confezionamento del riso avvengano nello stesso Paese, può essere recata in etichetta la dicitura “origine del riso”, seguita dal nome del Paese;

- in caso di riso coltivato o lavorato in più Paesi, possono essere utilizzate le diciture “UE”, “non UE”, ed “UE e non UE”.

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso (es. vialone nano, carnaroli, arborio, basmati, venere ecc.) sono da definirsi in base alle richieste del cliente.

RISO SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO E RISO INTEGRALE

Deve essere della qualità Superfino “Arborio”, Fino trattamento “Parboiled”, Superfino “Roma”. Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva o per azione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Regolamento (UE) 1169/2011. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11 : PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" o, farina "2" o integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati e senza l'impiego di olio di palma; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti secchi

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano tipo "0" o "2" e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. I biscotti NON devono contenere fruttosio, sciroppo di glucosio e fruttosio, sciroppo di mais.

Fette biscottate, cracker , crostini

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e cracker, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di cracker non salati o a basso contenuto di sale senza aggiunta di olio di palma o grassi idrogenati.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Grissini



Prodotti in conformità alla normativa vigente, dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente etichettate.

GRUPPO 12: PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA (bustine monoporzione), THEA DETEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011, al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

CAFFE'

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc..

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato , il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Reg. UE 1169/2011 D.Lgs e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

CACAO IN POLVERE



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Il cacao in polvere o cacao è il prodotto ottenuto mediante la trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20%(percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%.

Il cacao magro in polvere ha un tenore di burro di cacao inferiore al 20%.

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal Reg. UE 1169/2011, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione eventuale di dolci e budini.

Il prodotto deve essere conforme alla Dir. CEE 2000/36 , D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg. potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

MIELE

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di

“ miscela con miele extracomunitario “.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;

- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50 e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichetta deve riportare:

- la denominazione di vendita;
- il nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al peso;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (TMC);
- il nome e sede del fabbricante o confezionatore o venditore stabilito in UE;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- il lotto di appartenenza;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione;
- il luogo di origine o provenienza nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- la dicitura concernente il contenuto di frutta;
- la dicitura concernente il tenore di zuccheri.

Le **confetture** devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA con contenuto di frutta in polpa pari al 45%.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Le **marmellate** devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata con un contenuto di agrumi utilizzati per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non inferiore a 200 grammi (di cui almeno 75 provenienti dall'endocarpo)

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All' esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Dovrà essere prevista una fornitura di tipologia diversificata di frutta.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dalle Direttive CE 2001/112 e 2009/106.

La percentuale di frutta per i prodotti da utilizzarsi in ristorazione collettiva deve essere non inferiore al 70% , senza aggiunta di zuccheri. Non devono essere presenti zuccheri come sciroppo di glucosio e fruttosio, fruttosio, sciroppo di mais.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato con contenuto del 100% di frutta, senza zuccheri aggiunti. Tale prodotto dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120 , dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero. Non dovrà contenere aromi ed additivi diversi dall' utilizzo come antiossidante dell' acido ascorbico (E 300).

GRUPPO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Tutti gli ortaggi freschi dovranno attenersi al calendario stagionale.

Caratteristiche Generali e Merceologiche



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 09/05/2002 e s.m.i.)

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale “ FILIERA CORTA ” o nazionale e possibilmente a lotta integrata.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 889/2008 modificato dal Regolamento CE 271/2010.

In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dal Regolamento CE 1235/2008.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze previste nello specifico capitolato d'oneri.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011, al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi del Regolamento CE1221/2008 i prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l'indicazione del paese d'origine.

I prodotti forniti in imballi preconfezionati devono recare in caratteri leggibili, indelebili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso le seguenti indicazioni:

- **Peso netto** (non richiesto per i prodotti venduti a pezzi e facilmente conteggiabili dall'esterno o con numero indicato sull'etichetta);
- **Natura del prodotto:** denominazione di vendita con denominazione della varietà se previsto nell'Allegato 1 parte B del Regolamento CE 1221/2008: norme specifiche di commercializzazione(mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole,pesche e nettarine,pere,fragole,peperoni dolci, uva da tavola,pomodori);
- **Origine del prodotto** (paese ed eventualmente zona di produzione);
- **Caratteristiche commerciali** con indicazione della categoria (e per alcuni anche il calibro) per i prodotti indicati in Allegato 1 parte B Regolamento CE 1221/2008;
- **Lotto di produzione**
- **Additivi** (conservanti e trattamenti post raccolta)

La frutta dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi. Dovranno essere previste anche forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. La merce si intende al netto di ogni tara.

La **frutta** deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie (prodotti "climaterici") essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati), composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione (sviluppo vegetativo) fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità (sciolte od aderenti) e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi).

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla categoria commerciale: EXTRA e 1^a categoria.

Diversa categoria commerciale è consentita solo per prodotto da agricoltura biologica

Dovrà essere fornita in condizioni di *maturazione di consumo* intesa come: *“la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”*.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta di cui si fa uso più comunemente e diffusamente riportando anche la calibrazione commerciale e le tolleranze ammesse per le forniture al fine di poter meglio definire i parametri di conformità dei prodotti al momento della consegna da parte dei fornitori e agevolare i controlli di qualità da parte dell'Appaltante.

ALBICOCCHHE

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Calibrazione:

- la calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I[^] , facoltativa per la categoria II[^].

Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5mm. di diametro. Per la categoria I[^] e anche per la categoria II[^] il calibro minimo è fissato a 30mm. di diametro.

E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr.50 o 75 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

ANANAS

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);
- esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto;

con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

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

ARANCE

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di " ceratura " a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- prive di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco : 30%

Washington Navel : 33%

Altre varietà : 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell' epidermine, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:

- le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Peso richiesto:

- **frutti da gr. 150.**

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico) :

- valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g/l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:

- Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

FRAGOLE

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

I frutti devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terrosità.

Tolleranze:

- di qualità : 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;
- di calibro : 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione:

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Categoria “ I^ ” Categoria “ Extra ”

- varietà a frutto grosso 30mm. 25mm.

- varietà a frutto piccolo 20mm. 15mm.

Tuttavia, per i prodotti della categoria I^, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm..

BANANE

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

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

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

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

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



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

UVA da TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- di qualità : in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.



Calibrazione:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. **Il peso minimo per grappolo**, per le uve ad acini crosti o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO

ACINO PICCOLO

Grammi 150

Grammi 100

Le varietà ad acino grosso, oggetto di gara, sono : Alfonso La vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo, oggetto di gara, sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore ,Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutella, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico) : deve essere maggiore del 12%.

CLEMENTINE – MAPO – MANDARINI – MIACAUA

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco " interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale , quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere per le diverse tipologie i contenuti di succo indicati in tabella:



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

varietà	contenuti minimi di succo
Mandarini comuni - Wilking - Satsuma - Monreal	33%
Clementine:	40%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo , estratto a mezzo di una pressa a mano.

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^:
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

- i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal;
- sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Cultivar consigliati : Paternò , Campania.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

MELE

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie,



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II^A; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

➤ Gruppo "A" – Varietà rosse

Categoria "I^A" almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà : Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;

➤ Gruppo "B" - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria "I^A" almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;

➤ **Gruppo “ C “ - Varietà leggermente colorate**

Categoria “ I^ “almeno 1/10 della superficie/frutto di colorazione rossa striata

Varietà Delicious comune;

➤ **Gruppo “ D “ - Altre varietà.**

Peso richiesto: frutti da gr.150 per utilizzo crudo e da gr. 200 per forno.

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa: variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 7 Kg/cm quadro.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

PERE

Le pere devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati . L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

EXTRA	I [^]	II [^]		
Varietà a frutto grosso		mm. 60	mm. 55	mm. 50
Altre varietà		mm. 55	mm. 50	mm. 45 ;

Peso richiesto: frutti da gr.150

RSR (residuo secco rifrattometrico)- valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nettarine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di: qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^];
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati , di tre millimetri.

L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più	= AAAA
da 80 a 90 mm.	= AAA
da 73 a 80 mm.	= AA
da 67 a 73 mm.	= A
da 61 a 67 mm.	= B
da 56 a 61 mm.	= C
da 51 a 56 mm.	= D

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

Peso richiesto: frutti da gr.150.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

ACTINIDIE (KIWI)



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

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

Calibrazione e peso:

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

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

MELONE

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

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

SUSINE

Le susine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^A;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

oltre i 54 millimetri

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 25 a 34 mm.

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

Cultivar richieste:Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

LIMONI

I limoni devono essere:



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e possedere i seguenti parametri rispetto al contenuto di succo:

varietà	contenuti minimi di succo
limoni verdelli	
limoni primofiore	20%
altre varietà	25%.

I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria EXTRA, I[^] e II[^].

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo. I limoni del tipo "Verdello" possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

Sono ammessi trattamenti di "deverdizzazione" con etilene solo per il "Verdello".

Acidità : superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA:

LATTUGHE – INDIVIE – SCAROLE – RADICCHIO – RUCOLA

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A.

Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

Lattughe:

- - coltivate all'aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;
- - coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo.

Indivie ricce e scarole :

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare,

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

POMODORI

I pomodori devono essere:

- Interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità : in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5%.

CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell' epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

	peso minimo	peso massimo
cetrioli in pieno campo	180 gr.	200 gr.
cetrioli in serra	250 gr.	290 gr.

CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde).

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati " affogliati " e " coronati " le foglie devono essere fresche.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II[^].
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 cm. , salvo per la III[^] categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm.

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm.

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- pezzatura 9 : diametro oltre 18 cm.
- pezzatura 12 : diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- pezzatura 18 : diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- pezzatura 24 : diametro da 11 cm. a 13 cm.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l' arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.

Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l' aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso:

- nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

- Il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I[^].

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

ZUCCHINE

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm. .

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dai limiti massimi.

Calibrazione richiesta: zucchine verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm. .

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna";



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione richiesta:

diametro da 70 a 80 mm..

SEDANO VERDE

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Sono richiesti sedani da **pezzatura media** di 700 o 800 gr..

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla

manipolazione . E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm. , ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione richiesta:

- da 25 mm. a 30 mm.

CIPOLLE

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

Calibrazione :

pezzatura da 150 gr. a 180 gr..

Varietà richieste:

cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

AGLIO

L'aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- non trattato con raggi gamma ed altri antigerminanti.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

- di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A E' ammesso l' 1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- 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, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti , praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Calibro richiesto:

- larghezza cm.7 , lunghezza cm.5 , peso gr. 200 .

Tolleranza:

- 10%

Colori:

- Verde, giallo, rosso.

CARCIOFI

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e di sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratte centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini , non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà " Poivrade " o " Bouquet " non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "EXTRA" e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^]:
 - diametro da cm. 13 ed oltre;
 - diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
 - diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
 - diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
 - diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

I carciofi della categoria II[^] che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

LEGUMI SECCHI

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

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- **CECI**

Cultivar richieste: Cottolo, Mignon, Principe.

- **FAGIOLI**

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm. .

- **LENTICCHIE**

Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

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

Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionali e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 14 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

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

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

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza “legnosa” segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:
- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente sia Nazionale che CE /UE.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dall'Appaltante devono :

- provenire da produzioni CE, nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte,(il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C (Allegato C del D.P.R. n°. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure e gli ortaggi che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. (Si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure e ortaggi).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

N.B. Prevedere la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

Legumi: piselli (fini novelli)- fagioli borlotti

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- l'odore tipico di buon prodotto;
- il colore brillante uniforme;
- il sapore tipico, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato / invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi
- verdura mista per minestrone

GRUPPO 15 : ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale) debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modifiche ed integrazioni.

Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI – POMODORI A PEZZI – POLPA PRONTA - PASSATA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428 .

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

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

i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

L'etichettatura delle confezioni di passata di pomodoro prevede anche l'indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco da cui è stata prodotta (DM Mipaaf 17 febbraio 2006).

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT' OLIO – SOTT' ACETO

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT'OLIO

NOTA:

Per i legumi (compresi i fagiolini) il ricorso all'utilizzo di prodotti in banda stagnata rispetto al prodotto fresco o secco o surgelato dovrà essere limitato ad utilizzo saltuario e sporadico.

I prodotti in scatola potranno essere regolarmente utilizzati invece per le preparazioni: Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott' olio – Giardiniera sott' aceto – Capperi sott' aceto e sotto sale – Carciofini sott' olio – Cetrioli sott' aceto – Cipolle al naturale.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d' arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L' etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo del prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto di produzione.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

OLIVE VERDI/NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento C.E., preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.



I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmoni, vongole, cozze e pesci marinati.

Note Specifiche per:**TONNO SOTT'OLIO**

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio d'oliva

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'alalunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Note Specifiche per:**TONNO SOTT' OLIO**

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in extra vergine di oliva o olio vergine d'oliva. Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell' apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

Si suggerisce l'utilizzo del tonno a ridotto tenore di sale.

GRUPPO 16 : SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il Reg. CE 1334/2008.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

SALE

Il termine “sale”, senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall'antichità trova largo impiego nell'alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg. per Kg. di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione “sale iodurato”, “sale iodurato e iodato”, a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di iodio di cui ai D.M.n° 255 del 1/08/1990 e n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005 (“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”).

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. 10/08/1995 n°562, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. 31/01/1997 n°106.

ACETO

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcol non superiore all'1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n°162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n°773/1968 e Legge n.°527/1982).

L'etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal Regolamento europeo 1169/2011, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

- **Aceto balsamico**



Il termine aceto balsamico è comunemente utilizzato per indicare in modo generico alcuni condimenti ed aceti agrodolci prodotti nelle province di Modena e Reggio Emilia.

Aceto Balsamico di Modena IGP (ABM), nella cui composizione NON appaiono altri ingredienti quali coloranti (E150D) e solfiti aggiunti.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (EVO)

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia.

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

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all' olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell' 1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. (Legge n.° 1407/60)

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Ai sensi del Regolamento CE 182/2009 dovrà esserne indicata in etichetta anche l'origine e ai sensi del Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004 deve essere riportata anche l'indicazione del luogo di coltivazione e molitura delle olive.

Il fornitore dovrà di acquisire direttamente dal produttore una dichiarazione relativa ad alcune indicazioni facoltative:

- se trattasi di "prima spremitura a freddo" riservata a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche;
- se trattasi di prodotto "estratto a freddo" riservato a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- le caratteristiche organolettiche basate su risultati di analisi secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91;
- l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima che deve sempre essere accompagnata dalla menzione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

OLIO DI SEMI

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n° 35 del 1968.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Alla denominazione “olio di semi” dovrà aggiungersi l’indicazione della specie del seme oleoso di estrazione.

Verrà preferita la tipologia “olio di semi di monoseme “ottenuta da: arachide o mais.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PET e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

ALTRI CONDIMENTI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sale grosso e fino

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Capperi

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

Pesto

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

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

Pinoli

I pinoli, da usare per l’eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti

infestanti

- Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali



Maionese

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Altri aromi

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta. I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 17 : ACQUA POTABILE – ACQUA MINERALE – VINO (per uso di cucina)

ACQUA POTABILE

Normativa di riferimento:

Decreto Legislativo n. 31/2001.

ACQUA MINERALE

Normativa di riferimento:

Direttiva 40/2003/CE recepita con Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 11/09/2003 e Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 29/12/2003; Direttiva 54/2009/CE recepita con Decreto L.vo n°105/1992.

Le indicazioni obbligatorie in etichetta che avvolge la bottiglia devono riportare:

- la denominazione legale "acqua minerale naturale";
- il nome commerciale dell'acqua minerale naturale ed il nome del sito sorgivo;
- i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica;
- la data ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate le analisi;
- il contenuto nominale;
- i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione,
- il termine minimo di conservazione;
- le diciture di identificazione del lotto;
- informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti a cui è stata sottoposta l'acqua.



L'acqua minerale dovrà essere microbiologicamente pura e possibilmente proveniente da fonti di alta quota. E' consigliata acqua oligominerale (residuo fisso non superiore a 500mg/l), naturale o leggermente frizzante, commercializzata in contenitori sigillati di vetro o di PET e con un termine minimo di consumo superiore ai 15 mesi al momento della consegna da parte del fornitore.

E' consigliabile che il contenuto di nitrati sia inferiore a 5 mg/l, che i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale si consiglia almeno di scegliere la fornitura di acque minerali provenienti dal territorio provinciale o regionale.

Tenuto però conto sia dell'impatto ambientale sia del costo economico rappresentato dal trasporto su gomma oltre che dalla produzione e smaltimento delle bottiglie in PET, è vivamente consigliato installare, nei locali adibiti a mensa collettiva, degli erogatori automatici ad osmosi da collegarsi alla rete dell'impianto idrico collegato all'acquedotto pubblico.

In caso di acque potabili trattate e somministrate non preconfezionate o sfuse presso esercizi pubblici o collettività, come nel caso di acqua di rubinetto trattata con filtri ai sensi del D.lgs 181/2003 art.13 comma 5) queste devono riportare sul contenitore, ove trattata, la specifica denominazione "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata.

VINO

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n°162/1965. L'alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml. di alcool complessivo (Legge n°462/1986).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge n°462/1986). Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (Legge n°283/62, D.M. 27/02/1996 n°209 e successive integrazioni e modifiche). Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere antifermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg./litro.

Prevedere confezioni da 1 litro in tetrapak o vetro esclusivamente per gli usi di cucina.

Non risulta infatti indicata la possibilità di offrire bevande alcoliche ai degenti, ospiti ed utenti della ristorazione ospedaliera ed assistenziale

GRUPPO 18 : ALIMENTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ADAP)

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare sono regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398 attuata con Decreto Legislativo n.111/92 e da specifiche norme di settore emanate

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

successivamente e che ne definiscono le caratteristiche e, quando necessario, la composizione. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

I riferimenti normativi sono pertanto:

- DPR n 131/98: Regolamento di attuazione del Decreto Legislativo n 11/92,
- Decreto Ministero della Sanità 23 aprile 2001: Norme per attuazione di direttiva 99/41/CE modifica della Direttiva CEE 89/398,
- Direttiva 2001/15/CE e successive modifiche
- Decreto legislativo n. 31/2003 e successive modifiche: Decreto Ministero della Salute 31 agosto 2005, Decreto Legislativo n. 242/2005, Decreto Ministero della Salute 3 maggio 2007, decreto Ministero della Salute 31 luglio 2007.

Gli ADAP includono:

- **Prodotti dietetici**
- **Alimenti per la prima infanzia.**

- **I prodotti dietetici** sono alimenti ideati e formulati per specifiche esigenze nutrizionali in soggetti con turbe del processo di assorbimento intestinale, con problemi metabolici e comunque in condizioni fisiologiche particolari che necessitano di regime dietetico specifico come:

- **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo) ai sensi della Direttiva 99/21/Ce attuata con DPR n. 57/2002
- **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico;
- **Intolleranza al lattosio:** latte delattosato;
- **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate) la cui composizione ed etichettatura è definita dal Regolamento CE 41/1999

- **I prodotti per la prima infanzia** sono espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) ed ai bambini fino a tre anni. Tra questi prodotti, regolamentati da specifiche norme di settore, rientrano le

- **Formule per lattanti e le formule di proseguimento** disciplinate dalla Direttiva 2006/141/CE attuata con Decreto n. 82 del 9 aprile 2009,

- **Gli alimenti a base di cereali e i baby foods** disciplinati dalla Direttiva 96/5/CE attuata con DPR 128/1999. Tale direttiva e le successive modifiche sono codificate con la Direttiva 2006/102/CE.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dalle norme e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D. P.R.° n.578 del 30/5/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

N.B. Dovranno inoltre essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze nutrizionali speciali:

- I prodotti dietetici senza glutine

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE

1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati) , sulla base del

le informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requi

siti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata

a prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli , tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia.

Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

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

Oppure prevedere la fornitura di

Pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

UOS Igiene Alimenti e Nutrizione a valenza territoriale

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci.

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

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

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



Prot. GH833 /2019 2.3.08

Cremona, 19 settembre 2019

“UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI
MUNICIPIA”

Oggetto: Trasmissione menù autunno/inverno e primavera-estate 2019/2020

In allegato si trasmettono i menù autunno/inverno e primavera estate per l'anno scolastico 2019/2020, validata dallo scrivente servizio.

Distinti Saluti.



Il Direttore U.O.C.
Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione
DR. Vincenzo Clasadonte

UNIONE MUNICIPIA
MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2019/2020
 SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA

20 SET. 2019
 SI AUTORIZZA MENU' CON
 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
 DI ECCELLENZA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Minestra di pasta e ceci	Pasta pomodoro e ricotta	Insalata mista con mozzarella e noci / Minestrone	Risotto al pomodoro	Pasta al sugo di verdure
	Quadrucchi di ricotta e spinaci	Filetto di platessa gratinato	Pizza margherita	Arrosti di lonza al latte	Polpettine di pesce
	Insalata e finocchi	Fagiolini e carote	Pane integrale	Misto di verdure crude	Carote julienne
	Pane integrale	Pane comune	Frutta fresca	Pane comune	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta integrale al pesto	Passato di verdura con crostini	Buffet di verdure	Zuppa toscana con cereali	Risotto alla zucca
	Rotolo di frittata	Polpette di ceci	Polenta con macinato di carne	Cosce di pollo al rosmarino	Cotoletta di platessa al forno
	Misto di verdure crude	Finocchi in insalata	Pane integrale	Patate al forno / prezzemolate	Finocchi e carote crudi
	Pane integrale	Pane comune	Frutta fresca	Pane comune	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
III SETTIMANA	Passato di legumi con orzo	Pasta olio e grana	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Vendura mista con noci e scaglie di grana / Minestrone
	Petto di pollo al limone	Sfornato di patate, formaggio e verdure	Filetto di pesce dorato al forno	Arrosti di tacchino agli aromi	Pizza margherita
	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini e spinaci gratinati	Finocchi e carote crudi	Pane integrale
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Frutta fresca
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
IV SETTIMANA	Crema di piselli e patate con crostini	Risotto allo zafferano	Pasta con zucca	Buffet di verdure	Pasta con pomodoro e basilico
	Frittata	Cotoletta di pollo al forno	Bis di formaggi	Lasagne al regù di carne / Pasta pasticciata	Polpette/Tortino di pesce al forno
	Broccoletti e fagiolini gratinati	Carote julienne	Insalata mista	Pane comune	Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutti a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".

Utilizzare sale iodato
Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale
No cibi precotti o prefritti

UNIONE MUNICIPIA
MENU' PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2019/2020
 SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia	Insalata mista con mozzarella e noci / Minestrone	Pasta con pomodoro, olive e capperi	Passato di verdure con farro	Risotto ai piselli
	Filetto di platessa agli aromi	Pizza margherita	Cotolette di pollo al forno	Arrosto di lonza al latte	Filetto di pesce dorato al forno
	Fagiolini e carote al forno		Misto di verdure crude	Patate al forno / prezzemolate	Pomodori
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
II SETTIMANA	Pasta al tonno	Crema di fagioli cannellini/piselli con crostini	Pomodori e mais	Risotto con formaggio e zucchine	Orzotto al pomodoro
	Rotolo di frittata	Polpette/Tortino di pesce	Lasagne alle verdure	Scaloppine di tacchino alla pizzaiola	Mozzarella e grana
	Carote e insalata	Insalata e pomodori		Zucchine gratinate	Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
III SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Buffet di verdure e legumi	Pasta alla crema di melanzane	Risotto allo zafferano	Minestrina di pasta e ceci
	Cosce di pollo al rosmarino	Pizza margherita	Cotoletta di pesce al forno	Polpette di manzo	Tortino di pesce
	Carote e zucchine al forno		Carote e insalata	Pomodori e carote	Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
IV SETTIMANA	Pasta al pesto	Minestrina di orzo	Insalata di riso con tonno, mozzarella e verdure crude	Pasta alle zucchine e zafferano	Pasta integrale alle verdure
	Straccetti di pollo gratinati	Frittata		Crocchette/Sformato di legumi	Filetto di pesce dorato al forno
	Pomodori e carote	Insalata di patate e fagiolini	Spinaci gratinati	Insalata mista di verdure	Pomodori
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutti a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminazioni sito/processo".

Utilizzare sale iodato

Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale

No cibi precotti o prefritti

ELENCO PERSONALE CLAUSOLA SOCIALE

Addetto	CCNL applicato	inquadramento	scatti	h/settimana
Cuoco	AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO	4 livello	6	40
Autista	AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO	5 livello	0	8

Gli altri due addetti aggiuntivi , presenti nel progetto di servizio sono inquadrati come somministrazione di personale da parte di agenzia interinale autorizzata

Concessione del servizio di refezione scolastica, scuole dell'infanzia, primaria, personale dipendente e centri estivi dell'Unione Municipia - 2021/2023

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

Descrizione		Importo	
A	1	Valore stimato della concessione (soggetto/i a ribasso)	270.920,84 €
	2	Costiper la sicurezza da DUVRI/PSC (non soggetti a ribasso)	-00 €
A	IMPORTO A BASE DI GARA		270.920,84 €
B	3	Premi per candidati o offerenti	
	4	Pagamenti per candidati o offerenti	
	5	Opzioni ex art.63, comma 3, lettera b) e comma 5	
	6	Clausole contrattuali (se monetizzabili) ex art.106, comma 1, lettera a)	-00 €
	7	Modifiche non sostanziali (se monetizzabili) ex art.106, comma 1, lettera e)	
	8	Proroga tecnica ex art.106, comma 11	
B	IMPORTO ALTRE VOCI		-00 €
C	10	Spese tecniche	
	11	Incentivi ex art.113	-00 €
	12	Spese per commissioni giudicatrici	-00 €
	13	Contributi ANAC	225,00 €
	14	Spese per pubblicità	1.500,00 €
	15	Imprevisti	
D	16	IVA 4%	10.836,83 €
	17	Eventuali altre imposte	
C+D	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		12.561,83 €
QE	IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO (bilancio)		283.482,67 €
E	1	Rinnovi espressi (come da bando tipo n.1/2017)	270.920,84 €
	2	Adeguamento rinnovo espresso 4,5%	10.836,83 €
E	TOTALE valore RINNOVO		281.757,67 €
VSA	VALORE STIMATO DELL'APPALTO (art.35 co.4 D.Lgs. N.50/2016)		552.678,51 €

UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA

(Provincia di Cremona)

Repubblica Italiana

**CONTRATTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA, SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA, PERSONALE DIPENDENTE E CENTRI ESTIVI
DELL'UNIONE MUNICIPIA - 2021/2023 [CIG 883476892F]**

- REPERTORIO N. _____ DEL _____ 2018.

L'anno **DUEMILAVENTUNO**, il giorno _____, del mese di _____, presso la residenza dell'Ente intestato, nell'ufficio di segreteria, avanti a me _____, autorizzato a rogare gli atti del dell' Ente,:

– UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI MUNICIPIA , rappresentata dal Responsabile del Servizio _____, nato il _____ a _____, domiciliato per la carica presso l'Unione Municipia, che interviene nel presente atto esclusivamente in nome e per conto dell'Unione stessa , P.I. 01289150193 - C.F. 93038720194, in seguito denominato **CONCEDENTE**;

– _____, nato a _____ il _____, C.F. _____, ila quale agisce nella sua qualità di _____

della società _____ con sede in _____, via _____, partita IVA / Codice Fiscale _____, che, per brevità nel

proseguo dell'atto, verrà indicata come "CONCESSIONARIO", comparenti della cui identità personale e capacità giuridica di contrattare io Segretario Generale sono personalmente certo, i quali mi consegnano il presente atto;

PREMESSO CHE

– che con determinazione del settore servizi scolastici n. 18 del 24/07/2021 è stata indetta la procedura di gara di che trattasi ed è stato approvato il bando, il disciplinare e ed il progetto della concessione;

– che la procedura di gara è stata svolta ai sensi dell'art.58 del D.Lgs. n.50/2016 sulla piattaforma di e-procurement della Regione Lombardia denominata "SINTEL";

– che con il bando di gara è stato disposto quale termine ultimo di presentazione telematica dell'offerta, le ore 17:00 del giorno 13 agosto 2021;

– che con determinazione del settore servizi scolastici n. ___ del _____ è stata approvata la proposta di aggiudicazione in favore dell'operatore economico _____ con sede in via _____ a _____ P.I. _____, unitamente ai verbali di gara generati automaticamente dalla piattaforma telematica;

– l'avvenuta aggiudicazione è stata comunicata ai soggetti interessati, ai sensi dell'art.76, comma 5, lettera a) del Codice e da detta comunicazione sono trascorsi trentacinque giorni (ex art. 32, comma 9 del Codice);

– l'Aggiudicatario, ai sensi dell'art.89 del Codice, per la partecipazione si è avvalso dell'istituto dell'avvalimento dei requisiti posseduti dall'operatore economico _____ con sede in - _____, in via _____, C.F. e P.IVA _____, giusto contratto di avvalimento sottoscritto digitalmente dalle parti e allegato al presente contratto;

– il possesso dei requisiti del Concessionario e dell'impresa ausiliaria è stato verificato positivamente, con la conseguente efficacia dell'aggiudicazione, ai sensi dell'art.32, commi 7 e 8, del D.Lgs.50/2016;

– l'Aggiudicatario ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, è da considerare parte integrante e sostanziale.;

CIÒ PREMESSO

Essendo intenzione delle parti addivenire alla stipulazione del contratto in forma valida e regolare, le stesse convengono e stipulano quanto appresso:

NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

Il presente contratto disciplina, altresì, le clausole dirette a regolare il rapporto negoziale tra il Concedente ed il Concessionario in relazione alle caratteristiche della concessione, comprese le modalità di esecuzione come meglio dettagliate e contenute nel Capitolato Speciale d'appalto (d'ora innanzi C.S.A.) e negli atti in esso richiamati.

La concessione è accettata sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal capitolato speciale d'appalto, integrante il progetto, nonché delle previsioni delle tavole grafiche progettuali, che l'impresa dichiara di conoscere e di accettare e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione.

L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto dal precedente art.1, comma 1 da:

a) dalle disposizioni del Codice dei Contratti e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;

b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;

Le clausole del contratto sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente

per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorative per la Stazione Appaltante, il Concessionario rinuncia a promuovere azione o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E DURATA

1. L'Ente affida al concessionario il servizio di refezione scolastica, scuole dell'infanzia, primaria, personale dipendente e centri estivi dell'Unione Municipia, come meglio descritto nel C.S.A che qui si intende integralmente richiamato e conosciuto;

2. Il presente contratto ha la durata di anni due, dal 01.09.2021 al 31.08.2023, rinnovabile espressamente per ulteriori due anni scolastici e dovrà essere integralmente erogato secondo le modalità specificate nel Bando di gara, Disciplinare, C.S.A., nonché secondo l'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario.

3. Alla scadenza la concessione cesserà di diritto, senza necessità di preventiva disdetta. Il Concedente si riserva, alla scadenza, di prorogare il contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante. Il concessionario eseguirà la gestione dei servizi affidati a regola d'arte per tutta la durata del contratto, con le modalità previste dal presente atto, e tenendo presenti le specifiche meglio definite nel Capitolato ovvero secondo le nuove e diverse modalità proposte

dall'affidatario medesimo in sede di offerta migliorativa.

ART. 2 - IMPORTO COMPLESSIVO DEL CONTRATTO.

L'importo stimato della concessione per il periodo 01.09.2021-31.08.2023, come da offerta economica del Concessionario, è stabilito in € _____ (euro _____), oltre l'IVA dovuta ai sensi di legge. Tale importo rappresenta il prodotto dei prezzi unitari offerti dal concessionario in sede di gara per il numero quantitativo previsto di ciascun prodotto per l'intera durata della concessione.

ART. 3 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità di seguito indicate.

Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica, per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate da Unione Municipia con apposita deliberazione.

E' a carico della stazione concedente il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta dell'Unione.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Concedente nei confronti del Concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.

Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Concedente mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30 giorni.

Con esclusione dei pasti sopracitati, la riscossione del pagamento dei pasti è

effettuata la Concessionario attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte dell'utente. Il recupero crediti che si renda necessario è a carico della ditta concessionaria che dovrà comunicare alla fine di ogni anno scolastico all'Ente il rendiconto delle insolvenze.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, la Stazione concedente potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all'efficienza del Servizio riscossione pasti, a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

ART. 4 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010 il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima. -----

ART. 5 - LOCALI E LORO CONSEGNA

1. Il Concedente mette a disposizione del Concessionario i locali e le attrezzature per la preparazione, l'allestimento e somministrazione pasti siti presso la Scuola dell'Infanzia del Comune di Scandolara , compresi gli arredi.

2. Il Concessionario dovrà effettuare la riconsegna dei locali e degli arredi in buono stato conservativo al termine dell'appalto, salvo il normale deperimento d'uso. -----

3. Di quanto consegnato si redige apposito dettagliato inventario

4. Si richiama espressamente in merito quanto previsto dall'art.13 del CSA--

ART. 6 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura sito in Scandolara Ravara - sede della Scuola dell'Infanzia P.za Italia n.e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con

proprio personale alla effettiva distribuzione/scodellamento dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto, così come indicato nel C.S.A..

2. Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del Concessionario.

3. Per quanto riguarda le modalità di esecuzione del servizio si rimanda al C.S.A. che qui si intende richiamato e integralmente conosciuto:

ART. 7 – OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

Il Concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Il Concessionario si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali e, se cooperativa, anche verso i soci, le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. Il Concessionario si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il lavoratore. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di

validità del contratto. Il Concessionario si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Ente, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 – comma 5 – del Codice, in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva (DURC) che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il subappaltatore), il responsabile del procedimento provvederà a detrarre l'importo corrispondente all'inadempienza dal credito vantato dal Concessionario per le prestazioni svolte. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva verrà disposto dall'Ente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo della ditta nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante potrà intervenire - anche in corso di esecuzione del contratto -, con la procedura individuata dall'art. 30, comma 6, del d.lgs. 50/2016.

ART. 8 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

Il Concessionario con la sottoscrizione del presente contratto, ai sensi dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD - UE-2016/679), viene nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali che gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale

Il Concessionario nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del

vigente Codice della privacy (D.lgs. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.

Per il trattamento dei dati in modalità informatica o telematica, il concessionario è tenuto all'adozione di tutte le misure minime di sicurezza ICT ,in analogia a quanto previsto per le pubbliche amministrazioni, dalla circolare AGID n.2 del 18 aprile 2017. Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.

L'Ente rimane "proprietario" dei dati e titolare dei relativi trattamenti; anche qualora gli stessi dati siano, in virtù dello svolgimento del servizio , modificati o integrati, al termine del contratto gli stessi dovranno essere restituiti integralmente, nello stato di fatto dell'elaborazione fino a quel momento eseguita, e contestualmente distrutti in ogni copia dal Concessionario.

Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Stazione Appaltante ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'ente. Il Concessionario potrà citare i termini

essenziali del presente contratto, nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione del Concessionario stesso a gare e appalti.

ART. 9 - RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, nell'esecuzione del presente contratto, tanto del Concessionario stesso quanto dell'Ente e/o di terzi. Il Concessionario, nel rispetto delle caratteristiche previste nel Capitolato speciale ha presentato le seguenti polizze assicurative:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 10 – SUBAPPALTO

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subappalto l'esecuzione di alcuna attività oggetto delle prestazioni

ovvero

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta affida in subappalto, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

ART. 11 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e tempestivo adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente contratto, il Concessionario ha depositato la cauzione costituita, in favore dell'Ente, mediante XXXXXXXXXXXX n. XXXXXXXXXXXX del XXXXXXXXXXXX emessa da: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX per l'importo di € XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), resa ai sensi dell'art. 103 c. 9 del D.lgsn.50/2016 e conforme al regolamento di cui al Decreto Ministero Sviluppo n.31 del 19/01/2018 decreto e smi,. La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, redatto dal direttore dell'esecuzione, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto. La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Ente qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del Concessionario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Ente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto. La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta percento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico senza necessità del benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Concessionario del

documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo pari al venti per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa

ART.12- OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Concessionario, intendendosi remunerati con la gestione del contrattoe, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.

Il Concessionario si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con la gestione del servizio. Il Concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti dell'Amministrazione. Il Concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza e sanitarie vigenti.

Il Concessionario si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Ente, nonché a dare immediata comunicazione all'Ente di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.

L'Ente si riserva la facoltà di procedere, in qualsiasi momento e anche senza

preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto. Il

Concessionario si impegna, altresì, a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche, anche nel caso le stesse siano disposte da altre autorità competenti.

Il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi. Tale comunicazione dovrà pervenire all'Ente entro dieci giorni dall'intervenuta modifica.

Tutta la documentazione creata o predisposta dal Concessionario re nell'esecuzione del presente contratto non potrà essere, in alcun modo, comunicata o diffusa a terzi, senza la preventiva approvazione espressa da parte dell'Entee. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a quanto stabilito nel presente articolo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, l'Ente avrà facoltà di dichiarare risolto il presente contratto.

ART. 13 – PENALI

Si intendono qui integralmente richiamate, quale parte integrante del presente contratto, le penali previste nel Capitolato speciale.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati al Concessionarioe per iscritto dal direttore dell'esecuzione del contratto. Il Concessionario dovrà comunicare, in ogni caso, le proprie deduzioni al direttore nel termine massimo di dieci giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora la Stazione Appaltante ritenga non fondate dette deduzioni ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine, potranno essere applicate le penali sopra indicate.

ART. 14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER

INADEMPIMENTO

L'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte del Concessionario. In tal caso l'Ente avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In ogni caso si conviene che l'Ente, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario a mezzo PEC., nei seguenti casi:

- a) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Ente;
- b) nei casi di cui agli articoli concernenti la seguente intestazione: obblighi derivanti dal rapporto di lavoro e obblighi di riservatezza ;

ART. 15 - FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

Il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento ope legis del presente contratto di appalto.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE

DEL CREDITO;

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

ART. 17 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO

DI EFFICACIA

Per la disciplina delle modifiche del contratto si applicano gli artt. 106 e 175 D.Lgs. 50/2016.

ART. 18 – OFFERTA TECNICA E MIGLIORIE OFFERTE

1. Nell'erogazione del servizio mensa, il Concessionario si impegna ad eseguire il servizio nel totale rispetto di quanto previsto nella propria "Offerta Tecnica" che qui si intende integralmente richiamata e consociata.

ART. 19 - NATURA DEL CONTRATTO

1. Il presente contratto non instaura nessun rapporto di lavoro dipendente tra il Concessionario, il concedente ed i singoli operatori della Ditta impegnati nell'espletamento del servizio; -----

ART.20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI

RECESSO

L'Amministrazione ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle ipotesi e secondo le modalità di cui all'art.30 del C.S.A.

ART.21 – CONTROVERSIE

1. Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti relativamente al presente contratto e che non sia possibile risolvere mediante transazione nel rispetto del codice civile (artt. 239 e ss. codice degli appalti), rimane ferma la competenza del foro di Cremona

ART.22 – FORMA DEL CONTRATTO, ONERI FISCALI E SPESE

CONTRATTUALI, RIMBORSO SPESE DI PUBBLICAZIONE

Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi del combinato disposto dell'art. 32 co. 1 del Codice e dell'articolo 6 del d.l. 23 dicembre 2013, n. 145 convertito con l. 21 febbraio 2014, n. 9.

Sono a carico del Contraente tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione ed ogni altro onere tributario.

L'aggiudicatario ha rimborsato alla stazione appaltante Euro _____ per le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20).

ART. 23 – CERTIFICAZIONE ANTIMAFIA

1. In merito alle comunicazioni antimafia si attesta che nel presente contratto trovano applicazione le disposizioni di cui al D.lgs. 159/2011;

ART. 24 - ELEZIONE DI DOMICILIO

1. Ai fini di tutte le comunicazioni il Concessionario dichiara di eleggere il domicilio presso la propria sede legale: _____, via _____ a _____ - partita IVA / Codice Fiscale _____ PEC _____

2. Eventuali variazioni al predetto domicilio dovranno essere comunicate per iscritto alla stazione appaltante a mezzo del servizio postale con lettera A/R.

ART. 25 -NORME FINALI

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, informa il Concedente che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai

regolamenti comunali in materia. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 71, comma 3, del D.P.R. n. 554/1999 e successive modificazioni ed integrazioni, le parti dichiarano che il responsabile del procedimento e la ditta appaltatrice hanno concordemente dato atto, del permanere delle condizioni che consentono l'immediata erogazione del servizio.

Per quanto non previsto o disciplinato dal presente contratto e da tutti gli atti e normative in esso richiamati, si fa riferimento alle norme del codice civile in materia contrattuale e alla legislazione vigente in materia di appalti di pubblici servizi..

Richiesto io _____ ho ricevuto il presente contratto, scritto mediante strumenti informatici da persona di mia fiducia composto da pagine _____ a video sin qui, letto alle parti che, a mia richiesta l'hanno dichiarato conforme alla loro volontà ed in segno di accettazione con me lo sottoscrivono in modalità di firma digitale.

IL CONCESSIONARIO: Unione Municipia

Per il concessionario: Il responsabile _____:

IL CONCEDENTE :

Per il concedente: : _____

Io sottoscritto Segretario Generale rogante, attesto che i certificati di firma utilizzati nel presente atto sono validi e conformi al disposto dell'art. 1, comma 1, lettera f) del D.lgs. n. 82/2005 e successive modificazioni.

L'Ufficiale rogante - _____

Concessione del servizio di refezione scolastica, scuole dell'infanzia, primaria, personale dipendente e centri estivi dell'Unione Municipia - 2021/2023

RELAZIONE AL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

1. ANALISI DEL FABBISOGNO

Per determinare il valore da porre a base di gara è necessario stimare il numero di pasti da somministrare nel periodo di concessione e di conseguenza il flusso derivante dal pagamento del servizio da parte degli utenti.

L'analisi è stata condotta partendo dai dati relativi agli alunni iscritti per l'anno scolastico 2021/2022:

scuola primaria n.	110
scuole infanzia n.	62

In funzione del calendario scolastico, delle festività e dell'operatività del servizio sono stati calcolati, per ogni ordine scolastico, i giorni di funzionamento della mensa:

	inizio	fine	gg	festività	gg netti	settimane	gg/sett	gg. mensa
Scuola primaria	27/09/2021	08/06/2022	254	32	222	32	4	128
Scuole infanzia	27/09/2021	24/06/2022	270	32	238	34	5	170

Il numero di pasti da produrre è determinato moltiplicando i "giorni mensa" per ciascun alunno:

	utenti	gg mensa	pasti/anno
scuola primaria n.	110	128	14.080
scuole infanzia n.	62	170	10.540
Personale scolastico	45	150	6.750
totale			31.370

La concessione prevede anche la somministrazione dei pasti al personale in servizio presso i Comuni facenti parte dell'Unione di seguito stimati:

	pasti	Settimane	pasti/anno
Dipendenti Unione	16	34	560

Il totale massimo di fabbisogno di pasti ammonta a 31.930 pasti annui

Al fine di tenere conto della possibile fluttuazione della domanda, delle assenze e della riduzione della richiesta individuale si riduce il totale del 25%, portando il fabbisogno a approssimato a **24.000 pasti annui**.

Nel periodo in cui non è previsto il funzionamento della mensa, il concessionario è tenuto alla fornitura del pasto sostitutivo per le scuole dell'infanzia, nel proseguo definito "merende extra". Il periodo di fornitura è riferito alle prime 3 settimane del mese di settembre e all'ultima settimana del mese di giugno, per un totale di 4 settimane.

Tenuto del numero degli alunni iscritti alla scuola dell'infanzia, dei giorni di svolgimento del servizio, viene determinato il fabbisogno:

	alunni	gg sost.	merende/anno
scuole infanzia n.	62	20	1.240

Il valore stimato della concessione verrà pertanto determinato facendo riferimento al fabbisogno di seguito sintetizzato:

- **24.000 pasti annui**

- **1.240 merende extra periodo/anno**

2. DETERMINAZIONE DEL COSTO DEL PERSONALE

Per la determinazione del costo del personale si è assunto a riferimento il CCNL AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO, in assenza di riferimenti territoriali relativi alla provincia di Cremona è stata considerata, per prossimità territoriale, la provincia di Brescia e le schede relative a Dicembre 2021, così da tenere conto della durata pluriennale della concessione. Le predette schede di riferimento sono state approvate dal Decreto direttoriale n.44 del 27 giugno 2019 del Ministero del lavoro e delle politiche sociali.

Il personale coinvolto nella preparazione e somministrazione ordinaria dei pasti è il seguente:

Figura professionale	inquadramento	scatti	costo anno	€/h	h/settimana	€/settimana
Cuoco	4 livello	6	€ 35.469,79	€ 22,11	40	€ 884,53
Autista	5 livello	0	€ 31.123,87	€ 19,40	8	€ 155,20
Addetto servizi mensa	6 livello	0	€ 29.894,06	€ 18,64	12	€ 223,68

Nel caso di somministrazione con modalità straordinarie di protocollo covid è necessario l'impiego di una figura professionale aggiuntiva:

Addetto servizi mensa	6 livello	0	€ 29.894,06	€ 18,64	10	€ 186,40
-----------------------	-----------	---	-------------	---------	----	----------

Si può quindi individuare un costo settimanale del personale in caso di esecuzione ordinaria e di un costo aggiuntivo per l'esecuzione in attuazione del protocollo covid:

- Costo settimanale del personale standard: **€ 1.263,41/settimana**
- Costo settimanale del personale aggiuntivo per protocollo covid: **€ 186,40/settimana**

3. DETERMINAZIONE DEL COSTO DEL PASTO STANDARD

I dati quantitativi ed economici sin qui indagati, sono stati messi sommati agli altri costi diretti della gestione e gli altri oneri a carico del concessionario previsti dal capitolato

	Descrizione	p.u	qt.a	unità	Costo/anno
Manodopera	personale/settimana	€ 1.263,41	34	settimana	€ 42.955,94
Costi diretti	materie prime e prodotti	€ 2,05	24.000	pasto	€ 49.200,00
	amm.furgone e trasporto	€ 140,00	34	settimana	€ 4.760,00
	Spese trasporto	€ 50,00	34	settimana	€ 1.700,00
	manut. e pulizia centro cottura	€ 2.000,00	1	corpo	€ 2.000,00
	Ammortamento investimenti	€ 1.000,00	1	corpo	€ 1.000,00
	Costi gestionali diretti (software)	€ 3.500,00	1	corpo	€ 3.500,00
Altri oneri	rinfreschi volontari	€ 10,00	90	persona	€ 900,00
	Cena anziani	€ 12,00	100	pasto	€ 1.200,00
	Pacchi Natale	€ 6,00	200	pacco	€ 1.200,00
Totale costi					€ 108.415,94
Spese generali		6,60%			€ 7.155,45
utile impresa		4,00%			€ 4.336,64
Totale costo pasti					€ 119.908,03

Costo pasto standard a base d'asta € 5,00

4. DETERMINAZIONE DEL COSTO DEL PASTO PROTOCOLLO DI SOMMINISTRAZIONE COVID

Sono stati stimati i maggiori costi in termini di personale, di materiali monouso e l'utilizzo di attrezzature per la conservazione e il consumo dei pasti:

extra costi Covid	personale aggiuntivo	€ 186,40	32	settimana	€ 5.964,80
	Materiali di consumo e attrezzature	€ 0,46	24.000	pasto	€ 11.157,12
Extra costi Covid-19					€ 17.121,92
	Spese generali	6,60%			€ 1.130,05
	utile impresa	4,00%			€ 684,88
Totale Extra costi Covid-19					€ 18.936,84

Costo sovrapprezzo pasto protocollo Covid a base d'asta € 0,79

I prezzi unitari da porre a base di gara risultano pertanto:

- **Pasto standard: € 5,00**
- **Pasto protocollo Covid-19: € 5,79**

5. DETERMINAZIONE COSTO MERENDE EXTRA PERIODO

Sulla scorta del peso attribuito alle diverse componenti del costo del pasto e dello storico del servizio vengono determinate le voci di costo relative alla preparazione e somministrazione prendendo a riferimento il corrispettivo che riconoscerà la stazione appaltante pari ad € 0,80 per ciascuna merenda

Personale	€ 0,28
Materie prime	€ 0,32
Altri costi	€ 0,11
Totale	€ 0,72

spese generali 6,6%	€ 0,05
utile d'impresa 4%	€ 0,03

Corrispettivo €0,80

6. SINTESI DEI COSTI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

I costi complessivi in capo al concessionario sono dati dalla somma dei costi per la preparazione e somministrazione dei pasti, sia in regime ordinario che in attuazione del protocollo covid, dei pasti durante il servizio CRES, delle merende extra periodo. Come sarà di seguito evidenziato, alcuni costi sono diretti e proporzionali alla produzione, altri sono fissi e non legati alla produzione:

Descrizione	Pasti ordinari	Pasti CRES	Merende	Covid-19	Totale
personale/settimana	€ 42.955,94	€ 1.789,83	€ 351,38	€ 5.964,80	€ 51.061,95
materie prime e prodotti	€ 49.200,00	€ 2.050,00	€ 402,46	€ 11.157,12	€ 62.809,58
Amm.furgone e trasporto	€ 4.760,00	€ 198,33			€ 4.958,33
Spese trasporto	€ 1.700,00	€ 70,83	€ 133,01		€ 1.903,84
manut. e pulizia centro cottura	€ 2.000,00				€ 2.000,00
Ammortamento investimenti	€ 1.000,00				€ 1.000,00
Costi gestionali diretti (software)	€ 3.500,00				€ 3.500,00
rinfreschi volontari	€ 900,00				€ 900,00
Cena anziani	€ 1.200,00				€ 1.200,00
Pacchi Natale	€ 1.200,00				€ 1.200,00

	€ 108.415,94	€ 4.109,00	€ 886,85	€ 17.121,92	€ 130.533,71
--	--------------	------------	----------	-------------	--------------

7. ANALISI DEI RICAVI DEL CONCESSIONARIO (FLUSSO DI CASSA)

I ricavi del concessionario derivano esclusivamente dai corrispettivi versati dagli utenti e dal Comune per usufruire del servizio. Per la stima dei ricavi si ipotizza che per tutto l'anno scolastico 2021/2022 i pasti saranno somministrati con le modalità definite dal protocollo Covid-19, mentre per l'anno successivo in modalità ordinaria.

Anno scolastico 2021/2022

Descrizione	p.u	q.ta	Unità	Ricavi
Pasti standard	€ 5,00	24.000	pasto	€ 120.000,00
extra prot. Covid-19	€ 0,79	24.000	pasto	€ 18.936,84
Pasti CRES	€ 5,00	1000	pasto	€ 5.000,00
Merende extra periodo	€ 0,80	1240	pasto	€ 992,00

Anno scolastico 2022/2023

Descrizione	p.u	q.ta	Unità	Ricavi
Pasti standard	€ 5,00	24.000	pasto	€ 120.000,00
Pasti CRES	€ 5,00	1000	pasto	€ 5.000,00
Merende extra periodo	€ 0,80	1240	pasto	€ 992,00

La sostenibilità della concessione è riassunta nello schema di piano economico finanziario semplificato (allegato PEF) alla presente relazione.

PRIMI PIATTI: RICETTARIO



A cura di:

Bassi Maria Chiara-biologa nutrizionista
Bottura Pietro-sociologo
Chiozza Clotilde- medico
Orsini Ornella-assistente sanitaria

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11/13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone..)	60	75	90	100	90

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne, pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
ASIAGO PER PREPARAZIONE DI PIZZOCCHERI	30	40	50	60	50
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150

Pomodori pelati	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240
GNOCCHI DI PATATE	150	180	200	220	200
POLENTA	150	160	180	200	170

MODI E TEMPI DI COTTURA DEI CEREALI INTEGRALI

RISO	3 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50 minuti a fuoco basso senza mescolare
FARRO	2 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50- 60 minuti dopo ammollo di 6 ore
MIGLIO	2 volumi di acqua per 1 volume di cereale	15-20 minuti
ORZO	3 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50 minuti dopo ammollo di 12 ore

**Primi Piatti: Minestre, Minestrone, Passati e Zuppe vegetali
Utilizzabili per i menù convenzionali e tutti i vegetariani**

• Minestra d'orzo	• Passato di verdura
• Minestra di legumi con farro	• Passato di patate e porri con crostini di pane
• Minestra di miglio o farro	• Passato di lattuga con piselli
• Minestra di verdura con fiocchi d'avena	• Passato di zucca con crostini di pane
• Minestrone di patate e lattuga con pastina o riso	• Passato di verdura con legumi
• Minestrone di verdura con pasta/pastina o riso	• Passato di asparagi con crostini di pane
• Passato di ceci e zucca	• Zuppa di fagioli con crostini di pane
• Passato di piselli e broccoli con fiocchi di cereali	• Zuppa di verdura con crostini di pane
• Passato di ceci al rosmarino	• Zuppa di verdure alla toscana "ribollita" con crostini di pane

In ristorazione scolastica, non volendo utilizzare addensanti nè aggiunte di burro o panna, al fine di semplificare la realizzazione dei primi piatti in brodo si esplicita come intendere i termini utilizzati

- Minestra: brodo vegetale con aggiunta di cereali
- Minestrone: brodo vegetale con la aggiunta di solo riso o pasta
- Passato: preparazione con verdure e/o legumi "passata" con il passaverdura o frullata in modo da ottenere un composto denso a metà fra il purè e la crema.
- Zuppa: brodo vegetale servito con l'aggiunta di pane o crostini.

**Primi Piatti: Minestre
Utilizzabili solo per menù convenzionali**

- Pastina in brodo di carne

Ricettario per primi piatti in brodo (senza proteine animali)

Minestra d'orzo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Orzo decorticato• Carote• Sedano• Porri• Alloro• Olio EVO• Patate• Prezzemolo o erba cipollina• Sale iodato	<p>Cuocere l'orzo. Pulire le verdure e tagliarle a cubetti. Trascorsi i minuti di cottura fissati per l'orzo, mettere in una pentola l'acqua, le verdure a strati (carote, porro, sedano, alloro) e sopra l'orzo cotto. Coprire con un coperchio senza mescolare. Proseguire la cottura per altri 20 minuti. Servire caldo, guarnendo ogni piatto con un po' di prezzemolo fresco o erba cipollina.</p>

Minestra di legumi con farro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farro• Fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, piselli• Carote• Sedano• Cipolle• Aglio• Rosmarino, timo, alloro, salvia• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Sale iodato	<p>Preparate un trito con cipolla, aglio, sedano e carote. Aggiungere l'acqua e cuocere i legumi precedentemente ammollati ed il farro. Mescolate per un minuto e poi coprite con il brodo vegetale precedentemente preparato o semplicemente con acqua. Unite quindi anche i pomodori pelati passati. A questo punto unite anche il mazzetto di erbe aromatiche in modo che non si sparpaglino nella zuppa e che potrete eliminare agevolmente una volta cotta. Portate lentamente a bollore la zuppa. Aggiustate di sale e poi coprite il tegame con un coperchio: fate cuocere lentamente per almeno un'ora, aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale affinché la zuppa rimanga con la giusta quantità di liquido. Mezz'ora prima della fine della cottura, aggiungete le patate sbucciate e tagliate a piccoli cubetti. A cottura ultimata, eliminate il mazzetto aromatico, aggiustate eventualmente di sale, aggiungete un filo di olio EVO e servite.</p>

Minestra di miglio e farro

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farro• Miglio• Cicoria o erbe o spinaci o coste• Pomodori pelati passati• Scalogni• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Fate cuocere il farro ed il miglio, sempre lavato e scolato. Tagliate a listarelle la cicoria (o le altre verdure) dopo averla mondata e lavata. Fatela lessare per circa 15 minuti in pochissima acqua bollente salata e passatela in una padella con lo scalogno e l'olio EVO ed aggiungete i pomodori passati.</p> <p>Unite tutto al farro ed al miglio e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti. Regolate di sale e mescolate bene. Cuocete ancora per una decina di minuti. Lasciate raffreddare, irrorate con un filo di olio crudo e servite.</p>
---	--

Minestra di verdura con fiocchi d'avena

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fiocchi d'avena• Carote• Sedano• Cipolla• Patate• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	Preparazione <p>In una casseruola scaldare in un paio di cucchiai d'olio, le carote, il sedano, la cipolla, le patate a pezzetti piccoli e cuocere allungando con brodo vegetale preparato fresco. Un po' prima che le verdure siano completamente tenere, unire il pomodoro passato, i fiocchi di avena e far cuocere per una ventina di minuti, fino a quando comunque si otterrà una crema densa. Aggiustare di sale se necessario (ricordando che l'avena è piuttosto insipida di suo).</p>
---	--

Minestra di patate e lattuga con pastina o riso

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lattuga• Patate• Cipollotto• Riso o pastina• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Lavate la lattuga e tagliatela a striscioline. Quindi fatela appassire in una pentola con un cipollotto tritato e olio EVO. Pelate le patate e tagliatele a pezzetti e unitele alla lattuga. Coprite con il brodo vegetale e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Una volta che le verdure saranno ben cotte, passatele in un mixer in modo da ottenere una crema. Allungatela con il brodo vegetale e cuocetevi il riso o la pastina</p> <p>N.B. Dato l'indice glicemico delle patate invitiamo ad utilizzare riso o pastina integrale.</p>
---	--

Minestra di verdure con pasta, pastina o riso

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste di stagione per minestrone• Olio EVO• Sale iodato• Aromi	Preparare il passato mettendo le verdure e gli aromi in acqua fredda. Far bollire per 1 ora e 30 minuti. A cottura ultimata passare tutto al passaverdura e cuocervi dentro pastina o riso. Servire condendo con olio extravergine d'oliva a crudo

Passato di ceci e zucca

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci• Zucca• Porro• Salvia e rosmarino• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	Cuocere i ceci, precedentemente ammollati, con la zucca lavata, mondata della buccia e tagliata a dadini, il porro e gli aromi. Aggiungere il brodo vegetale sufficiente a coprire tutte le verdure. Cuocere a fuoco basso. Al termine della cottura passare il composto al passaverdura e servire con un filo di olio EVO.

Passato di piselli e broccoli con fiocchi di cereali

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Piselli• Broccoli• Fiocchi di cereali• Porro e aglio• Salvia e rosmarino• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	Stufare con olio EVO il porro tagliato a listarelle e l'aglio vestito. Unire i broccoletti ed i piselli. Far cuocere aggiungendo brodo vegetale. Al termine della cottura passare il composto al passaverdura e servire con un filo di olio EVO aromatizzato con salvia e rosmarino tritati. Accompagnare con fiocchi di cereali.

Passato di ceci al rosmarino

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci• Porro• Rosmarino• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	<p>Stufare in olio EVO i porri finemente tagliati con il rosmarino.</p> <p>Aggiungere i ceci ammollati e coprire con il brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura dei ceci che dovranno risultare morbidi. (Se necessario aggiungere acqua calda durante la cottura)</p> <p>A cottura ultimata salare leggermente e frullare per ottenere una gradevole crema.</p>

Passato di verdura

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste per minestrone (fresche o surgelate)• Acqua• Olio EVO• Sale iodato	<p>Pulire le verdure, lavarle e tagliarle a tocchetti non troppo grossi. Fare bollire la verdura in una pentola con acqua salata e un po' di olio EVO. Quando i pezzetti saranno cotti, scolarli senza buttare via l'acqua di cottura e frullare la verdura col mixer o passarla al passaverdura. Se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un po' dell'acqua di cottura.</p> <p>Servire con un filo d'olio EVO a crudo.</p>

Passato di patate e porri con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Porri• Patate• Salvia e rosmarino• Prezzemolo fresco• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Crostini di pane	<p>In una padella ampia versare l'olio EVO e i porri tagliati a rondelle. Far rosolare qualche minuto i porri, aggiungere le patate tagliate a cubetti e brodo vegetale. Far cuocere a fuoco basso con coperchio per circa 20 minuti. Se si dovesse asciugare troppo, aggiungere altra acqua. Una volta che le patate sono cotte, frullare o passare al passaverdura fino ad ottenere una crema morbida e liscia. Spolverare con del prezzemolo ed erbe aromatiche tritate e servire con dadini di pane tostato e un filo d'olio EVO.</p>

Passato di lattuga con piselli

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Piselli• Lattuga• Riso• Olio EVO• Prezzemolo, cipolla, carote e sedano• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	<p>Stufare sedano, carota e cipolla in olio EVO. Aggiungere i piselli surgelati fini e la lattuga tagliata a listerelle. Unire un brodo vegetale preparato al momento e lasciar cuocere. Passare al passaverdura. Cuocere nella crema vegetale ottenuta il riso aggiungendo brodo al bisogno. Si ricorda che la preparazione deve risultare brodosa.</p> <p>Servire con prezzemolo fresco tritato, se gradito.</p>

Passato di zucca con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucca Mantovana• Porri• Salvia e rosmarino• Olio EVO• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	<p>Tagliate il porro a pezzetti e fatelo stufare con un po' di olio EVO in una pentola capiente assieme agli aromi. Tagliare la zucca (privata della buccia) a tocchetti piccoli e unirle al porro. Fate rosolare rapidamente a fuoco medio.</p> <p>A questo punto aggiungete il brodo fino a coprire il contenuto della pentola e fate cuocere fino a quando la zucca non si sarà completamente disfatta.</p> <p>Passare al passaverdura o frullare il tutto fino a farlo diventare omogeneo. Correggere con brodo o acqua se necessario. Servire nei piatti aggiungendo un filo di olio a crudo aromatizzando con rosmarino e salvia tritati. Accompagnare con crostini di pane.</p>

Passato di verdura con legumi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste per minestrone (fresche o surgelate)• Legumi misti• Acqua• Olio EVO• Sale iodato	<p>Cuocere i legumi precedentemente ammollati. Pulire le verdure, lavarle e tagliarle a tocchetti non troppo grossi. Fare bollire la verdura in una pentola con acqua salata e aggiungere i legumi precedentemente cotti. Quando i pezzetti di verdura saranno cotti, scolali senza buttare via l'acqua di cottura e passare la verdura al mixer o al passaverdura. Se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungi un po' dell'acqua di cottura.</p> <p>Servire con un filo d'olio EVO a crudo.</p>

Passato di asparagi con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Asparagi• Scalogno• Aromi a piacere• Patate• Olio EVO• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Sale iodato	<p>Tagliate lo scalogno a pezzetti e fatelo stufare con un po' di olio di oliva in una pentola capiente assieme agli aromi. Tagliare gli asparagi e le patate a tocchetti piccoli e unirle al porro. A questo punto aggiungete il brodo fino a coprire il contenuto della pentola e fate cuocere fino a quando patata e asparagi non si saranno completamente cotti.</p> <p>Passare al passaverdura o frullare il tutto fino a farlo diventare omogeneo. Correggere con brodo o acqua se necessario.</p> <p>Servire nei piatti aggiungendo un filo di olio a crudo e i crostini.</p>

Zuppa di fagioli con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli surgelati• Carota, sedano, cipolla, aglio, alloro• Pomodori pelati passati• Acqua• Olio extravergine di oliva• Sale iodato• Crostini di pane	<p>Stufare un trito di aromi in una pentola con poco Olio EVO. Aggiungere i pelati, i fagioli surgelati e l'acqua (senza sale) Aromatizzare con una foglia di alloro e lasciar cuocere a fuoco moderato fino a quando i fagioli non comincino a disfarsi.</p> <p>Frullare bene e servire la zuppa calda, condita con olio EVO a crudo, accompagnandola con crostini di pane.</p>

Zuppa di verdure alla toscana “ribollita” con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Cavoli verza e cavoli neri• Bietole (coste) o erbette• Fagioli cannellini• Pane casereccio di grano duro• Olio EVO• Pomodori pelati passati• Patate• Cipolle• Porri• Carote• Sedano• Salvia, rosmarino, timo...• Sale iodato	<p>Cuocere i fagioli precedentemente ammollati. Scolateli e conservate l'acqua di cottura.</p> <p>Lavate, mondate e tritate poi grossolanamente tutte le verdure. Prendete una pentola capiente e cospargete il fondo d'olio e cominciate a soffriggere la carota, la cipolla, il porro ed il sedano. Unite quindi i pomodori pelati e girate con un cucchiaino di tanto in tanto. Unire gli aromi. Passare parte (circa 2/3) dei fagioli al mixer e mettete da parte la crema così ottenuta. Quando la verdura sarà tenera passarla al passaverdure (solo 1/3 della verdura).</p> <p>Rimettete la purea di verdura così ottenuta di nuovo nella pentola, e aggiungete anche la crema di fagioli e i fagioli lasciati interi. Fate cuocere ancora per 5 minuti in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.</p> <p>Preparate le teglie, in cui alternerete uno strato di verdure a uno di pane, meglio se secco, tagliato a fette: coprite tutto ancora con la verdura e aggiungete un filo di olio EVO.</p>

Zuppa di verdure con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste di stagione per minestrone• Aromi• Olio EVO• Sale iodato• Crostini di pane casereccio	<p>Preparare la zuppa mettendo le verdure e gli aromi in acqua fredda. Far bollire per 1 ora e 30 minuti. A cottura ultimata passare tutto al passaverdura. Servire condendo con olio extravergine d'oliva a crudo accompagnata da crostini di pane.</p>

Ricettario per primi piatti in brodo (con proteine animali)

Pastina in brodo di carne

(Preparazione da utilizzarsi quando il menù preveda come secondo piatto : manzo lessato)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carne di bovino (taglio adatto per lessato)• Pastina di semola di grano duro• Cipolla• Carota• Sedano• Acqua• Sale iodato	<p>Allestire la preparazione a freddo (per ottenere un brodo più gustoso) mettendo in una pentola la carne, cipolla, carota, sedano, acqua fredda e sale grosso.</p> <p>Portare lentamente a bollore con fuoco basso. Lasciar cuocere procedendo a schiumare il brodo con apposita schiumarola.</p> <p>Prevedere una cottura di almeno 2 ore (verificare la perfetta cottura al cuore della carne con procedura descritta in piano di autocontrollo aziendale).</p> <p>Filtrare il brodo. Controllare la sapidità e cuocervi dentro la pastina. Servire caldo.</p> <p><i>In caso di asporto la pastina potrà essere cotta a parte ed unita al brodo caldo solo prima di servire in tavola.</i></p>

Primi Piatti - Paste o Risi Asciutti senza proteine di origine animale

Utilizzabili i menù convenzionali e tutti iver vegetariani

- | | |
|-------------------------------------|--|
| • Pasta al sugo di carote e cipolla | • Pasta/Riso con olio EVO |
| • Pasta al sugo di pomodoro e olive | • Riso con gli spinaci |
| • Pasta con cime di rapa | • Risotto alla lattuga |
| • Pasta con pomodoro | • Risotto allo zafferano “alla milanese” |
| • Pasta o Riso con i carciofi | • Risotto con la verza |
| • | • Risotto con radicchio rosso e lattuga |
| • Pasta o Riso con ragù di verdure | • |
| • | • Risotto con porri |
| • Pasta o Riso con sugo di asparagi | • |
| • | • Riso al rosmarino |
| • Pasta o Riso con zucca | |

Primi piatti con proteine animali

che possono essere utilizzati in menù convenzionali e vegetariani che utilizzano latte e/o uova

- | | |
|---|--------------------------------------|
| • Gnocchi di grano saraceno con crema di zucca | • Gnocchi di patate al pomodoro |
| • Gnocchi di grano saraceno con salsa di pomodoro | • Gnocchi di patate al ragù vegetale |
| • Gnocchetti di zucca alle erbe aromatiche | |

Ricettario per Paste o Risi Asciutti

Pasta con sugo di carote e cipolla

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Cipolle• Carote• Sedano• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare a fette sottili le cipolle e a dadini le carote ed il sedano. Stufare in pentola con olio EVO aggiungendo acqua calda. A cottura ultimata, frullare le verdure, in modo da ottenere una salsa. Aggiustare di sale ed olio e condire la pasta.</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolare e condire con il sugo di carote e cipolle</p>

Pasta al sugo di pomodori ed olive

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Aglio• Cipolla• Carota• Sedano• Basilico• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Olive verdi denocciolate• Sale iodato	<p>Preparare un battuto di sedano, cipolla, carota ed aglio. Farlo stufare in olio EVO ed aggiungere i pomodori pelati. A cottura quasi ultimata aggiungere le olive verdi denocciolate ed aromatizzare con basilico.</p> <p>Far cuocere la pasta in acqua bollente salata. Scolare e condire con il sugo.</p>

Pasta con cime di rapa

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Cime di rapa• Aglio• Acciuga sott'olio• Olio EVO	<p>Scaldare l'Olio EVO con l'acciuga spezzettata e l'aglio che appena imbiandito andrà tolto. Aggiungere le cime di rapa lavate accuratamente in abbondante acqua e tagliate a listarelle. Far rosolare e lasciar appassire aggiungendo acqua calda salata. Lasciare stufare fino a cottura terminata.</p> <p>Versare sulla pasta lessata in acqua bollente e sale e mescolare bene per farla insaporire.</p> <p>Anche in questo caso la verdura potrebbe essere frullata prima di condire la pasta in modo da ottenere una crema/salsa eventualmente più gradita agli utenti.</p>

Pasta col pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Aglio• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	<p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio e lasciarlo appena imbiandire.</p> <p>Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti.</p> <p>Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire la pasta lessata in acqua bollente salata.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p>

Pasta o riso con carciofi

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Cuori di carciofi• Aglio• Prezzemolo• Olio EVO• Brodo vegetale (acqua,carota,cipolla,sedano)• Sale iodato• Formaggio grana(se gradito)	Preparazione <p>In un tegame far imbiondire l'aglio con l'olio EVO. Aggiungere i cuori di carciofi tagliati a fettine. Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale fino a cottura dei carciofi. Aggiustare di sale e spolverare con prezzemolo fresco tritato. Condire la pasta o il riso cotti in acqua bollente salata- Servire in tavola con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>
---	--

Pasta o riso con ragù di verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Cipolla ed aglio• Carota• Sedano• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio, la cipolla, la carota ed il sedano tritati e lasciarli stufare. Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti. Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire la pasta o il riso lessati in acqua bollente salata. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>
---	--

Pasta o riso con sugo di asparagi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Punte di asparagi• Scalogno o cipolla• Olio EVO• Brodo vegetale (acqua,carota,cipolla,sedano)• Sale iodato• Formaggio grana(se gradito)	<p>In un tegame far stufare con l'olio EVO lo scalogno o la cipolla tritati. Aggiungere le punte di asparagi tagliate a rondelle.</p> <p>Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale fino a cottura degli asparagi.</p> <p>Aggiustare di sale e condire la pasta o il riso cotti in acqua bollente salata.</p> <p>Gli asparagi potrebbero anche essere frullati prima di condire la pasta in modo da ottenere una crema/salsa eventualmente più gradita agli utenti.</p> <p>Servire in tavola con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>

Pasta o riso con la zucca

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/riso integrale• Acqua e sale iodato• Zucca• Scalogno o cipolla• Olio EVO• Brodo vegetale(acqua,carota, sedano, cipolla, finocchio)• Formaggio grana (se gradito)	<p>In una pentola con olio EVO mettere lo scalogno o la cipolla tritata finemente e lasciarla appena imbiondire.</p> <p>Aggiungere la zucca tagliata a dadini e lasciarla cuocere aggiungendo brodo vegetale</p> <p>A cottura ultimata aggiustare di sale e condire la pasta o il riso cotti in acqua bollente e sale.</p> <p>La zucca potrebbe anche essere frullata prima di condire la pasta in modo da ottenere una crema/salsa eventualmente più gradita agli utenti.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato,solo se gradito</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>

Pasta o riso con olio extravergine d'oliva (EVO)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o riso• Acqua e sale iodato• Olio EVO• Formaggio grana (se gradito)	<p>Cuocere la pasta o il riso in acqua bollente salata.</p> <p>Scolare e condire con olio EVO.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, se gradito.</p>

Riso con gli spinaci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso preferibilmente integrale• Acqua e sale iodato• Spinaci• Cipolla• Carota• Sedano• Olio EVO• Brodo vegetale• Formaggio grana (se gradito)	<p>In una pentola con olio EVO far stufare cipolla, carota e sedano tritati finemente. Aggiungere gli spinaci tagliati a listarelle e lasciarli cuocere aggiungendo brodo vegetale.</p> <p>A cottura ultimata aggiustare di sale e condire il riso cotto in acqua bollente e sale.</p> <p>Gli spinaci potrebbero anche essere frullati prima di condire il riso in modo da ottenere una crema/salsa eventualmente più gradita agli utenti.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>

Risotto alla lattuga

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso preferibilmente integrale• Lattuga• Cipolla• Carota• Sedano• Olio EVO• Brodo vegetale• Formaggio grana (se gradito)	<p>Stufare cipolla, carota e sedano tritati in olio EVO. Aggiungere la lattuga, pulita, lavata accuratamente e tagliata in strisciole sottili. Stufare per 10 minuti ed aggiungere il riso. <i>(Prima di aggiungere il riso le verdure potrebbero essere completamente frullate al fine di migliorarne la accettazione da parte degli utenti).</i></p> <p>Lasciar appena tostare il riso e portarlo a cottura con aggiunta graduale di brodo vegetale.</p> <p>Servire aggiungendo formaggio grana se gradito.</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>

Risotto allo zafferano “alla Milanese”

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Cipolla• Olio EVO• Zafferano• Brodo vegetale(acqua, carota, cipolla,sedano)• Formaggio grana (se gradito)	<p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere il riso, mescolando e facendo ben tostare. Tirare a cottura con brodo vegetale. All'ultimo aggiungere zafferano sciolto in un po' di brodo. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grana grattugiato(se gradito).</p>

Risotto con la verza

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Cipolla• Verza• Olio EVO• Brodo vegetale(acqua, carota, cipolla,sedano)• Formaggio grana (se gradito)	<p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere la verza tagliata a striscioline e lasciar stufare. Aggiungere il riso e tirarlo a cottura con brodo vegetale. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grattugiato(se gradito).</p>

Risotto con radicchio rosso e lattuga

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Cipolla• Radicchio rosso• Lattuga• Olio EVO• Brodo vegetale• Formaggio grana (se gradito)	<p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere il radicchio rosso e la lattuga tagliati a striscioline. Lasciar stufare. Aggiungere il riso e tirarlo a cottura con brodo vegetale. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grattugiato(se gradito).</p>

Risotto con porri

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Porri• Olio EVO• Brodo vegetale• Formaggio grana (se gradito)	<p>Fare stufare i porri tagliati a striscioline con olio extravergine d'oliva. Aggiungere il riso, farlo tostare e tirarlo a cottura con brodo vegetale. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grattugiato (se gradito).</p>

Riso al rosmarino

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Acqua e sale iodato• Rosmarino• Olio EVO• Formaggio grana (se gradito)	<p>Lessare il riso in acqua bollente e sale. Scolarlo e condirlo con olio EVO e abbondante rosmarino tritato.</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>

Gnocchi di grano saraceno con salsa di pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina di grano saraceno• Patate lessate• Uova pastorizzate• Acqua• Aglio• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	<p>Schiacciare con lo schiacciapatate le patate lessate. Impastare con la farina di grano saraceno, uova ed un po' di acqua (q.b.) per ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Formare gli gnocchi che andranno lessati in acqua bollente salata e conditi con il sugo di pomodoro.</p> <p>Proporzioni per l'impasto degli gnocchi: 300 g di farina di grano saraceno / 1 uovo pastorizzato / 100 g di patate lessate / acqua q.b.</p> <p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio e lasciarlo appena imbiondire. Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti. Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire gli gnocchi. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito.</p>

Gnocchi di grano saraceno con crema di zucca

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina di grano saraceno• Patate lessate• Uova pastorizzate• Acqua• Zucca• Scalogno o cipolla• Salvia e rosmarino• Olio EVO• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	<p>Schiacciare con lo schiacciapatate le patate lessate. Impastare con la farina di grano saraceno, uova ed un po' di acqua (q.b.) per ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Formare gli gnocchi che andranno lessati in acqua bollente salata e conditi con la crema di zucca.</p> <p>Proporzioni per l'impasto degli gnocchi: 300 g di farina di grano saraceno /1uovo /100 g di patate lessate/ acqua q.b.</p> <p>In una pentola con olio EVO mettere lo scalogno o la cipolla tritata finemente e lasciarla appena imbiondire.</p> <p>Aggiungere la zucca tagliata a dadini e lasciarla cuocere aggiungendo un po' di acqua calda</p> <p>A cottura ultimata aggiustare di sale e frullare la zucca in modo da ottenere una gradevole crema/sugo unendo salvia e rosmarino tritati. Condire gli gnocchi.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p>

Gnocchi di patate al pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Farina tipo 2• Uova pastorizzate• Aglio• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito) <p>Proporzioni per l'impasto degli gnocchi: 1Kg di patate/ 300 g di farina tipo 2 /1uovo pastorizzato</p>	<p>Schiacciare con lo schiacciapatate le patate lessate. Impastare con farina ed uova formando poi gli gnocchi che andranno lessati in acqua bollente salata e conditi con il sugo di pomodoro.</p> <p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio e lasciarlo appena imbiondire.</p> <p>Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti.</p> <p>Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire gli gnocchi.</p> <p>Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p>N.B. nel caso di utilizzo di gnocchi confezionati verificare in scheda tecnica la corrispondenza degli ingredienti a quelli indicati nella ricetta e che le patate rappresentino il 70% del prodotto.</p>

Gnocchi di patate al ragù vegetale

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Farina tipo 2• Uova pastorizzate• Cipolla ed aglio• Carota• Sedano• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito) <p><u>Proporzioni per l'impasto degli gnocchi:</u> 1Kg di patate/ 300 g di farina tipo 2 /1uovo pastorizzato</p>	<p>Schiacciare con lo schiacciapatate le patate lessate. Impastare con farina ed uova formando poi gli gnocchi che andranno lessati in acqua bollente salata e conditi con il ragù vegetale.</p> <p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio, la cipolla, la carota ed il sedano tritati e lasciarli stufare. Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti. Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire gli gnocchi. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito.</p> <p>N.B. nel caso di utilizzo di gnocchi preconfezionati verificare in scheda tecnica la corrispondenza degli ingredienti a quelli indicati nella ricetta e che le patate rappresentino il 70% del prodotto.</p>

Gnocchetti di zucca alle erbe aromatiche

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucca• Farina tipo 2• Ricotta vaccina• Uova pastorizzate• Olio EVO• Salvia e rosmarino• Formaggio grana (se gradito)• Sale iodato <p><u>Proporzioni per l'impasto:</u> 800 g di polpa di zucca/200 g farina tipo 2/ 100 g ricotta/1 uovo pastorizzato</p>	<p>Tagliare la zucca a dadini e cuocerla a vapore. Scolarla e frullarla. Mettere la zucca in una terrina con la farina, la ricotta e le uova ed impastare aggiungendo farina per asciugare l'umidità della zucca fino a che l'impasto sarà omogeneo e morbido. Ricavare dall'impasto dei gnocchetti che andranno cotti in acqua calda e sale per pochissimo tempo fino a quanto non riemergano a galla della pentola. Scolarli e condirli con olio EVO, formaggio grana grattugiato, salvia e rosmarino tritati.</p>

SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI: RICETTARIO INVERNALE



A cura di:

Bassi Maria Chiara- biologa nutrizionista
Bottura Pietro- sociologo
Chiozza Clotilde- medico
Orsini Ornella- assistente sanitaria

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco

1 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11-13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestre)	60	75	90	100	90

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne, pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
ASIAGO PER PREPARAZIONE DI PIZZOCCHERI	30	40	50	60	50
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150
					80

Pomodori pelati	60	70	80	90	
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240
GNOCCHI DI PATATE	150	180	200	220	200
POLENTA	150	160	180	200	170

MODI E TEMPI DI COTTURA DEI LEGUMI SECCHI

LENTICCHIE	Ammollo di 4 h	20 minuti
FAGIOLI	Ammollo di 12 h	3 h a fuoco basso
CECI	Ammollo di 12 h	3 h a fuoco basso
PISELLI	Ammollo di 2 h	30 minuti

<p style="text-align: center;">Secondi con carne di pollo</p>	<p style="text-align: center;">Indicazioni per le preparazioni</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Coscette di pollo al forno • Cotoletta di petto di pollo • Petto di pollo alla pizzaiola • Petto di pollo alla salvia/rosmarino/timo • Petto di pollo alle mandorle • Scaloppina di petto di pollo al limone • Spezzatino di pollo agli aromi 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - vedi <i>ricettario</i> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - vedi <i>ricettario</i>
<p style="text-align: center;">Piatti Unici con carne di pollo</p>	<p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cous-Cous con verdure, legumi e pollo • “ Chicken & Potatoes”: Cotoletta di petto di pollo e patate aromatiche con scaglie di mandorle • Polpettone di patate, verdure e pollo • Polenta con spezzatino di pollo 	

Ricettario per secondi con carne di pollo

Coscette di pollo al forno.

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Coscette di pollo con osso• Olio EVO• Aromi : rosmarino, salvia ,timo, alloro secco• Sale iodato	<p>Preparare le coscette con olio EVO aromi e sale. Infornare per il tempo necessario a garantire una perfetta cottura all'osso.</p> <p><i>(N.B. La Ditta gestore del servizio di ristorazione attua in autocontrollo aziendale le procedure di verifica della cottura).</i></p>

Cotoletta di petto di pollo 1 e 2

1- Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo ed infarinarle.</p> <p>Passare nell'uovo e nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u><i>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</i></u></p>
2- Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo e passarle nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u><i>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</i></u></p>

Petto di pollo alla pizzaiola

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Aglio• Pomodoro pelato• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore.</p> <p>Rosolarli con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che andrà poi tolto dalla preparazione.</p> <p>Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario</p> <p>Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire</p>

Petto di pollo alla salvia/rosmarino/timo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Aromi : salvia , rosmarino. timo,• Farina tipo 2• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinarle e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO.</p> <p>Cospargere di salvia, rosmarino e timo tritati. Rosolare bene, salare e servire.</p>

Petto di pollo alle mandorle

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Farina tipo 2• Mandorle in scaglie• Vino bianco secco o brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinarle e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO</p> <p>Sfumare con vino bianco secco o brodo vegetale</p> <p>Cospargere con mandorle in scaglie precedentemente appena tostate al forno</p> <p>Salare e servire.</p>

Scaloppina di petto di pollo al limone

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Farina tipo 2• Olio EVO• Succo di limone fresco• Scorzette di limone fresco non trattato in superficie• Sale iodato	Preparazione <p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinare e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Rosolare bene e salare.</p> <p>Aggiungere scorzette di limone fresco tagliate a listarelle sottili e private della parte bianca. Sfumare con succo di limone fresco e servire.</p>
---	---

Spezzatino di pollo agli aromi 1 e 2

1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Arom:i salvia, rosmarino e alloro• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale. Portare a cottura con brodo vegetale. Servire</p>
2- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodoro pelato• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato•	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO. Aggiungere pomodori pelati passati e sale. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario, e servire.</p>

Ricettario per piatti unici con carne di pollo

Cous-Cous con verdure, legumi e pollo 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cous-cous• Brodo vegetale• Ceci lessati• Verdure di stagione a vapore• Olio EVO• Zafferano o curcuma	Preparazione <p>Cuocere il cous-cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere i ceci lessati e le verdure cotte al vapore condite con olio EVO</p> <p>Unire la preparazione di pollo <u>scelta tra le due sotto-indicate</u> e aromatizzare prima di servire con zafferano o curcuma stemperate in un po' di acqua .</p>
1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Aromi: salvia, rosmarino, alloro secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale.</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>
2- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodoro pelato• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO.</p> <p>Aggiungere pomodori pelati passati e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale.</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>

“Chicken & Potatoes”: Cotoletta di petto di pollo e patate aromatiche con scaglie di mandorle ” 1 e 2

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patate • Olio EVO • Rosmarino e salvia • Mandorle in scaglie • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Pelare, lavare ed asciugare le patate. Tagliarle a spicchi e metterle in tegame foderato di carta forno. Condirle con olio EVO, il trito di aromi, sale e mandorle in scaglie. Infornare in forno già caldo e cuocere. Servire calde</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petto di pollo • Uova fresche pastorizzate • Farina tipo 2 • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo ed infarinare. Passare nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO e mettere in forno per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petto di pollo • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo e passarle nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p>

Polpettone di patate, verdure e pollo

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petto di pollo • Cipolla ed aglio • Verdure di stagione cotte a vapore • Patate lessate • Uova pastorizzate • Pan grattato • Noce moscata • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare il petto di pollo, le verdure cotte a vapore e le patate lessate con olio EVO, cipolla ed aglio. Tritare tutti gli ingredienti ed unire le uova pastorizzate, la noce moscata ed il sale amalgamandoli bene . In un tegame foderato di carta da forno oliata con olio EVO spolverizzare il pangrattato e stendere sopra il composto. Aggiungere pangrattato in superficie e irrorare con olio EVO Cuocere in forno ben caldo fino ad ottenere una crosticina perfettamente dorata. Porzionare e servire.</p>
--	--

Polenta con spezzatino di pollo 1 e 2

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaino e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate accompagnandola con lo spezzatino <u>scelto tra le due preparazioni sotto indicate.</u></p>
<p>1- Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Aromi: salvia, rosmarino, alloro secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire alla polenta.</p>
<p>2- Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodoro pelato• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO. Aggiungere pomodori pelati passati e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire alla polenta.</p>

Secondi con carne bovina	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Arrosto di vitellone • Cotoletta di manzo • Hamburger di carne bovina • Manzo lessato al limone con salsa verde • Polpettine di manzo in umido col pomodoro • Scaloppina alla pizzaiola • Scaloppine di manzo sfumate al vino bianco 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - vedi <i>ricettario</i> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - vedi <i>ricettario</i>
Piatti Unici con carne bovina	<p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne al forno con ragù alla bolognese • Pasta con ragù di carne e crocchette di verdure ☞ Cupolette di riso con brasato di manzo alla Rachele • Polenta taragna con brasato di manzo • Polenta di mais con brasato di manzo alla Rachele • Polenta di mais con spezzatino di manzo 	

Ricettario per secondi con carne bovina

Arrosto di vitellone

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carne di bovino: taglio adatto alla preparazione per arrosti.• Salvia, rosmarino, timo, alloro secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Aromatizzare la carne con gli aromi tritati. Legarla e passarla in tegame con olio EVO facendola rosolare per sigillarla. Condire con sale e continuare la cottura in forno ben caldo bagnando con brodo vegetale fino a completa cottura al cuore della carne.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto)</i></p> <p>Servire a fette caldo ed accompagnato dal suo sugo di cottura.</p>

Cotoletta di manzo 1 e 2

1-Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Infarinare le fettine di carne e passarle nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2-Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Infarinare le fettine di carne e passarle nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Hamburger di carne di bovino

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Hamburger di carne di bovino• Prezzemolo, origano, maggiorana,• Olio EVO• Sale iodato	<p>Disporre gli hamburger in teglia su carta da forno oleata con olio EVO e aromatizzarli con prezzemolo, origano, maggiorana tritati e sale.</p> <p>Cuocere in forno rigirandoli fino a cottura ultimata. Mantenere caldi.</p> <p><i>*Se gli hamburger vengono allestiti presso la cucina utilizzando carne macinata fresca può essere aggiunto ad essa un massimo di 10% di patate lessate al fine di rendere più morbida la preparazione e migliorarne la gradibilità.</i></p>

Manzo lessato al limone con salsa verde

Preparazione da utilizzarsi solo ed esclusivamente quando il menù preveda un primo a base di brodo di carne

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carne di bovino: taglio adatto alla preparazione per lessato• Olio EVO• Succo di limone fresco• Sale iodato	<p>Una volta lessata, tagliare la carne a fette e condire con olio EVO e succo di limone fresco al momento di servire <u>e solo se gradito all'utente.</u></p> <p>Al fine di rendere più gradevole la preparazione, abbinare la salsa verde sotto descritta.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Prezzemolo fresco• Puntine di capperi sotto sale• Aglio• Cetriolini sotto aceto• Acciughe sott'olio• Olio EVO	<p>Prendere prezzemolo, aglio, puntine di capperi ben sciacquati sotto l'acqua, acciughe conservate sott'olio e cetriolini sott'aceto. Macinarli insieme aggiungendo olio EVO.</p> <p><u>Servire in accompagnamento al lessato.</u></p>

Polpettine di manzo in umido col pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carne tritata magra di bovino• Patate lesse (10% della preparazione)• Prezzemolo fresco, origano, basilico• Pangrattato• Pomodoro pelato passato,• Aglio• Olio EVO• Sale iodato	<p>Allestire le polpettine con la carne tritata e le patate aromatizzando l'impasto con prezzemolo fresco, origano, basilico e sale. Passarle nel pangrattato e cuocerle nel sugo allestito con pomodoro pelato passato, aglio, olio EVO e sale. (Verificare secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale la cottura del prodotto).</p> <p>Servire calde accompagnandole con il loro sughetto.</p>

Scaloppina alla pizzaiola

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Aglio• Pomodoro pelato• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Rosolare le fettine di carne con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che potrà essere tolto a fine preparazione. Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario</p> <p>Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire</p>

Scaloppine di manzo sfumate al vino bianco

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Farina di tipo 2• Vino bianco secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Battere le fettine di carne. Infarinarle e passarle in teglia oleata o in forno. Sfumare con vino bianco secco, salare ed eventualmente aggiungere un po' di brodo vegetale. Mantenere in caldo.</p>

Ricettario per piatti unici con carne di bovino

Lasagne al forno con ragù alla bolognese

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lasagne(pasta all'uovo secca o surgelata.)• Formaggio grana	Preparazione <p>Allestire le lasagne in base alla tipologia prescelta (lessatura in acqua o direttamente in forno condendole con il ragù, la besciamella ed il formaggio grana)</p> <p>Cuocere in forno a 200° per venti minuti utilizzando per gli ultimi 3-4 minuti il grill in modo da formare una crosticina dorata e croccante.</p> <p>Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.</p>
Ingredienti <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none">• Latte intero• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti.</p> <p>Aggiungere sale e noce moscata</p> <p>N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina magra tritata• Pomodori pelati• Sedano, carote, cipolle, aglio rosmarino• Olio EVO	Preparazione <p>In una capiente pentola mettere a freddo olio EVO, verdure tritate (carote, sedano, cipolla, rosmarino, aglio) e carne bovina tritata. Lasciare stufare per qualche minuto.</p> <p>Aggiungere i pomodori pelati passati, sale e lasciare sobbollire a fuoco basso. Se necessario aggiungere durante la cottura acqua calda fino a completa cottura.</p>

Pasta con ragù di carne e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Pasta di semola di grano duro• Acqua• Sale grosso iodato• Formaggio grana (se gradito) <p>Ingredienti ragù di carne</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina magra tritata• Pomodori pelati• Sedano, carote, cipolle, aglio rosmarino• Olio EVO	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il ragù sotto descritto ed il formaggio grana, se gradito. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdure</p> <p>Preparazione</p> <p>In una capiente pentola mettere a freddo olio EVO, verdure tritate (carote, sedano, cipolla, rosmarino, aglio) e carne bovina tritata. Lasciare stufare per qualche minuto. Aggiungere i pomodori pelati passati, sale e lasciare sobbollire a fuoco basso. Se necessario aggiungere durante la cottura acqua calda fino a completa cottura.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio)• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Pangrattato• Latte• Sale iodato• Olio EVO	<p>Preparazione</p> <p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiari di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire il latte, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Cupolette di riso con brasato di manzo alla Rachele

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso• Acqua• Sale grosso iodato• Olio EVO• Rosmarino•	Preparazione <p>Cuocere il riso in acqua salata. Scolare e condire con olio EVO e rosmarino tritato. Metterlo in stampi per sformatini e servire nei piatti formando delle cupolette che andranno accompagnate con il brasato.</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per brasato)• Cipolla• Zucca• Vino bianco secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Versare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e le cipolle affettate finemente e farle stufare. Aggiungere la carne di vitellone facendola rosolare a fuoco vivace e sfumandola con il vino bianco secco. Aggiungere la zucca tagliata a dadini e coprire il tegame lasciando cuocere a fuoco basso per circa due ore. Se necessario aggiungere brodo vegetale. A cottura ultimata tagliare a fette e servire caldo con la sua salsina in accompagnamento al riso.</p>

Polenta taragna con brasato di manzo 1 e 2

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais e grano saraceno• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais e grano saraceno/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais e grano saraceno mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaio e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate. Accompagnandola con il brasato .</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per brasato)• Cipolla, aglio, carota,• Brodo vegetale• Vino rosso• Chiodi di garofano• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Versare in una casseruola l'olio EVO le cipolle, l'aglio e le carote tritate e farle stufare. Aggiungere la carne facendola rosolare a fuoco vivace e sfumandola con il vino rosso aromatizzato con chiodi di garofano. Aggiungere brodo vegetale e portare lentamente a cottura. Tagliare a fette e servire caldo con la sua salsina in accompagnamento alla polenta.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per brasato)• Cipolla, aglio, carota,• Brodo vegetale• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Versare in una casseruola l'olio EVO le cipolle, l'aglio e le carote tritate e farle stufare. Aggiungere la carne facendola rosolare a fuoco vivace. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare lentamente a cottura con brodo vegetale. Tagliare a fette e servire caldo con la sua salsina in accompagnamento alla polenta.</p>

Polenta di mais con brasato di manzo alla Rachele

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaino e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate. Accompagnandola con il brasato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per brasato)• Cipolla• Zucca• Vino bianco secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Versare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e le cipolle affettate finemente e farle stufare. Aggiungere la carne di vitellone facendola rosolare a fuoco vivace e sfumandola con il vino bianco secco. Aggiungere la zucca tagliata a dadini e coprire il tegame lasciando cuocere a fuoco basso per circa due ore. Se necessario aggiungere brodo vegetale. A cottura ultimata tagliare a fette e servire caldo con la sua salsina in accompagnamento alla polenta.</p>

Polenta di mais con spezzatino di manzo 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	Preparazione <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaino e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate. Accompagnandola con lo spezzatino scelto tra le due preparazioni sotto indicate.</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per spezzatino)• Aromi salvia e rosmarino e alloro• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare la carne tagliata a dadini con olio EVO, aromi e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire alla polenta.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per spezzatino)• Cipolla, carota e aglio• Pomodori pelati passati• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare la carne tagliata a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO. Aggiungere pomodori pelati passati e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire alla polenta.</p>

<p style="text-align: center;">Secondi con carne di suino</p>	<p style="text-align: center;">Indicazioni per le preparazioni</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Arrosto di maiale alle erbe • Bocconcini di lonza con carciofi • Cotoletta di lonza di maiale • Lonza di maiale al latte • Lonza di maiale aromatica al cartoccio • Lonza di suino con salsa di mele • Scaloppina di maiale al rosmarino e timo 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - vedi <i>ricettario</i> <p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
<p>Piatti Unici con carne suina</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla “pilota” • Polenta di mais con spezzatino di lonza di maiale con cipolle 	

Ricettario per secondi con carne di suina

Arrostro di maiale alle erbe

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio• Aromi: alloro, rosmarino e salvia• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Tritare l'aglio, le foglie di salvia, rosmarino e l'alloro, dopo averli accuratamente lavati. Preparare la carne insaporendola con gli aromi tritati. Metterla in una teglia con l'Olio EVO e salare. Infornare l'arrosto rigirandolo durante la cottura. Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere le procedure di verifica della cottura).</i> Tagliare a fette e servire caldo</p>
---	---

Bocconcini di lonza con carciofi

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Cuori di carciofo• Cipolla ed aglio• Prezzemolo fresco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Tagliare la lonza di suino a bocconcini e farli rosolare in tegame con olio EVO, cipolla tritata ed aglio. Aggiungere i fondi di carciofi tagliati ed il prezzemolo tritato e lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale. A cottura ultimata salare e servire caldi.</p>
---	---

Scaloppina di maiale al rosmarino e timo

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fettine di lonza di suino• Aromi: rosmarin, timo• Farina tipo 2• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare le fettine di lonza di suino e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di rosmarino e timo tritati insieme al sale. Rosolare bene. Se necessario sfumare con un po' di brodo vegetale e servire.</p>
--	--

Cotoletta di lonza 1 e 2

1_Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di maiale• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare le fettine di lonza di maiale, passare nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di maiale• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare le fettine di lonza di maiale e passarle nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Lonza di maiale al latte

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio• Aromi: rosmarino e salvia• Latte• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Tritare l'aglio, le foglie di salvia, rosmarino, dopo averli accuratamente lavati. Preparare la carne insaporendola con gli aromi tritati. Metterla in una teglia con l'olio EVO e salare. Infornare l'arrosto rigirandolo durante la cottura, bagnandolo con il latte. Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere le procedure di verifica della cottura). Tagliare a fette e servire caldo con il suo gradevole sughetto di cottura.</p>
--	--

Lonza di maiale aromatica al cartoccio

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio, prezzemolo, rosmarino, timo e salvia• Olive denocciolate• Puntine di capperi sotto sale• Buccia di limone grattugiata (prodotto non trattato in superficie)• Olio EVO	<p>Lavare accuratamente i capperi sotto sale per toglierne l'eccesso. Preparare un trito di capperi, olive denocciolate, timo, rosmarino, aglio, prezzemolo e una buccia di limone non trattato in superficie. Far rotolare l'arrosto nel battuto predisposto con olio EVO avvolgendolo poi in carta da forno. Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne. <i>(procedure descritte in piano di autocontrollo)</i></p> <p>N. B. Quasi al termine della cottura aprire il cartoccio per far evaporare il liquido in eccesso. Servire l'arrosto tagliato a fette e caldo, accompagnato dalla sua gustosa salsina.</p>

Lonza di suino con salsa di mele

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio, rosmarino, cipolla e carota• Olio EVO• Sale iodato	<p>Insaporire la carne con sale, rosmarino, aglio, carota e cipolla tritati. Passarla in tegame con l'olio EVO. Infornare a 180-200°C fino a cottura al cuore della carne.</p> <p>Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere le procedure di verifica della cottura</p> <p><i>Servire caldo a fette con il proprio sugo di cottura e accompagnare con salsa di mele da servire separatamente alla carne in modo da lasciare liberi gli utenti di gradirne o meno l'assaggio.</i></p>
Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Mele• Vino bianco secco• Cannella• Limone fresco: scorzetta grattugiata e succo (prodotto non trattato in superficie)	<p>Sbucciare le mele e tagliarle a piccoli pezzi. Metterle a cuocere con vino bianco secco e cannella in bastoncino. Lasciare cuocere aggiungendo se necessario un po' di acqua. A cottura ultimata togliere la cannella e frullare o passare al passaverdura il composto. Aromatizzare con scorzetta grattugiata e qualche goccia di succo di limone fresco. Servire tiepida.</p>

Ricettario per piatti unici con carne di suino

Riso alla "pilota"

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso• Acqua• Salamella di suino con aglio• Rosmarino• Vino bianco secco	Preparazione <p>Portare a bollore acqua poco salata nella quantità di un litro per ogni 500 g. di riso vialone nano. Versare il riso e, ripreso il bollore dell'acqua, lasciar cuocere a fuoco vivace per circa 12 minuti. Levare dal fuoco e lasciar riposare mantenendo al caldo per 10 minuti. Nel frattempo a parte passare in padella le salamelle private del budello e spezzetate il più possibile. Sfumare con vino bianco secco aromatizzato con il rosmarino e lasciar cuocere bene senza salare. A cottura avvenuta, unire le salamelle al riso cotto. Mantecare e servire caldo</p>
--	--

Polenta di mais con spezzatino bianco di lonza di maiale con cipolle

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	Preparazione <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaio e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate. Accompagnandola con lo spezzatino</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di maiale tagliato a dadini• Cipolle• Chiodi di garofano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Tagliare finemente o frullare un buon numero di cipolle aromatizzate con qualche chiodo di garofano e farle stufare delicatamente con olio EVO e un poco d'acqua. Aggiungere e rosolare la lonza di maiale tagliata in pezzi. Far cuocere a fuoco basso aggiungendo brodo vegetale e aggiustare di sale a cottura ultimata. Servire con polenta.</p>

Secondi con pesce	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Cotoletta di platessa • Crocchette di pesce • Filetti di merluzzo agli aromi • Filetti di merluzzo alla pizzaiola • Filetti di platessa alla mugnaia • Filetto di trota al vapore con olio e limone • Filetti di salmone al rosmarino e timo • Filetto di platessa alla provenzale 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - vedi <i>ricettario</i> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - vedi <i>ricettario</i>
Piatti Unici con pesce	<p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cous-Cous con verdure, legumi e pesce • “Fish & Potatoes”: Cotoletta di pesce e patate aromatiche con scaglie di mandorle • Pasta con il tonno e crocchette di verdura • Pasta con le vongole e crocchette di verdura • Pasta con sugo di pesce e crocchette di verdure • Polenta di mais con seppie in umido e piselli • Zuppa di pesce con crostini di pane 	

Ricettario per secondi con pesce

Cotoletta di platessa 1 e 2

1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa diliscati• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare i filetti, passarli nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <i>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</i></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa diliscati• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare i filetti e passarli nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <i>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</i></p>

Crocchette di pesce 1 e 2

1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti diliscati di platessa o merluzzo• Patate• Pangrattato• Uova pastorizzate• Prezzemolo e aglio• Sale iodato• Olio EVO	Preparazione <p>Preparare le crocchette con il pesce lessato sminuzzato e le patate lesse (N.B. rispettando la proporzione di 2 parti di pesce e 1 parte di patate). Unire l'uovo pastorizzato, il prezzemolo e l'aglio tritati, il sale e il pan grattato per impanatura delle stesse. Adagiare le crocchette in una teglia precedentemente oliata. Infornare a temperatura raggiunta di circa 160-180°C, per circa 20 minuti. Aiutandosi con una paletta da cucina, girare il pesce Sfornare e servire ancora ben caldo. Accompagnare con fette di limone fresco.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti diliscati di platessa o merluzzo• Pan grattato• Patate• Prezzemolo e aglio• Sale iodato• Olio EVO	Preparazione <p>Preparare le crocchette con il pesce lessato sminuzzato e le patate lesse (N.B. rispettando la proporzione di 2 parti di pesce e 1 parte di patate). Unire il prezzemolo ed aglio tritati, il sale e il pan grattato per impanatura delle stesse. Adagiare le crocchette in una teglia precedentemente oliata. Infornare a temperatura raggiunta di circa 160-180°C, per circa 20 minuti. Aiutandosi con una paletta da cucina, girare il pesce Sfornare e servire ancora ben caldo. Accompagnare con fette di limone fresco.</p>

Filetti di merluzzo agli aromi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Aromi : rosmarino, timo• Farina tipo 2• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Infarinare i filetti di merluzzo e porli in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di rosmarino e timo tritati insieme al sale. Rosolare bene. Se necessario sfumare con un po' di brodo vegetale e servire.</p>

Filetti di merluzzo alla pizzaiola

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Aglio• Pomodori pelati passati• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Rosolare i filetti con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che potrà essere tolto a fine preparazione. Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire.</p>

Filetti di platessa alla mugnaia

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa• Olio EVO• Farina tipo 2• Salvia• Sale iodato	<p>Infarinare i filetti e porli in un tegame già caldo appena unto d'Olio EVO. Aggiungere qualche foglia di salvia e sale ed infornare per circa 20 minuti. Mantenere in caldo.</p>

Filetto di trota al vapore con olio e limone

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di trota iridea• Olio EVO• Succo di limone fresco• Prezzemolo• Sale iodato	<p>Cuocere i filetti a vapore. Condirla con olio EVO, sale, succo di limone fresco e prezzemolo fresco tritato. Servire.</p>

Filetti di salmone al timo e rosmarino

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di salmone• Olio EVO• Farina tipo 2• Rosmarino e timo• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Disporre i filetti di salmone in una teglia foderata con carta da forno. Aggiungere il rosmarino ed il timo finemente tritati oltre al sale e all'olio EVO. Mettere in forno a cuocere per 25-30 minuti aggiungendo brodo vegetale se necessario. Conservare al caldo fino al momento di servire.</p>

Filetti di platessa alla provenzale

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa• Pangrattato• Olio EVO• Rosmarino, timo, menta e finocchietto• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Impanare i filetti di platessa, dopo averli passati in olio EVO con pangrattato aromatizzato con rosmarino, timo, menta e finocchietto e sale tritati. Disporre i filetti in una teglia foderata con carta da forno. Mettere in forno a cuocere per 20 minuti. Conservare al caldo fino al momento di servire.</p>

Ricettario per piatti unici con pesce

Cous-Cous con verdure, legumi , filetti di pesce e vongole 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cous-cous• Brodo vegetale• Ceci lessati• Verdure di stagione a vapore• Olio EVO• Zafferano o curcuma	Preparazione <p>Cuocere il cous-cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere i ceci lessati e le verdure cotte al vapore condite con olio EVO</p> <p>Unire la preparazione di pesce <u>scelta tra le due sotto-indicate</u> e aromatizzare prima di servire con zafferano o curcuma stemperate in un po' di acqua .</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Vongole sgusciate• Aglio e prezzemolo• Brodo vegetale e vino bianco• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare i filetti di merluzzo e le vongole con olio EVO, aglio e prezzemolo tritati. Sfumare con vino bianco. Portare a cottura con brodo vegetale. Aggiustare di sale, se necessario</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Vongole sgusciate• Pomodoro pelato• Aglio e prezzemolo• Vino bianco• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare i filetti di merluzzo e le vongole con olio EVO, aglio e prezzemolo tritati. Sfumare con vino bianco. Aggiungere pomodori pelati passati.</p> <p>Portare a cottura e aggiustare di sale, se necessario</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>

“Fish & Potatoes”: Cotoletta di pesce 1 e 2 e patate aromatiche con scaglie di mandorle

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Patate• Olio EVO• Rosmarino e salvia• Mandorle in scaglie• Sale iodato	Preparazione <p>Pelare, lavare ed asciugare le patate. Tagliarle a spicchi e metterle in tegame foderato di carta forno. Condirle con olio EVO, il trito di aromi, sale e mandorle in scaglie. Infornare in forno già caldo e cuocere. Servire calde</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa diliscati• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare i filetti, passarli nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa diliscati• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Infarinare i filetti e passarli nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Pasta con il tonno 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonno sott'olio sgocciolato • Cipolla • Aglio e prezzemolo • Puntine di capperi sotto sale • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Sminuzzare il tonno. Metterlo in un tegame aggiungendo l'olio EVO, qualche spicchio d'aglio i capperi sotto sale ben lavati e la cipolla tritata. Porre sul fuoco a fiamma moderata e lasciar insaporire. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonno sott'olio sgocciolato • Cipolla • Aglio e prezzemolo • Puntine di capperi sotto sale • Pomodori pelati passati • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Sminuzzare il tonno. Metterlo in un tegame aggiungendo l'olio EVO, qualche spicchio d'aglio i capperi sotto sale ben lavati e la cipolla tritata. Porre sul fuoco a fiamma moderata aggiungendo pomodori pelati passati e lasciar insaporire. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio) • Timo,prezzemolo,maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Latte • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiaini di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle , metterle in una ciotola ed unire il latte, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Pasta con le vongole 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vongole sgusciate • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio Evo 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole sgusciate con olio EVO e aglio. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale se necessario e controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vongole sgusciate • Aglio e prezzemolo • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio Evo 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole sgusciate con olio EVO e aglio. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura, controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio) • Timo, prezzemolo, maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Latte • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiaini di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire il latte, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Pasta con sugo di pesce 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame i filetti di pesce con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale se necessario e salare. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame i filetti di pesce con olio EVO, aglio cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura, controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio) • Timo,prezzemolo,maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Latte • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiai di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire il latte, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Polenta di mais con seppie in umido 1 e 2 e piselli

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaino e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto.</p> <p>Servire calda a cucchiaiate accompagnandola con il pesce in umido ed i piselli.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Seppie• Piselli• Carota e cipolla• Aglio e prezzemolo• Vino bianco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le seppie tagliate a listarelle con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire il sugo. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>A parte stufare i piselli con cipolla ed olio EVO e portarli a cottura aggiungendo poco brodo vegetale e sale.</p> <p>Servire con la polenta</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Seppie• Piselli• Carota e cipolla• Aglio e prezzemolo• Vino bianco• Brodo vegetale• Pomodori pelati passati• Vino bianco• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le seppie tagliate a listarelle con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire il sugo. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>A parte stufare i piselli con cipolla ed olio EVO e portarli a cottura aggiungendo poco brodo vegetale e sale.</p> <p>Servire con la polenta</p>

Zuppa di pesce 1 e 2 con crostini di pane

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crostini di pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale 	<p>Preparazione</p> <p>Tagliare il pane a dadini e passarli a forno. Accompagnare con la zuppa di pesce.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anelli di calamaro • Vongole sgusciate • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglione e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole e gli anelli di calamaro con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Aggiungere i filetti di pesce. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire la zuppa. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Servire con i crostini.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anelli di calamaro • Vongole sgusciate • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglione e prezzemolo • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole e gli anelli di calamaro con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Aggiungere i filetti di pesce. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire la zuppa. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Servire con i crostini.</p>

Secondi con formaggio	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Crepes con erbe e ricotta • Quadretti di ricotta e spinaci ☞ Sformatino al forno con mozzarella • Torta salata con ricotta e broccoletti • Tortino di patate al forno con fontina 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
Piatti Unici con formaggio	<p>❖ Piatti unici proposti anche per menù vegetariani</p>
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lasagne al forno di ricotta e spinaci ❖ Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella ❖ Pizza Margherita ❖ Pizzoccheri con cavolo e formaggio Asiago 	

Ricettario per secondi con formaggio

Crepes con erbe e ricotta

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte• Uova fresche pastorizzate• Sale iodato un pizzico• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>per 1 uovo/40 g di farina/ 80 cc di latte</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate le uova e sbattetele con una forchetta. Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale, dopodichè setacciate la farina direttamente nella ciotola. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno di erbe e ricotta. Arrotolatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Erbe• Porro• Olio EVO• Ricotta• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere a vapore le erbe e strizzarle bene . Stufarle con olio EVO e porro. Salare Frullarle o tritarle ed unirle alla ricotta mescolando bene in modo da ottenere un ripieno morbido ed omogeneo. Riempire le crepes.</p>

Quadretti di ricotta e spinaci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Spinaci• Ricotta• Uova fresche pastorizzate• Olio EVO• Formaggio grana• Noce moscata• Pane grattugiato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Cuocere gli spinaci al vapore, strizzarli molto bene e tritarli. Allestire un impasto con gli spinaci, la ricotta, l'uovo, la noce moscata ed il formaggio grana. Amalgamare bene e stendere in una teglia da forno cosparsa con pane grattugiato.</p> <p>Infornare per 30 minuti in forno già riscaldato a 180°C. A cottura ultimata, sfornare e, dopo qualche minuto, tagliare a quadretti e disporre il composto su un piatto di portata.</p>

Sformatino al forno con mozzarella

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Cavolfiore• Zucca• Uova fresche pastorizzate• Mozzarella vaccina• Salvia• Pangrattato• Olio EVO• Noce moscata• Sale Iodato	<p>Lessare in poca acqua o cuocere a vapore le patate ed il cavolfiore. Stufare invece la zucca in tegame con olio, e salvia, aggiungendo un po' di acqua, se necessario per ottimizzarne la cottura. Schiacciare le patate lesse ed unirle con il cavolfiore e la zucca che andranno frullati.</p> <p>Aggiungere uova pastorizzate e mozzarella vaccina tagliata a dadini amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata.</p> <p>Ungere con olio EVO degli stampini per sfornati che andranno spolverati di pangrattato.</p> <p>Versare in essi il composto. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p> <p>Togliere dagli stampini e servire.</p>

Torta salata con ricotta e broccoletti

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<p><u>Ripieno</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Broccoletti• Aglio• Ricotta vaccina• Uova fresche pastorizzate• Acciuga sott'olio• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Sfoglia:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Olio EVO• Acqua fredda ogni 250 g di farina/70 cc di acqua /8 cucchiari di olio EVO	<p>Cuocere a vapore i broccoletti. Rosolarli con l'aglio, l'acciuga sott'olio sminuzzata e olio EVO. Lasciar stufare a fuoco basso per alcuni minuti. Ritirare dal fuoco e lasciar intiepidire. Aggiungere le uova pastorizzate e la ricotta vaccina mescolando bene gli ingredienti tra di loro. Aggiustare di sale e mettere dentro la sfoglia adagiata in una teglia da forno foderata di carta unta di olio EVO. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti. Servire il tortino tiepido tagliato a fette</p> <p>Impastare la farina con l'acqua e l'olio EVO fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti avvolta in pellicola. Stendere la sfoglia fino allo spessore di circa ½ cm per una larghezza appena superiore al diametro della teglia utilizzata, in modo da poterne ripiegare un piccolo bordo.</p>

Tortino di patate al forno con fontina

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse sbucciate• Fontina• Latte• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	<p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate . Metterle in una ciotola con fontina tagliata a piccoli dadini, noce moscata e latte a sufficienza per ottenere un composto omogeneo e morbido. Aggiustare di sale Disporre il tutto, livellandolo e pareggiandolo come un tortino, in una teglia con carta forno precedentemente unta con EVO. Porre a gratinare in forno e servire poi a fette.</p>

Ricettario per piatti unici con formaggio

Lasagne al forno di ricotta e spinaci

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lasagne (pasta all'uovo secca o surgelata.)	Preparazione <p>Allestire le lasagne in base alla tipologia prescelta (lessatura in acqua o direttamente in forno) Condire a strati in una teglia con gli spinaci, la ricotta vaccina, la besciamella ed il formaggio grana. Cuocere in forno a 200° per venti minuti utilizzando per gli ultimi 3-4 minuti il grill in modo da formare una crosticina dorata e croccante. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.</p>
Ingredienti Besciamella: <ul style="list-style-type: none">• Latte• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Spinaci lessati• Ricotta vaccina• Noce moscata• Formaggio grana	Preparazione <p>Cuocere a vapore gli spinaci. Scolarli, strizzarli e frullarli. Mettere la ricotta, aromatizzata con noce moscata grattugiata, in una ciotola lavorandola con una forchetta. Aggiungere gli spinaci frullati ed il formaggio grana. Mescolare il composto e con esso condire a strati le lasagne.</p>

Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato • Formaggio grana • Noce moscata 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua calda salata e scolare. Condire la pasta con le verdure stufate e i pisellini. Versare in una teglia da forno appena unta di olio EVO. Aggiungere la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini ed il formaggio grana grattugiato. Spolverizzare di noce moscata, se gradita, e mettere in forno caldo a 180 -200° per 20 minuti.</p>
<p>Ingredienti</p> <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais) • Burro • Noce moscata • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdura di stagione (cavolfiore bianco, broccoletti, asparagi, carciofi) • Pisellini surgelati • Porro • Brodo vegetale • Olio EVO • Sale • Mozzarella vaccina 	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere a vapore la verdura di stagione prescelta tra quelle indicate. Scolarla e tagliarla a dadini. In un tegame stufare il porro con i pisellini in olio EVO aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale. Quando questi saranno cotti unire ad essi la verdura lessata e lasciarli stufare insieme ancora qualche minuto. Salare.</p> <p>Preparare la mozzarella vaccina tagliata a dadini.</p>

Pizza Margherita

<p>Ingredienti</p> <p><u>Pasta per la pizza a ridotto contenuto di sale</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2• Lievito madre secco/ lievito fresco di birra• Acqua tiepida• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Proporzioni per l'impasto:</u> 1 kg farina/ 1 bustina di lievito secco o 15 g lievito di birra/ olio EVO 3 cucchiari/ sale 1,7g. /acqua q.b.</p>	<p>Preparazione</p> <p>Preparare l'impasto mescolando gli ingredienti indicati fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido che dovrà essere lasciato a riposare coperto per alcune ore in luogo tiepido. Tempi di lievitazione: circa 4 ore se si usa lievito madre, 2 ore se si usa lievito di birra.</p> <p>Stendere l'impasto su una placca rivestita di carta forno appena unta con olio EVO.</p> <p>Procedere alla farcitura con il sugo di pomodoro e la mozzarella filettata. Spolverare con origano (se gradito).</p> <p>Cuocere in forno già ben caldo per 20/ 30 minuti.</p> <p>N.B. In caso di utilizzo di pasta lievitata pronta all'uso o di basi per pizza surgelate verificare in scheda tecnica di prodotto la corrispondenza degli ingredienti a quelli descritti in ricetta.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Origano• Mozzarella vaccina (400 g per ogni Kg di pasta)	<p>Preparazione</p> <p>Preparare un sugo di pomodoro con olio EVO, pomodori pelati passati e sale.</p> <p>Tagliare la mozzarella vaccina a filetti.</p>

Pizzocheri con cavolo verza e formaggio Asiago DOP

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pizzocheri (pasta tipica con grano saraceno)• Patate• Acqua• Sale grosso iodato• Salvia• Olio EVO	Preparazione <p>Lessare i pizzocheri in acqua bollente salata. Scolare. Lessare a parte le patate . Mettere la pasta e le patate in caldo in un tegame sui fornelli condendola con un po' di olio EVO e qualche foglia di salvia spezzettata. Aggiungere il cavolo verza ed il formaggio asiago. Mescolare bene. Appena il formaggio tende a fondersi ritirare dal fuoco e servire.</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cavolo verza• Porro• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale• Formaggio Asiago mezzano DOP	Preparazione <p>Mondare, lavare e tagliare il cavolo verza a listarelle. In un tegame rosolare il porro con olio EVO. Unire il cavolo e far stufare aggiungendo del brodo vegetale e sale.</p> <p>Tagliare il formaggio a dadini.</p>

Secondi con uova	Indicazioni per le preparazioni
<p>☞ Crepes con erbe e ricotta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crocchette di verdura al forno • Frittata con asparagi • Frittata con erbe • Frittata con porri • Frittata con spinaci • Frittata con patate <p>☞ Omelette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uova strapazzate al forno 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>

Ricettario per secondi con uova

Crepes con erbette e ricotta

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte• Uova pastorizzate• Sale iodato un pizzico• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>per 1 uovo/40 g di farina/ 80 cc di latte</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate le uova e sbattetele con una forchetta. Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale, dopodichè setacciate la farina direttamente nella ciotola. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno di erbette e ricotta. Arrotolatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Erbette• Porro• Olio EVO• Ricotta• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere a vapore le erbette e strizzarle bene . Stufarle con olio EVO e porro. Salare. Frullarle o tritarle ed unirle alla ricotta mescolando bene in modo da ottenere un ripieno morbido ed omogeneo. Riempire le crepes.</p>

Crocchette di verdure al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio)• Uova pastorizzate• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Pangrattato• Formaggio grana grattugiato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiaini di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle , metterle in una ciotola ed unire le uova, il formaggio grana grattugiato, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Frittata con asparagi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Punte di asparagi lessati• Uova pastorizzate• Aromi: prezzemolo, salvia• Sale iodato• Olio EVO	<p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale e gli aromi tritati. Aggiungere le punte di asparagi lessati.</p> <p>Unge appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno</p> <p>Servire la frittata calda .</p>
<p><u>Utilizzare per ciascun utente:</u></p> <p>Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	

Frittata con erbe

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Erbe lessate• Uova pastorizzate• Formaggio grana grattugiato• Aromi: maggiorana• Sale iodato• Olio EVO Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo	Preparazione <p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale e gli aromi tritati. Aggiungere le erbe lessate, strizzate e tritate.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno.</p> <p>Servire la frittata calda.</p>
--	---

Frittata con porri

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Porri• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo	Preparazione <p>Far stufare i porri tagliati a rondelle con olio EVO e sale.</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo i porri stufati.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno.</p> <p>Servire la frittata calda.</p>
---	---

Frittata con spinaci

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Spinaci lessati• Uova pastorizzate• Ricotta vaccina• Aromi: maggiorana• Sale iodato• Olio EVO Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo	Preparazione <p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale e gli aromi tritati. Aggiungere gli spinaci lessati, strizzati e tritati e unire la ricotta vaccina.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno.</p> <p>Servire la frittata calda.</p>
---	--

Frittata con patate

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Patate• Uova pastorizzate• Aromi: rosmarino• Sale iodato• Olio EVO <p>Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Preparazione</p> <p>Tagliare le patate a piccoli dadini e farle cuocere al forno con olio Evo e un abbondante trito di rosmarino. Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale. Versatele sulle patate ben cotte e rosolate e portate la frittata a cottura in forno. Servirela calda .</p>
--	--

Omelette

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p>Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo e 1 cucchiaino di formaggio grana</p>	<p>Preparazione</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo il formaggio grana grattugiato ed un pizzico di sale. Ungere appena con olio EVO una padella antiaderente e metterla sul fornello. Versare nella padella l'uovo sbattuto in modo che ne copra tutto il fondo. Dopo circa un minuto, con una paletta girare l'omelette e lasciar cuocere per circa un minuto. Prima di ritirare dal fuoco ripiegare i due bordi della "frittatina" verso il centro dandole la classica forma della omelette. Ritirare dalla padella e mantenere al caldo fino al momento di servire. Ripetere l'operazione per tante volte quante sono le omelette da preparare.</p> <p>N.B. Si tratta di una preparazione che richiede tempo e pazienza in quanto si deve allestire una omelette per ciascun utente.</p>
--	--

Uova strapazzate al forno

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p>Utilizzare per ciascun utente: Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Preparazione</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale. Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame le uova sbattute e mettere in forno. Dopo poco, con una paletta rimescolare il composto e rimetterlo in forno. Ripetere questa operazione alcune volte avendo cura che la preparazione assuma l'aspetto di "frittata spezzata o strapazzata" alla fine della cottura: Servire calda nel piatto di portata a cucchiaiate.</p> <p>N.B. E' una preparazione meglio gradita dagli utenti più piccoli.</p>
--	---

<p style="text-align: center;">Secondi vegetariani con uova e derivati del latte</p>	<p style="text-align: center;">Indicazioni per le preparazioni</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Hamburger di ceci • Hamburger di verdure con formaggio ☞ Sformatini di verdure • Tortino di carciofi e ricotta 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
<p>Piatti Unici vegetariani con uova e derivati del latte</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lasagne al forno di ricotta e spinaci ❖ Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella ❖ Pizza Margherita ❖ Pizzoccheri con cavolo e formaggio Asiago 	

Ricettario per secondi vegetariani con uova e derivati del latte

Hamburger di ceci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci Lessati• Cipolla rossa tritata• Aglione tritato• Carota tagliata a dadini• Curcuma• Cumino macinato• Coriandolo macinato o prezzemolo fresco tritato• Uova pastorizzate• Pangrattato• Sale Iodato• Olio EVO	<p>Mettete i ceci, la cipolla, l'aglio, la carota, il cumino e il coriandolo (o prezzemolo) in un mixer e frullate.</p> <p>Mescolate, aggiustate di sale, aggiungete la curcuma e formate degli hamburger con il composto. Passate gli hamburger nell'uovo e nel pane grattato togliendo la parte in eccedenza.</p> <p>Adagiarli su carta da forno leggermente oliata con olio EVO e cuocerli a 180° C per 20 minuti girandoli a circa metà cottura.</p> <p>Quando saranno ben dorati servire caldi accompagnati da spicchi di limone (se gradito).</p>

Hamburger di verdure con formaggio

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, patate)• Timo, prezzemolo, maggiorana• Aglione tritato• Uova pastorizzate• Formaggio grana grattugiato• Pangrattato• Sale iodato• Olio Evo	<p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiai di olio extra vergine di oliva e farle cuocere fino ad ammorbidirle, senza farle bruciare. Nel frattempo far bollire le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle grossolanamente, metterle in una ciotola con le patate schiacciate, unire le uova, il sale, gli aromi, il formaggio grattugiato e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare gli hamburger e impanarli nel pane grattugiato. Cuocerli in forno a 180° per circa 20 minuti su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandoli a metà cottura.</p>

Sformatini di verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Patate• Cavolfiore• Zucca• Uova Pastorizzate• Formaggio Grana• Salvia• Pangrattato• Olio EVO• Noce Moscata• Sale Iodato	Preparazione <p>Lessare in poca acqua o cuocere a vapore le patate ed il cavolfiore. Stufare invece la zucca in tegame con olio, e salvia, aggiungendo un po' di acqua, se necessario per ottimizzarne la cottura. Schiacciare le patate lesse ed unirle con il cavolfiore e la zucca che andranno frullati. Aggiungere uova pastorizzate e formaggio grana amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata. Ungere con olio EVO degli stampini per sformati che andranno spolverati di pangrattato. Versare in essi il composto. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p>
---	--

Tortino di carciofi e ricotta

Ingredienti Ripieno <ul style="list-style-type: none">• Cuori di carciofi• Cipolla• Aglio• Ricotta vaccina• Uova pastorizzate• Olio EVO• Sale iodato Sfoggia: <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Olio EVO• Acqua fredda <u>ogni 250 g di farina/70 cc di acqua /8 cucchiari di olio EVO</u>	Preparazione <p>Rosolare la cipolla tritata e l'aglio con olio EVO. Aggiungere i cuori di carciofi finemente tagliati e lasciar stufare a fuoco basso per alcuni minuti. Ritirare dal fuoco e lasciar intiepidire. Aggiungere le uova pastorizzate e la ricotta vaccina mescolando bene gli ingredienti tra di loro. Salare e mettere dentro la sfoggia adagiata in una teglia da forno foderata di carta unta di olio EVO. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti. Servire il tortino tiepido tagliato a fette</p> Impastare la farina con l'acqua e l'olio EVO fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti avvolta in pellicola. Stendere la sfoggia fino allo spessore di circa ½ cm per una larghezza appena superiore al diametro della teglia utilizzata, in modo da poterne ripiegare un piccolo bordo.
---	---

Ricettario per piatti unici vegetariani con uova e derivati del latte

Lasagne al forno di ricotta e spinaci

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lasagne (pasta all'uovo secca o surgelata.)	Preparazione <p>Allestire le lasagne in base alla tipologia prescelta (lessatura in acqua o direttamente in forno) Condire a strati in una teglia con gli spinaci, la ricotta vaccina, la besciamella ed il formaggio grana. Cuocere in forno a 200° per venti minuti utilizzando per gli ultimi 3-4 minuti il grill in modo da formare una crosticina dorata e croccante. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.</p>
Ingredienti Besciamella: <ul style="list-style-type: none">• Latte• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Spinaci lessati• Ricotta vaccina• Noce moscata• Formaggio grana	Preparazione <p>Cuocere a vapore gli spinaci. Scolarli, strizzarli e frullarli. Mettere la ricotta, aromatizzata con noce moscata grattugiata, in una ciotola lavorandola con una forchetta. Aggiungere gli spinaci frullati ed il formaggio grana. Mescolare il composto e con esso condire a strati le lasagne.</p>

Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato • Formaggio grana • Noce moscata 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua calda salata e scolare. Condire la pasta con le verdure stufate e i pisellini. Versare in una teglia da forno appena unta di olio EVO. Aggiungere la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini ed il formaggio grana grattugiato. Spolverizzare di noce moscata, se gradita, e mettere in forno caldo a 180 -200° per 20 minuti.</p>
<p>Ingredienti</p> <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais) • Burro • Noce moscata • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdura di stagione (cavolfiore bianco, broccoletti, asparagi, carciofi) • Pisellini surgelati • Porro • Brodo vegetale • Olio EVO • Sale • Mozzarella vaccina 	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere a vapore la verdura di stagione prescelta tra quelle indicate. Scolarla e tagliarla a dadini. In un tegame stufare il porro con i pisellini in olio EVO aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale. Quando questi saranno cotti unire ad essi la verdura lessata e lasciarli stufare insieme ancora qualche minuto. Salare.</p> <p>Preparare la mozzarella vaccina tagliata a dadini.</p>

Pizza Margherita

<p>Ingredienti</p> <p>Pasta per la pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farina tipo 2 • Lievito madre secco/ lievito fresco di birra • Acqua tiepida • Olio EVO • Sale iodato <p>Proporzioni per l'impasto: 1 kg farina/ 1 bustina di lievito secco o 15 g lievito di birra/ olio EVO 3 cucchiaini/ sale 1,7g. /acqua q.b.</p>	<p>Preparazione</p> <p>Preparare l'impasto mescolando gli ingredienti indicati fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido che dovrà essere lasciato a riposare coperto per alcune ore in luogo tiepido. (i tempi della lievitazione sono di circa 4 ore se si usa lievito madre, di 2 ore se si usa lievito di birra)</p> <p>Stendere l'impasto su una placca rivestita di carta forno appena unta con olio EVO. Procedere alla farcitura con il sugo di pomodoro e la mozzarella filettata. Spolverare con origano (se gradito). Cuocere in forno già ben caldo per 20/ 30 minuti.</p> <p>N.B. In caso di utilizzo di pasta lievitata pronta all'uso o di basi per pizza surgelate verificare in scheda tecnica di prodotto la corrispondenza degli ingredienti a quelli descritti in ricetta.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pomodori pelati passati • Olio EVO • Sale iodato • Origano • Mozzarella vaccina (400 g per ogni Kg di pasta) 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare un sugo di pomodoro con olio EVO, pomodori pelati passati e sale.</p> <p>Tagliare la mozzarella vaccina a filetti.</p>

Pizzocheri con cavolo verza e formaggio Asiago DOP

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizzocheri (pasta con grano saraceno) • Patate • Acqua • Sale grosso iodato • Salvia • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare i pizzocheri in acqua bollente salata. Scolare. Lessare a parte le patate . Mettere la pasta e le patate in caldo in un tegame sui fornelli condendola con un po' di olio EVO e qualche foglia di salvia spezzettata. Aggiungere il cavolo verza ed il formaggio asiago. Mescolare bene. Appena il formaggio tende a fondersi ritirare dal fuoco e servire.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cavolo verza • Porro • Olio EVO • Sale iodato • Brodo vegetale • Formaggio Asiago mezzano DOP 	<p>Preparazione</p> <p>Mondare, lavare e tagliare il cavolo verza a listarelle. In un tegame rosolare il porro con olio EVO. Unire il cavolo e far stufare aggiungendo del brodo vegetale e sale. Tagliare il formaggio a dadini.</p>

Secondi vegetariani senza uova e derivati del latte	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Crocchette di miglio e piselli al forno • Fagioli bianchi agli aromi con crocchette di verdura • Farifrittata al forno con asparagi • Hamburger di ceci • Hamburger di verdure • Humus di ceci con verdure al forno • Lenticchie stufate • Polpette di ceci ed avena • Polpette di legumi • Polpettine con miglio • Polpettone di lenticchie e ceci ☞ Sformatini di verdure • Tortino di quinoa e verdure ☞ Crepes ripiene con lenticchie 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u> <u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>  <p>La quinoa è un alimento particolarmente dotato di proprietà nutritive. Contiene fibre e minerali, come fosforo, magnesio, ferro e zinco. È anche un'ottima fonte di proteine vegetali, poiché contiene tutti gli amminoacidi essenziali (fatto raro nel regno vegetale) e in proporzioni bilanciate, che corrispondono alle raccomandazioni dell'OMS. Contiene inoltre grassi in prevalenza insaturi.</p> <p>La quinoa, non contenendo glutine, può essere consumata dai celiaci.</p>

Piatti Unici vegetariani senza uova e derivati del latte

- Cous-cous con fagioli all'aretina
- Minestra di fagioli con pastina o cereali integrali in chicco
- Nidi di polenta con piselli
- Pasta e fagioli
- Pasta o riso con piselli
- Polenta con ragù vegetale e lenticchie rosse decorticate
- Risotto allo zafferano con lenticchie

Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla TABELLA GRAMMATURE

Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.

Miglio



Il valore dietetico è elevato, per il discreto tenore in **proteine (11% in peso)** (simile a quello del grano), **sali minerali** e **fibra grezza**.
È inoltre ricco di **vitamine A** e del **gruppo B**, specialmente **niacina, B6** e **acido folico, calcio, ferro, potassio, magnesio** e **zinco**. Per il suo elevato contenuto di **acido silicico**, è considerato un vero e proprio prodotto di bellezza per pelle e capelli, unghie e smalto dei denti, stimolandone la crescita.
Ricco in colina e lecitina. Indicato nell'infanzia, per le donne in gravidanza, e per le persone che soffrono di acidità di stomaco poiché è **l'unico cereale alcalinizzante** e di facile digestione.
Il miglio **non contiene glutine** quindi è un **ottimo alimento per i celiaci**. Poiché nessuno dei tipi di miglio è strettamente imparentato con il grano, è un alimento per chi soffre di altre forme di allergie o intolleranze al glutine o al grano.
Il miglio è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale, utile in caso di stress, convalescenza e astenia.

Ricettario per secondi vegetariani senza uova e derivati del latte

Crocchette di miglio e piselli al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Miglio decorticato• Piselli surgelati• Carote• Cipolla• Aglio• Erbe aromatiche:prezzemolo, rosmarino, timo,maggiorana• Pangrattato• Olio EVO• Sale iodato• Acqua calda salata o brodo vegetale <p>300 cc per ogni hg (etto) di miglio</p>	<p><i>proporzione di:</i> 200 g ogni 300 g di piselli</p> <p>Tostate il miglio per pochi minuti, aggiungete <u>300 ml di acqua calda salata o di brodo vegetale ogni ettogrammo di miglio utilizzato</u> per la preparazione e procedete alla cottura per circa 20 minuti con il coperchio.</p> <p>Al termine della cottura il miglio dovrà risultare sodo e asciutto.</p> <p>Versate il miglio in una capiente insalatiera di vetro e lasciate raffreddare.</p> <p>Pelate le carote, tagliatele a dadini, cuocetele in acqua bollente per il tempo necessario a farle diventare tenere e rosolatele con olio EVO assieme ai piselli, cipolla, aglio per circa 15-20'. Unire le verdure al miglio assieme alle erbe aromatiche tritate finemente.</p> <p>Mescolate e preparare delle crocchette.</p> <p>Impanatele con il pane grattato e disponetele in una placca da forno.</p> <p>Informare a 180°C per circa 20 minuti girando le crocchette ogni tanto.</p>

Fagioli bianchi agli aromi con crocchette di verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli bianchi corona o cannellini• Rosmarino ed alloro secco• Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio)• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Latte di soia• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Lessare in acqua, senza sale, i fagioli ammollati dalla sera precedente (od utilizzare prodotto surgelato).</p> <p>Scolarli e passarli in tegame con olio EVO, sale, rosmarino tritato ed alloro. Servire caldi accompagnati da crocchette di verdure</p> <p><u>Per le crocchette:</u> Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiai di olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire il latte di soia, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo.</p> <p>Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180°, su una teglia coperta da carta da forno oleata per circa 20 minuti, girandole a metà cottura.</p>

Farifrittata al forno con asparagi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Punte di asparagi• Cipolle ed aglio• Farina di ceci• Acqua 300 cc ogni 150 g di farina di ceci• Olio EVO• Sale iodato	<p>Lessare le punte di asparagi e stufarli in padella con aglio e cipolla tritati. Preparare una pastella con la farina di ceci e l'acqua.</p> <p>Mescolare bene e lasciare riposare per 15-20 minuti.</p> <p>Unire alla pastella gli asparagi. Condire con olio EVO e sale e versare in una teglia a bordo basso rivestita di carta oleata appena unta di olio.</p> <p>Infornare e lasciar cuocere a 180-200° per circa 20 minuti fino al formarsi di una crosticina croccante. Servire calda a fette</p>

Hamburger di ceci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Cipolla rossa tritata• Aglio tritato• Carota tagliata a dadini• Cumino macinato• Coriandolo macinato o prezzemolo fresco tritato• Curcuma• Latte di soia• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Mettete i ceci, la cipolla, l'aglio, la carota, il cumino e il coriandolo (o prezzemolo) in un mixer e frullate per 30".</p> <p>Mescolate, aggiustate di sale, aggiungete la curcuma e formate degli hamburger con il composto. Passateli nel latte di soia e nel pane grattato togliendo la parte in eccedenza.</p> <p>Cuocere gli hamburger al forno su carta da forno leggermente oliata a 180° C per circa 20 minuti girandoli a circa metà cottura.</p> <p>Quando saranno ben dorati servire caldi accompagnati da spicchi di limone (se gradito).</p>

Hamburger di verdure

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, patate)• Timo, prezzemolo, maggiorana• Aglio tritato• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con due cucchiaini di olio extra vergine di oliva e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Nel frattempo far bollire le patate, sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle grossolanamente, metterle in una ciotola con le patate schiacciate, unire il sale, gli aromi, l'aglio tritato, un po' di latte di soia e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare gli hamburger e impanarli nel pangrattato. Cuocerli in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandoli a metà cottura.</p>

Humus di ceci con verdure al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Aglio tritato• Prezzemolo fresco• Rosmarino• Limone: scorzetta grattugiata e succo (utilizzare frutto fresco non trattato in superficie)• Sale iodato• Olio EVO • Verdure di stagione: (finocchi, zucca, cavolfiore, broccoletti)• Pangrattato• Aglio e rosmarino tritato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Passare al passaverdure o frullare i ceci. Aggiungere prezzemolo, aglio, rosmarino tritati e sale, unitamente ad un po' di scorzetta grattugiata e qualche goccia di succo di limone. Aggiustare di sale. Amalgamare fino ad ottenere una morbida crema aggiungendo olio EVO. Servire accompagnando con verdure gratinate al forno.</p> <p>Lessare a vapore ed al dente le verdure. Disporle in una teglia unta di olio EVO. Cospargerle di pangrattato e di trito di aglio, rosmarino e sale. Condire con olio EVO e gratinare in forno a 180° per 15 minuti.</p>

Lenticchie stufate

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lenticchie lessate• Cipolla• Aglio• Alloro secco• Olio EVO• Pomodoro pelato passato• Sale iodato	<p>Rosolare in un tegame con olio EVO la cipolla e l'aglio tritati.</p> <p>Aggiungere le lenticchie lessate, l'alloro secco ed il pomodoro pelato passato. Lasciar stufare e salare prima di servire</p>

Polpette di ceci ed avena

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Focchi d'avena ammollati• Porri• Prezzemolo• Aglio• Pangrattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Frullare i ceci lessati con i fiocchi di avena ammollati in acqua .</p> <p>Aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati e stufati con il porro in olio EVO.</p> <p>Mescolare l'impasto e salare.</p> <p>Formare delle polpettine e passarle nel pangrattato. Mettere le polpette in teglia su carta oleata unta di olio EVO.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per 20 minuti</p>

Polpette di legumi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli lessati (borlotti e cannellini)• Prezzemolo fresco• Aglio• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Olio EVO	<p>Passare o frullare i fagioli lessati.</p> <p>Unire l'aglio ed il prezzemolo tritati, latte di soia, sale e pangrattato.</p> <p>Formare delle polpettine e disporle in una teglia foderata di carta forno oliata con olio EVO, dopo averle passate, se necessario, ancora in pangrattato.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per 20 minuti</p>

Polpettine con miglio

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Miglio• Carota• Cipolla ed aglio tritati• Timo,prezzemolo,maggiorana• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Cuocere il miglio in acqua calda salata per 10 minuti. (300 cc di acqua per ogni etto di miglio. Far rosolare la carota tagliata a dadini, la cipolla e l'aglio tritati con olio EVO. Unirli al miglio cotto e scolato,aggiungendo prezzemolo tritato,timo, maggiorana, sale e latte di soia fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare delle polpettine e impanarle nel pangrattato.</p> <p>Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Polpettone di lenticchie e ceci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lenticchie Secche• Carota• Cipolla• Patate• Farina di ceci• Pangrattato• Olio EVO• Alloro secco in foglia• Rosmarino e timo• Sale iodato	<p>Cuocete le lenticchie secche in acqua bollente con le foglie di alloro per almeno 40 minuti. Lessate a parte le patate. Sminuzzate la carota, la cipolla , anche in un frullatore, e fatele soffriggere per qualche minuto in padella con un cucchiaino di olio EVO e un pizzico di sale. Scolate le lenticchie e schiacciatele con una forchetta finché non otterrete la consistenza desiderata. (Potete anche utilizzare il minipimer se preferite ottenere una purea). Unite alle lenticchie il trito di verdure soffritte, una parte delle patate che andranno schiacciate con lo schiacciapatate, la farina di ceci e il pangrattato. Condite con un filo d'olio EVO, il sale ed il timo. Mescolate bene il composto fino a che non risulti compatto. Se necessario aggiungete qualche altro cucchiaino di pangrattato. Una volta che l'impasto è ben amalgamato, formate il polpettone modellandolo con le mani e sistematelo al centro di una teglia unta con olio. Tagliate a piccoli pezzi le patate lesse che avrete tenuto a parte e sistematele intorno al polpettone sminuzzandovi sopra il rosmarino tritato e aggiustando di sale. Condite con un filo d'olio EVO ed infornate per circa 25-30 minuti a 180°.</p>

Sformatini di verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Patate• Cavolfiore• Zucca• Latte di soia non zuccherato• Salvia• Pangrattato• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>Lessare le patate ed il cavolfiore. Stufare invece la zucca in tegame con olio, e salvia, aggiungendo un po' di acqua, se necessario per ottimizzarne la cottura.</p> <p>Schiacciare le patate lesse ed unirle con il cavolfiore e la zucca che andranno frullati.</p> <p>Aggiungere latte di soia amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata</p> <p>Ungerne con olio EVO degli stampini per sformati che andranno spolverati di pangrattato.</p> <p>Versare in essi il composto.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p>
--	--

Tortino di quinoa e verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Quinoa• Brodo vegetale (carota, cipolla, finocchio)• Carote• Cuori di carciofi• Punte di asparagi• Olio EVO• Prezzemolo fresco• Aglio	Preparazione <p>Cuocere la quinoa in brodo vegetale portato a bollire (<u>le proporzioni sono di utilizzare 700 cc di brodo per 300 g di quinoa</u>)</p> <p>Stufare in un tegame le carote, i cuori di carciofo e le punte di asparagi tagliati a piccoli pezzi con olio EVO ed aglio.</p> <p>A cottura ultimata delle verdure aggiungere la quinoa. Mescolare, salare e aromatizzare con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Foderare una teglia con carta forno oleata con olio EVO e versarvi il composto di quinoa e verdure come per allestire un polpettone.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.</p>
---	---

Crepes con lenticchie

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte di soia non zuccherato• Sale iodato un pizzico• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>ogni 250 g di farina / 300 cc di latte di soia/2 cucchiaini di olio EVO</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate la farina e unire il latte di soia e l'olio EVO amalgamando bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno sotto indicato. Arrotolatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Lenticchie rosse decorticate• Porro• Carota• Aglio,• Rosmarino e alloro secco• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare in un tegame con olio EVO il porro, l'aglio e la carota tritati. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate, l'alloro secco, il rosmarino e i pomodori pelati passati. Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale. Aggiustare di sale e riempire le crepes.</p>

Ricettario per piatti unici vegetariani senza uova e derivati del latte

Cous cous con fagioli all'aretina

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cous-cous • Brodo vegetale • Verdure di stagione a vapore • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere il cous-cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere le verdure cotte al vapore condite con olio EVO</p> <p>Unire la preparazione di fagioli.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fagioli con l'occhio • Aglio • Alloro secco • Pomodori pelati • Acqua • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>I fagioli secchi andranno ammollati in abbondante acqua la sera prima.</p> <p>Mettere i fagioli ammollati sciacquati in una pentola con spicchi di aglio vestito, pomodori pelati e qualche foglia di alloro secco.</p> <p>Coprire con acqua, portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocere con coperchio e a fuoco basso per circa 1 ora. A cottura ultimata condire con olio EVO e poco sale.</p> <p>Accompagnare caldi al cous cous</p>

Minestra di fagioli con pastina o cereali integrali in chicco

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1) Pastina di grano duro oppure • 2) Cereale integrale in chicco a scelta tra farro e miglio 	<p>Preparazione</p> <p>1) Cuocere la pastina direttamente nella minestra allestita con i fagioli.</p> <p>2) Nel caso di cereale integrale in chicco: cuocere in acqua calda calcolando 1 volume di cereale in 2 volumi di acqua. Tempi di cottura: Farro 50-60 minuti dopo ammollo in acqua di 6 ore ; Miglio 15-20 minuti (non è necessario ammollo)</p> <p>Scolare ed aggiungere alla minestra di fagioli poco prima di servire in tavola</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fagioli secchi (borlotti o cannellini) • Cipolla e carota • Salvia • Pomodori pelati passati • Olio Evo • Acqua • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>I fagioli secchi andranno ammollati in abbondante acqua la sera prima.</p> <p>Stufare in olio EVO la carota e la cipolla tritate. Mettere i fagioli ammollati e sciacquati aggiungendo pomodori pelati e qualche foglia di salvia.</p> <p>Coprire con acqua, portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocere con coperchio e a fuoco basso per circa 1 ora. Aggiungendo se necessario acqua calda. A cottura ultimata salare e passare al passaverdure o frullare.</p>

Nidi di polenta con piselli

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farina gialla di mais • Acqua • Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaino e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda formando nei piatti dei nidi all'interno dei quali mettere i piselli.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piselli surgelati fini • Cipolla o porro • Pomodori pelati passati • Olio EVO • Brodo vegetale • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare la cipolla/porro con olio EVO. Aggiungere i piselli surgelati ed i pomodori pelati passati. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare a cottura ultimata ed accompagnare alla polenta</p>

Pasta e fagioli

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p><i>Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire con i fagioli.</i></p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fagioli secchi (borlotti o cannellini) • Cipolla e carota • Rosmarino • Alloro secco • Pomodori pelati passati • Olio Evo • Brodo vegetale • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Mettere i fagioli in ammollo, la sera prima, in abbondante acqua, oppure utilizzare prodotto surgelato. Stufare in olio EVO la cipolla, la carota ed il rosmarino tritati con l'aglio vestito. Aggiungere i fagioli e i pomodori pelati passati aromatizzando con alloro secco. Portare a cottura con aggiunta di brodo vegetale, se necessario. Salare e condire la pasta.</p>

Pasta o riso con piselli 1 e 2

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro oppure • Riso integrale • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p><i>Cuocere la pasta o il riso in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire con i piselli.</i></p> <p>N.B. per la cottura del riso integrale: calcolare 1 volume di riso/3 volumi di brodo tempo : 50 minuti a fuoco basso.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piselli surgelati fini • Cipolla o porro • Pomodori pelati passati • Olio EVO • Brodo vegetale • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare la cipolla/porro con olio EVO. Aggiungere i piselli surgelati ed i pomodori pelati passati. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare a cottura ultimata e condire la pasta o il riso.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piselli • Cipolla • Rosmarino • Olio EVO • Brodo vegetale • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare la cipolla/porro con olio EVO. Aggiungere i piselli surgelati. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare a cottura ultimata, aromatizzare con rosmarino tritato e condire la pasta o il riso</p>

Polenta con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais• Acqua• Sale grosso iodato <p><u>Ogni kg di farina gialla di mais/ 4 litri di acqua</u></p>	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire l'acqua salata. Quindi versare a pioggia (senza fare grumi) la farina di mais, mescolando continuamente e far cuocere a fuoco medio - basso per circa 40 minuti. La polenta è cotta quando si stacca dal cucchiaio e dalle pareti della pentola. Si potrebbe preparare la polenta con la farina precotta optando per la tipologia di precottura a vapore. In questo caso seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Servire calda a cucchiaiate. Accompagnandola con il ragù di lenticchie.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Lenticchie rosse decorticate• Cipolla• Aglio• Carota• Alloro• Pomodori pelati passati• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare in un tegame con olio EVO la cipolla, l'aglio tritati e la carota tritati. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate, l'alloro secco ed il pomodoro pelato passato. Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale. Salare ed accompagnare con polenta</p>

Risotto allo zafferano con lenticchie e patate

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Riso preferibilmente integrale• Brodo vegetale• Lenticchie• Salvia e rosmarino• Patate• Zafferano• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Mettere in ammollo le lenticchie la sera prima. Sciacquarle bene e metterle in una casseruola con il riso, le patate tagliate a tocchetti, il trito di salvia e rosmarino ed olio EVO. Coprire con brodo vegetale. Mescolare di tanto in tanto e rabboccare il brodo man mano che si asciuga. Verso fine cottura unire lo zafferano e poco sale.</p> <p>N.B. per la cottura del riso integrale: calcolare 1 volume di riso/3 volumi di brodo tempo : 50 minuti a fuoco basso.</p>
---	--

CONTORNI: RICETTARIO INVERNALE



A cura di:

Bassi Maria Chiara-biologa nutrizionista
Bottura Pietro-sociologo
Chiozza Clotilde- medico
Orsini Ornella-assistente sanitaria

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11-13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone..)	60	75	90	100	90

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne, pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
ASIAGO PER PREPARAZIONE DI PIZZOCCHERI	30	40	50	60	50
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150

Pomodori pelati	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240
GNOCCHI DI PATATE	150	180	200	220	200
POLENTA	150	160	180	200	170

Contorni di Verdure	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Carote e finocchi stufati • Verdure gratinate al forno • Insalata di radicchio rosso e mele • Cuori di carciofo al prezzemolo • Verdura cruda di stagione • Insalata mista invernale • Zucca al forno • Finocchi e asparagi agli aromi • Cavolo cappuccio con le mele • Verza stufata • Cavolfiore con uvetta e pinoli • Erbette gustose • Insalata di carote, finocchi, arance e ... cipolle rosse • Rape rosse e cipolle stufate • Verdure al vapore • Broccoletti “alla romana” 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
Preparazioni con Patate	
<ul style="list-style-type: none"> • Patate gratinate al forno • Patate al prezzemolo • Purè di patate 	

Preparazioni con patate

Patate gratinate al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate lessate o cotte al vapore• Olio EVO• Rosmarino• Mandorle in scaglie• Sale iodato	<p>Lessare o cuocere a vapore le patate con la buccia dopo averle accuratamente lavate. Pelare e tagliare a fette. Gratarle al forno per circa 10-15 minuti ponendole in una teglia unta d'olio extravergine d'oliva e cospargendole di rosmarino tritato, mandorle tritate e pochissimo sale.</p>

Patate al prezzemolo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse• Prezzemolo• Olio EVO• Sale iodato	<p>Dopo le consuete operazioni di lessatura e pelatura, condire con olio extra vergine, sale e prezzemolo fresco, lavato e sminuzzato.</p>

Purè di patate

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse• Latte intero• Burro• Sale iodato	<p>Dopo le consuete operazioni di lessatura e pelatura, ridurre le patate a purea con lo schiacciapatate. Unire il latte. Rimettere su fuoco basso mescolando il composto fino ad ottenere la consistenza desiderata. A fuoco spento aggiungere il burro e mantecare aggiustando di sale. Servire caldo.</p>

Preparazioni con verdure

Carote e finocchi stufati

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Finocchi• Olio EVO• Sale iodato• Aromi: salvia, rosmarino, timo	<p>Dopo averli puliti, lavati e tagliati, porre le carote ed i finocchi in un tegame con il fondo coperto d'olio EVO caldo.</p> <p>Salare appena e girare le verdure diverse volte fino a completa cottura per circa 20 minuti.</p> <p>Aggiungere aromi (rosmarino, salvia.....) a piacere.</p>

Verdure gratinate al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdura fresca di stagione : cavolo, finocchio, broccolo, indivia, carciofi, carote, zucca, porri, verza...• Olio EVO• Pan grattato• Aromi (salvia, rosmarino, basilico, origano, aglio ...)	<p>Mondare, lavare con cura e lessare la verdura. Scolarla e tagliarla a pezzetti. Gratinare in forno con olio EVO spolverando di pan grattato e aromi vari.</p>

Insalata di radicchio rosso e mele

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Radicchio rosso• Mele• Olio EVO• Sale iodato	<p>Mondare e lavare accuratamente il radicchio. Scolarlo e tagliarlo a striscioline. Unire delle mele sbucciate e tagliate a fette sottili o a dadini. Condire con olio EVO e sale.</p>

Cuori di carciofo al prezzemolo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Cuori di carciofo• Aglio in spicchi• Prezzemolo fresco tritato• Olio EVO• Vino bianco secco• Sale iodato.	<p>Scaldate l'olio EVO in una padella con l'aglio sbucciato e schiacciato. Toglietelo quando avrà preso colore e aggiungete i cuori di carciofo tagliati a spicchi. Lasciate soffriggere per 5 minuti a fiamma vivace, mescolando.</p> <p>Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare per bene e poi aggiungete il sale e il prezzemolo. Proseguite la cottura per altri 10 minuti con coperchio.</p>

Verdura cruda di stagione

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdura cruda fresca di stagione: finocchio, carote, radicchio, insalata romana, iceberg, indivia, valeriana• Olio EVO• Sale iodato• Aceto di mele (se gradito)	<p>Mondare e lavare accuratamente in abbondante acqua corrente la verdura prescelta. Scolare e tagliare a fette sottili. Condire con olio EVO, sale ed aceto di mele se gradito</p>

Insalata mista invernale

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Insalata verde• Carote• Finocchio• Radicchio• Rape rosse cotte• Sale iodato	<p>Mondare e lavare accuratamente la verdura in abbondante acqua corrente. Scolare e tagliare a fette sottili. Aggiungere le rape rosse cotte tagliate a dadini. Condire con olio EVO e sale</p>

Zucca al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucca• Olio EVO• Rosmarino e salvia• Cannella• Mandorle in scaglie	<p>Mondare la zucca e tagliarla a fette. Metterla in teglia unta d'olio EVO, cosparsa di rosmarino e salvia tritati. Aggiungere qualche scaglia di mandorla e un pizzico di cannella.</p> <p>Cuocere in forno.</p>

Finocchio e asparagi agli aromi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Finocchio• Asparagi• Scalogno o cipolla• Olio EVO• Aromi: salvia, rosmarino, timo• Sale iodato	<p>Tagliare il finocchio a fettine sottili, tagliare gli asparagi a rondelle preservando le punte integre. Sbollentare appena in acqua e passare al tegame con una cipolla tritata, aromi, sale ed olio EVO.</p>

Cavolo cappuccio con le mele

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Cavolo cappuccio• Mele• Cipolla• Aceto di mele• Brodo vegetale• Semi di finocchio• Alloro secco• Olio EVO• Sale iodato	<p>Pulire, tagliare a listarelle il cavolo cappuccio e stufarlo con la cipolla in padella con un po' di olio per circa 3-4 minuti. Aggiungere la mela tagliata a fettine e proseguire la cottura aggiungendo i semi di finocchio, l'alloro secco in foglia e il brodo vegetale necessario.</p> <p>Negli ultimi minuti di cottura aggiungere qualche cucchiaino di aceto di mele e lasciarlo sfumare.</p>

Verza stufata

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cavolo verza• Scalogno• Brodo vegetale• Aceto di mele• Sale iodato	Preparazione <p>Tagliate in 4 parti il cespo, eliminate la parte più centrale e tenete le foglie verdi. Lavatele e tagliatele a listarelle grossolane. Scaldate la padella con l'olio EVO e lo scalogno. Unite la verza non troppo strizzata e coprite con un coperchio. Aggiungete qualche cucchiaino di acqua per non farla asciugare troppo e uniformare la cottura che richiederà circa 10-15 minuti. Poco prima di spegnere il fuoco salate ed aggiungete l'aceto.</p>
--	--

Cavolfiore con uvetta e pinoli

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cavolfiore• Uvetta sultanina• Pinoli• Brodo vegetale• Aglione• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Mettete a bagno l'uva sultanina in una ciotola con acqua tiepida per circa 20'. Mondate il cavolfiore, lavatelo e dividetelo in cimette. Scottatelo per 10-15' in acqua bollente salata, quindi sgocciolatelo. Fate imbiondire l'aglio in una casseruola con l'olio EVO, poi unitevi il cavolfiore, l'uva sultanina precedentemente ammollata e ben strizzata e i pinoli. Mescolate, insaporite con un pizzico di sale e proseguite la cottura a fuoco basso e a recipiente coperto per 25'.</p>
--	---

Erbette "gustose" (spinaci o coste)

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Erbette• Aglione• Pomodori pelati passati• Olive verdi denocciolate• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Lessate le erbe, dopo averle pulite, in acqua salata, scolatele e strizzatele per bene. In una padella antiaderente mettete l'aglio e l'olio EVO, poi aggiungete le olive e le erbe. Mescolate, insaporite con un pizzico di sale aggiungendo solo qualche cucchiaino di pomodori pelati passati e proseguite la cottura a fuoco basso e a recipiente coperto.</p>
--	---

Insalata di carote- finocchi- arance e ... cipolle rosse

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Finocchi• Cipolle rosse• Arance• Olio EVO• Sale iodato	<p>Dopo le preliminari operazioni di mondatura e lavaggio accurato tagliare sottilmente le carote, i finocchi, le arance e..... le cipolle. Servire a crudo condendo con Olio EVO e sale.</p> <p>*Questa ricetta può essere preparata anche a partire da solo finocchio e arance.</p> <p>*Le cipolle possono essere servite crude o stufate con olio EVO e poca acqua.</p>

Rape rosse e cipolle stufate

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Rape rosse cotte• Cipolle• Olio EVO• Sale iodato• Succo di limone fresco	<p>Stufare con olio EVO, un po' di sale ed acqua le cipolle già tagliate a listarelle. Tagliare a listarelle anche le rape rosse cotte. Servire le verdure,(unite o separate) condite con olio EVO ed eventualmente qualche goccia di limone.</p>

Verdura al vapore (spinaci, biette, rape rosse, carciofi, asparagi....)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdura di stagione• Sale iodato• Olio EVO	<p>Pulite la verdura. Cuocetela a vapore(secondo le caratteristiche della verdura) in acqua bollente leggermente salata. Scolatela e conditela con olio EVO.</p>

Broccoletti “alla romana”

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Broccoletti• Acciughe sott'olio• Aglione• Pangrattato• Olio EVO	<p>Cuocere a vapore i broccoletti.</p> <p>In un tegame stufare con olio EVO l'aglio e le acciughe sott'olio lasciandole stemperare.</p> <p>Aggiungere il pangrattato e farlo ben rosolare.</p> <p>Versare i broccoletti cotti a vapore, mescolare, lasciare insaporire e servire caldi.</p>

DOLCI: RICETTARIO

**Per celebrare festività
nelle collettività scolastiche**



A cura di:

**Bassi Maria Chiara-biologa nutrizionista
Bottura Pietro-sociologo
Chiozza Clotilde- medico
Orsini Ornella-assistente sanitaria**

**Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco**

Dolci

- Strudel di mele
- Crostata di marmellata o di frutta fresca
- Castagnaccio
- Frullato di frutta fresca
- Torta di mele
- Panini con uvetta o cioccolato
- Torta di pere e cioccolato
- Torta di fragole
- Torta di mele e albicocche
- Torta di couscous e marmellata
- Gelatina di arance
- Muffins di mirtilli (o pera o fragole o pesche....)
- Barrette all'avena
- Torta di carote e pinoli

Indicazioni per le preparazioni

I dolci devono essere fatti rigorosamente seguendo gli ingredienti delle ricette.

Nel caso il gestore del servizio di ristorazione utilizzasse prodotti o semilavorati di tipo industriale, acquisire scheda tecnica ed assicurarsi che i prodotti contengano i medesimi ingredienti delle ricette proposte.

N.B. Tutti i dolci del ricettario possono essere somministrati anche alle persone allergiche/intolleranti :

- a latte vaccino e derivati
- a uovo e derivati

Ricettario dolci

Strudel di mele (dosi per 6 persone)

Ingredienti	Preparazione
<p data-bbox="94 469 264 501">Per la pasta</p> <ul data-bbox="94 539 658 788" style="list-style-type: none">• Farina tipo "2" o di farro 150 gr• Farina di semola di grano duro 50 gr• Acqua 80 gr• Olio EVO 30 gr• Sale iodato• Aceto di mele o aceto bianco 1 cucchiaino <p data-bbox="94 829 268 861">Per il ripieno</p> <ul data-bbox="94 900 618 1114" style="list-style-type: none">• Mele tipo "golden" (2 grosse)• Uvetta sultanina 2 cucchiari• Mandorle o pinoli 2 cucchiari• Buccia grattugiata di limone non trattato in superficie• Cannella	<p data-bbox="712 504 2136 609">Preparare l'impasto con farina, acqua tiepida, olio EVO (20g) e aceto. Lasciarlo riposare coperto a temperatura ambiente per mezz'ora avendo cura di spennellarlo con olio EVO (g 10) in modo che non si secchi.</p> <p data-bbox="712 616 1809 647">Sbucciare le mele a fettine spruzzarle di limone e unire tutti gli altri ingredienti.</p> <p data-bbox="712 654 2136 715">Stendere la pasta sottile, farcirla con il composto ottenuto ed arrotolarla dando la classica forma dello strudel.</p> <p data-bbox="712 721 1384 753">Cuocere in forno a 200° fino a cottura ultimata.</p> <p data-bbox="712 973 2136 1043">In questa ricetta l'uvetta sultanina sostituisce lo zucchero e pertanto si raccomanda di non utilizzare zucchero né nell'impasto né nel ripieno.</p>

Crostata di marmellata o di frutta fresca (dosi per 8 persone)

In questa ricetta l'uvetta sultanina sostituisce lo zucchero e pertanto si raccomanda di non utilizzare zucchero né nell'impasto né nelle marmellate

<p>Ingredienti</p> <p>Per la pasta</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2 o di farro 150 gr• Farina di semola di grano duro 100 gr• Farina di mais fioretto 50 gr• Olio EVO o di mais 80 gr• Sale iodato q.b.• Succo di mele q.b.• Uvetta sultanina 100 gr• Buccia grattugiata di limone non trattato in superficie• Lievito ½ bustina <p>• Marmellata senza zuccheri aggiunti</p>	<p>Preparazione</p> <p>Miscelare le farine con la buccia di limone, il lievito e poi con l'olio EVO e infine l'uvetta frullata aiutandosi se necessario con succo di mela per ottenere un impasto morbido. Stendere la pasta formando un piccolo bordo intorno e porla in una teglia foderata di carta forno. Stendere la marmellata.</p> <p>Far cuocere a 180° gradi per circa 20 minuti.</p>
<p><u>Ingredienti per guarnizione con frutta fresca</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Frutta fresca di stagione• Marmellata di albicocche senza zuccheri aggiunti• Acqua tiepida	<p>Preparazione</p> <p>Miscelare le farine con la buccia di limone, il lievito e poi con l'olio e infine l'uvetta frullata aiutandosi se necessario con succo di mela per ottenere un impasto morbido. Stendere la pasta formando un piccolo bordo intorno e porla in una teglia foderata di carta forno. Punzecchiare con una forchetta la parte centrale piana della pasta stessa e copirla con un altro foglio di carta forno su cui andranno messi dei legumi secchi. (N.B. Questa operazione ha il solo scopo di non far alzare il fondo della crostata).</p> <p>Far cuocere a 180° gradi per circa 20 minuti. Togliere i legumi e la carta di copertura e rimettere a cuocere per altri 10 minuti.</p> <p>Una volta raffreddata la torta, spalmare il suo fondo con gelatina di frutta ottenuta mescolando un cucchiaino di confettura con 1-2 cucchiaini di acqua tiepida.</p> <p>Guarnire con frutta fresca (mele, pere, banane, kiwi, mandaranci, arance) che potrà essere leggermente spennellata con la stessa gelatina di frutta usata per il fondo. Conservare in frigo fino al momento del consumo.</p>

Castagnaccio (dosi per 6 persone)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina di castagne 300 g.• Uvetta 100 g.• Pinoli 100 g.• Acqua 500 cc o poco più• Olio EVO 3 cucchiari	<p>Stemperate bene la farina di castagne in acqua fredda avendo cura di scioglierla senza grumi. Se fosse necessario aggiungete un po' di acqua perché l'impasto deve essere fluido.</p> <p>Unire l'uvetta ed i pinoli.</p> <p>Foderare una teglia con carta forno appena unta d'olio e stendervi l'impasto livellandolo bene in modo che abbia lo spessore di circa 1 cm.</p> <p>Irrorare a filo con l'olio EVO e cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti fino a quando la superficie del castagnaccio avrà formato le caratteristiche spaccature. Lasciar raffreddare e tagliare a fette.</p> <p>Servire a temperatura ambiente.</p>

Frullato di frutta fresca

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Frutta fresca di stagione• Succo di mela 100% senza zucchero	<p>Frullare insieme la frutta con il succo di mela (100% succo). Se necessario aggiungere un po' di acqua. Servire in bicchiere con cannuccia.</p>

Torta di mele (per 6 persone)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina integrale di farro o farina tipo2 4 tazze• Sale marino ¼ di cucchiaino• Olio EVO ¼ di tazza• Succo di mela100% 1 tazza• Una bustina di lievito• Buccia grattugiata di limone non trattato in superficie <p>Ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mele sbucciate e tagliate a fettine: 3-4• Buccia grattugiata di limone non trattato in superficie• Cannella 1/4 di cucchiaino	<p>Unite insieme la farina e il sale, aggiungete l'olio EVO e amalgamate bene gli ingredienti con le mani. Aggiungete quindi il succo di mela un poco alla volta fino a che riuscite a formare una palla con l'impasto. Cominciatelo a lavorare, ma non troppo: due o tre minuti sono più che sufficienti. Lasciate riposare l'impasto per alcuni istanti, poi dividetelo in due parti uguali. Spolverate un po' di farina su un tagliere o su una superficie pulita qualsiasi per evitare che la pasta si attacchi quando la stendete. Spianate ciascuna metà e formatene una sfoglia, come per una crostata normale. Adagiate una delle sfoglie sul fondo di una tortiera e premete giù i bordi con una forchetta bagnata; bucherellate anche il fondo per evitare che si formino delle bolle d'aria mentre cuoce. Date una prima infornata a 175° per 7-10 minuti. Mentre la sfoglia è in forno, riunite in una pentola le mele, il succo di mela e la cannella. Fate sobbollire per 5 minuti circa. Versate le mele cotte sulla sfoglia precotta e copritele con la rimanente sfoglia. Cchiudete la torta tutt'intorno premendo sui bordi. Infornate a 175° per circa 30 minuti.</p>

Panini con uvetta o cioccolato fondente

Ingredienti	Preparazione
<p><u>Pasta base per pane preparata con</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2 o di farro (semi-integrale), 500 g• Acqua 300 cc• Pasta madre 100 g• Olio EVO 1 cucchiaino• Uvetta o cioccolato fondente al 70%• Aromi a piacere: vaniglia in polvere, limone grattugiato, cannella ...	<p>Preparare l'impasto per il pane utilizzando le farine indicate, la pasta madre, l'olio EVO e l'acqua tiepida.</p> <p>Unire l'uvetta o il cioccolato fondente a piccoli pezzi o in gocce e aromi a piacere. Impastare nuovamente e preparare tante palline della dimensione di un pugno piccolo. Lasciare lievitare per almeno 5 ore ed informare poi per 15 minuti a 220 ° o per 20 minuti a 180° in forno in cui va messo un pentolino con acqua in modo da assicurare l'umidità necessaria.</p>

Torta di pere e cioccolato (dosi per 8 persone)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina tipo "2" gr 80• Pere mature sbucciate 500 gr• Cioccolato fondente al 70% gr 250• Latte di soia 50 ml• Olio EVO 5 cucchiari• Lievito per dolci una bustina• Sale iodato fino q.b.• Acqua cottura delle pere 150 ml	<p>Fare cuocere le pere in acqua leggermente salata., lasciare raffreddare e mettere da parte 150 ml del liquido di cottura.</p> <p>Fate sciogliere il cioccolato con l'olio a bagnomaria.</p> <p>Unire la farina, il lievito, il latte di soia e l'acqua di cottura delle pere.</p> <p>Aggiungere il cioccolato fuso ed il lievito.</p> <p>Mettere l'impasto in una tortiera aggiungendo in superficie le pere tagliate a spicchi o fettine ed infornare a 180°C per 35' o 40' circa.</p>

Torta di fragole (dosi per 8 persone)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina tipo "2" 300 g• Farina di mandorle 100 gr• Farina di riso 1 cucchiario• Olio EVO 2 cucchiari• Latte di soia 10 cucchiari• Limone non trattato in superficie (buccia grattugiata)• Sale iodato un pizzico• Fragole fresche• Lievito per dolci 1 bustina	<p>Amalgamate gli ingredienti, creando una pasta semiliquida, densa. Versatene la metà' in una teglia (oliata oppure con carta da forno) di 25 cm di diametro. Inserivi le fragole. Versate la restante metà dell'impasto.</p> <p>Infornate a 190° gradi per un tempo variabile secondo i forni controllando che a fine cottura la superficie sia uniformemente dorata.</p>

Torta di mele e albicocche (dosi per 8 persone)

Ingredienti	Preparazione
<p>Ingredienti per la base:</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di farro integrale o tipo 2 150 g• Farina di mandorle o mais fioretto 40g• Latte di soia q.b.• Olio EVO 6 cucchiari• Sale iodato un pizzico• Lievito per dolci una bustina <p>Ingredienti per il ripieno</p> <ul style="list-style-type: none">• Mele 2• Cannella• Uvetta 1/2 tazza• Confettura di albicocche senza zuccheri aggiunti• Scorza di limone non trattato in superficie• Mandorle	<p>Mescolate le farine, il sale e l'olio. Aggiungete latte di soia, quanto basta per ammorbidire l'impasto. Stendete con mattarello per formare una sfoglia tonda. A questo punto sistemate la pasta in una teglia (24 cm di diametro), bucherellate il fondo con una forchetta e procedete con la farcitura.</p> <p>Fate cuocere le mele tagliate a dadi con l'uvetta (prima un po' ammollata nell'acqua), il sale, la cannella e la scorza di limone a pezzi grandi, per 20 minuti, a fuoco basso, coperto. A fine cottura le mele devono essere morbide e aver assorbito tutto il liquido sprigionato. Lasciate raffreddare e togliete la scorza di limone.</p> <p>Ricoprite la pasta con uno strato di confettura di albicocche. Cospargete con un trito di mandorle, sopra mettete la farcitura di mele. Fate delle striscioline con la pasta avanzata e sopra ancora una spolverata di mandorle tritate.</p> <p>Lasciate cuocere per 20-30 minuti a fuoco medio, 180° gradi C.</p>

Gelatina di arance

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Spremuta di arancia fresca 500ml• Succo di mela (100%) 200ml• Maizena 90 g• Sale integrale 1 pizzico	<p>Spremete le arance sino ad ottenere 500ml. di succo. Aggiungete a questa spremuta il succo di mela e un pizzico di sale. In una pentola mettete tutta la maizena e versate quindi il liquido a filo, mescolando con la frusta, in modo che non si formino grumi e mettete il tutto sul fuoco a fiamma vivace. Portate ad ebollizione mescolando costantemente, abbassate quindi la fiamma e proseguite la cottura per un altro minuto, non smettendo mai di mescolare. Una volta tolta la pentola dal fuoco, versate la gelatina ancora calda negli stampini o in un unico stampo. L'intiepidire, poi mettete in frigorifero per almeno 3 ore.</p>

Torta di couscous e marmellata (dosi per 8 persone)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Couscous - 2 tazze• Succo di mela 4 tazze• Uva passa o albicocche secche 1 tazza• Granella di nocciole o mandorle 1 tazza• Sale un pizzico• Marmellata senza zuccheri aggiunti di mirilli o fragole (o di un gusto a scelta) 1 vasetto	<p>Cuocere il couscous secondo indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato con il succo di mela, l'uva passa e un pizzico di sale.</p> <p>Versate il composto in uno stampo da torta precedentemente bagnato con acqua e lasciatelo raffreddare; quindi estraete il dolce e spalmate la superficie con uno strato di marmellata e infine con la granella di nocciola o mandorle.</p>

Muffins di mirilli (o pera o fragole o pesche ...)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina gialla di mais fioretto, 100 gr.• Farina bianca tipo "2" 300 gr.• Latte di soia 150 cl.• Succo di mela 150 cl.• Olio EVO 50 cl• Lievito per dolci 1 bustina• Mirilli 150 gr.• Mela grattugiata 1• Scorza di 1 limone non trattato in superficie,• Sale un pizzico• Noci 50 gr.• Cannella 1/2 cucchiaino	<p>Mescolate tutti gli ingredienti, prima quelli secchi (farine, lievito e sale), poi unite quelli liquidi (olio, succo di mela e latte di soia) e infine i mirilli. La consistenza deve rimanere abbastanza liquida. Ungete le formine, versate il composto fino a 3/4, infornate per 20-25 minuti a 180° C.</p>

Barrette all'avena

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fiocchi d'avena piccoli 1 scodella• Mandorle tritate grossolanamente ½ scodella• Uvetta o albicocche secche ½ scodella• Buccia grattugiata di limone non trattato in superficie• Sale un pizzico• Cannella• Olio EVO• Acqua o succo di mela 100% 1 scodella	<p>Unire i fiocchi d'avena alle mandorle e all'uvetta. Aggiungere l'acqua o il succo di mela, il sale, la cannella e la buccia di limone.</p> <p>Lasciare in ammollo per almeno 2 ore. Stendere il composto su carta da forno leggermente oliata con lo spessore di 1 cm. Cuocere in forno a 150°C per 30'. Appena cotto dividere con un coltello in barrette regolari.</p> <p>Queste barrette sono ottime servite in inverno con la gelatina d'arancia.</p>

Torta di carote e pinoli

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2 250 g• Carote fresche grattugiate 250 g• Pinoli 40 g• Uvetta tritata 40 g• Olio EVO 4 cucchiari• Succo di mela q.b.• Sale iodato 1 pizzico• Lievito per dolci 1 bustina	<p>Mondare e grattugiare le carote. Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti, strizzarla e frullarla.</p> <p>Unire tutti gli ingredienti ed amalgamarli aggiungendo il succo di mela per aggiustarne la consistenza. Versare l'impasto in una teglia oliata o rivestita di carta forno e far cuocere in forno caldo a 160°C per circa 30 minuti.</p>

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Val Padana

Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva

CONTORNI: RICETTARIO ESTIVO



A cura di:

Bassi Maria Chiara - biologa nutrizionista

Bottura Pietro - sociologo

Chiozza Clotilde - medico

Orsini Ornella - assistente sanitaria

Chiesa Marco

Responsabile Medico

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206

Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11/13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone)	60	75	90	100	90

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne,pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
PESCE IN SCATOLA SOTT'OLIO (TONNO)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150
Verdura mista per crocchette	100	150	150	150	150
Verdura mista per la preparazione di ragù vegetale e come componente di frittate e farifrittate	50	70	70	100	100

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pomodori pelati / pomodori freschi	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Contorni di Verdure	Indicazioni per le preparazioni
<ol style="list-style-type: none"> 1. Insalata di carote e fagiolini 2. Verdure gratinate al forno 3. Zucchine croccanti alle erbe aromatiche 4. Insalata “mille colori” 5. Insalata di pomodori 6. Insalata di spinaci freschi con uvetta e pinoli 7. Pinzimonio di verdure estive 8. Carote al tegame 9. Fagiolini in umido 10. Melanzane con pomodori e prezzemolo (“ a funghetto”) 11. Zucchine trifolate 12. Peperonata 13. Insalata verde 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>Le scelte dei contorni devono essere riportate nella tabella del menù che verrà adottato.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">PREPARAZIONI CON PATATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patate gratinate al forno • Patate al prezzemolo • Patate con pomodorini freschi </div>	

Preparazioni con patate

Patate gratinate al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate lessate o cotte al vapore• Olio EVO• Rosmarino• Mandorle in scaglie• Sale iodato	Lessare o cuocere a vapore le patate con la buccia dopo averle accuratamente lavate. Pelare e tagliare a fette. Gratarle al forno per circa 10-15 minuti ponendole in una teglia unta d'olio extravergine d'oliva e cospargendole di rosmarino tritato mandorle tritate e pochissimo sale.

Patate al prezzemolo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse• Prezzemolo• Olio EVO• Sale iodato	Dopo le consuete operazioni di lessatura e pelatura, condire con olio extra vergine, sale e prezzemolo fresco, lavato e sminuzzato.

Patate con pomodorini freschi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Aglio• Pomodorini freschi• Olive verdi denocciolate• Olio EVO• Sale iodato	Sbucciare e lavare le patate, tagliarle a dadini e metterle in un tegame con olio EVO ed aglio schiacciato. Lasciare rosolare ed aggiungere pomodorini freschi tagliati a spicchi. Coprire e cuocere a fuoco basso. Quasi al termine di cottura aggiungere olive verdi denocciolate ed aggiustare di sale.

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Preparazioni con verdure

1) Insalata di carote crude e fagiolini

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Fagiolini• Olio EVO• Sale iodato• Aromi: menta fresca• Aceto di mele (se gradito)	<p>Dopo aver mondato e lavato le carote, tagliarle a julienne.</p> <p>Lessare i fagiolini in acqua e sale. Scolarli.</p> <p>Condire le carote crude insieme ai fagiolini lessati con olio EVO ed aceto di mele (se gradito) aromatizzando con foglie di menta fresca.</p>

2) Verdure gratinate al forno

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ortaggi freschi di stagione : zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini• Olio EVO• Pan grattato• Capperi sotto sale• Aglio• Prezzemolo fresco• Basilico fresco	<p>Mondare e lavare con cura e le verdure. Tagliare le zucchine a rondelle, i peperoni a listarelle, le melanzane a cubetti e i pomodorini a spicchi.</p> <p>Mettere le verdure (formando uno strato sottile) in una teglia foderata di carta forno oliata con olio EVO.</p> <p>Versare sulle verdure del pangrattato mescolato a capperi dissalati tritati con aglio, prezzemolo e basilico freschi.</p> <p>Condire con olio EVO ed infornare in forno caldo (180° C) per 25-30 minuti fino a cottura ultimata.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

3) Zucchine croccanti alle erbe aromatiche (*vedi foto copertina*)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucchine fresche• Pangrattato• Olio EVO• Aglio• Rosmarino, timo, salvia e maggiorana• Sale iodato	<p>Lavare le zucchine, tagliarle a fette o a tocchetti.</p> <p>Mescolare il pangrattato con il sale iodato e l'aglio tritato con le erbe aromatiche e passare in esso le zucchine. Disporle quindi in una teglia foderata di carta forno oliata con olio EVO e cuocere in forno a 180° C per circa 30 minuti finché le zucchine risulteranno dorate.</p> <p>Servire tiepide.</p>

4) Insalata “mille colori” (*vedi foto copertina*)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lattuga• Pomodori freschi• Cetriolo• Ravanelli• Olive nere denocciolate• Olio EVO• Sale iodato.	<p>Mondare e lavare la lattuga, pelare ed affettare il cetriolo, affettare i pomodori ed i ravanelli dopo averli ben lavati.</p> <p>Mescolare gli ingredienti unendo alcune olive nere denocciolate e condire con olio EVO e poco sale iodato.</p>

5) Insalata di pomodori freschi ed origano

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pomodori freschi• Olio EVO• Sale iodato• Origano	<p>Meglio utilizzare pomodori <i>cuore di bue</i> o pomodorini <i>ciliegin</i> maturi e sodi.</p> <p>Lavare i pomodori e tagliarli poco prima di servirli in modo da evitare ossidazione del prodotto.</p> <p>Condire con olio EVO, sale ed origano.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

6) Insalata di spinaci freschi con uvetta e pinoli

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Spinaci freschi in foglia piccola da insalata• Uvetta sultanina• Pinoli• Olio EVO• Sale iodato• Aceto di mele	<p>Lavare molto bene gli spinaci da insalata ed asciugarli. Mettere a mollo in acqua tiepida l'uvetta sultanina per alcuni minuti e poi asciugarla. Mescolare gli spinaci con l'uvetta aggiungendo anche i pinoli. Condire con olio EVO, sale iodato ed aceto di mele.</p>

7) Pinzimonio di verdure estive

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Finocchio• Ravanelli• Peperoni gialli dolci• Olio EVO• Sale iodato	<p>Mondare e lavare accuratamente le carote (possibilmente di piccola dimensione, tenere e croccanti). Pulire e lavare i finocchi e tagliarli a spicchi. Lavare molto bene i ravanelli. Mondare, lavare e tagliare a liste i peperoni. Servire le verdure in pinzimonio con accompagnamento di olio EVO e sale iodato.</p>

8) Carote al tegame

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Olio EVO• Sale iodato• Alloro secco in foglie	<p>Mondare e lavare le carote. Tagliarle a rondelle o cubetti e porle in un tegame con olio EVO e qualche foglia di alloro secco. Lasciar stufare a fuoco basso fino a cottura terminata. Salare con poco sale iodato</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

9) Fagiolini in umido

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fagiolini• Cipollotto fresco• Aglio• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Basilico fresco• Brodo vegetale (acqua, carota, cipolla, sedano)	<p>Pulire e lavare i fagiolini. In un tegame rosolare il cipollotto tagliato a striscioline (o tritato) unendo aglio in spicchio. Mettere nel tegame i fagiolini con i pomodori pelati passati.</p> <p>Far cuocere aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale.</p> <p>Aggiustare di sale ed aromatizzare con foglie di basilico fresco.</p>

10) Melanzane con pomodori e prezzemolo (“a funghetto”)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Melanzane• Aglio• Prezzemolo• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare le melanzane a cubetti e farle stufare in un tegame con olio EVO, aglio e prezzemolo tritato.</p> <p>Aggiungere pomodori pelati passati e portare a termine la cottura aggiustando con sale iodato.</p> <p><i>La preparazione può essere allestita anche senza aggiunta di pomodoro, utilizzando un po' di brodo vegetale per portare a cottura le melanzane.</i></p>

11) Zucchine trifolate

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucchine• Cipollotto fresco• Aglio• Prezzemolo fresco• Timo• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare finemente il cipollotto fresco e metterlo a stufare in un tegame con olio EVO e spicchio d'aglio.</p> <p>Aggiungere le zucchine tagliate a rondelle e farle rosolare. Aggiungere il prezzemolo fresco tritato ed il timo e lasciar cuocere. A fine cottura salare con sale iodato.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

12)Peperonata

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Peperoni gialli e rossi• Cipollotto fresco• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Basilico fresco	<p>Pulire i peperoni privandoli dei semi, lavarli e tagliarli a listarelle o a cubetti.</p> <p>Far rosolare in tegame un cipollotto tagliato sottilmente con olio EVO.</p> <p>Aggiungere i peperoni e lasciar stufare alcuni minuti.</p> <p>Aggiungere poco pomodoro pelato passato e sale iodato. Portare a cottura aromatizzando con foglie di basilico fresco.</p>

13) Insalata verde

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lattuga• Scarola• Gentilina• Valeriana• Rucola• Olio EVO• Sale iodato.• Aceto di mele o limone fresco	<p>Mondare e lavare le insalate e condire con olio EVO, sale iodato, ed aceto di mele o succo di limone fresco.</p> <p>L'insalata può essere allestita con più tipologie di "insalate" verdi oppure anche con la sola lattuga secondo gradimento utenti.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Val Padana

Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva

PRIMI PIATTI: RICETTARIO ESTIVO



A cura di:

Bassi Maria Chiara - biologa nutrizionista
Bottura Pietro - sociologo
Chiozza Clotilde - medico
Orsini Ornella - assistente sanitaria

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11/13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone)	60	75	90	100	90

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne,pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
PESCE IN SCATOLA SOTT'OLIO (TONNO)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150
Verdura mista per crocchette	100	150	150	150	150
Verdura mista per la preparazione di ragù vegetale e come componente di frittate e farifrittate	50	70	70	100	100

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Pomodori pelati / pomodori freschi	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240

4

MODI E TEMPI DI COTTURA DEI CEREALI INTEGRALI

RISO	3 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50 minuti a fuoco basso senza mescolare
FARRO	2 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50- 60 minuti dopo ammollo di 6 ore
MIGLIO	2 volumi di acqua per 1 volume di cereale	15-20 minuti
ORZO	3 volumi di acqua per 1 volume di cereale	50 minuti dopo ammollo di 12 ore

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

**Primi Piatti: Minestre, Minestrone, Passati e Zuppe vegetali
Utilizzabili per i menù convenzionali e vegetariani**

• Minestra d'orzo	• Passato di verdura
• Minestra di legumi con farro	• Passato di patate e zucchine con crostini di pane
• Minestra di miglio o farro	• Passato di lattuga con piselli
• Gazpacho con crostini di pane	• Zuppa di miglio con verdure
• Minestrone di patate e lattuga con miglio	• Passato di verdura con legumi
• Minestrone di verdura con pasta/pastina o riso	• Passato di asparagi con crostini di pane
• Passato di piselli e zucchine con fiocchi di cereali	• Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane
• Passato di lenticchie rosse e pomodoro	• Zuppa di verdura con crostini di pane
• Passato di ceci al rosmarino	• Passato di carote e patate con rosmarino o origano

In ristorazione scolastica, non volendo utilizzare addensanti nè aggiunte di burro o panna, al fine di semplificare la realizzazione dei primi piatti in brodo si esplicita come intendere i termini utilizzati

- **Minestra:** brodo vegetale con aggiunta di cereali
- **Minestrone:** brodo vegetale con la aggiunta di solo riso o pasta
- **Passato:** preparazione con verdure e/o legumi “*passata*” con il passaverdura o frullata in modo da ottenere un composto denso a metà fra il purè e la crema.
- **Zuppa:** brodo vegetale servito con l’aggiunta di pane o crostini.

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per primi piatti in brodo

Minestra d'orzo

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Orzo decorticato• Carote• Sedano• Porri• Alloro secco• Olio EVO• Patate• Prezzemolo o erba cipollina• Sale iodato• Acqua	Preparazione <p>Cuocere l'orzo. Pulire le verdure e tagliarle a cubetti. Trascorsi i minuti di cottura fissati per orzo, mettere in una pentola l'acqua, le verdure a strati (carote, porro, sedano, patate, alloro) e sopra l'orzo cotto. Coprire con un coperchio senza mescolare. Proseguire la cottura per altri 20 minuti. Servire caldo o tiepido condendo con olio Evo e aromatizzando con un po' di prezzemolo fresco o erba cipollina.</p>
--	--

Minestra di legumi con farro

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farro• Fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, piselli• Carote• Sedano• Cipolle• Aglio• Rosmarino, timo, alloro, salvia• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Sale iodato	Preparazione <p>Preparate un trito con cipolla, aglio, sedano e carote. Aggiungere l'acqua e cuocere i legumi precedentemente ammollati ed il farro. Mescolate per un minuto e poi coprite con il brodo vegetale precedentemente preparato o semplicemente con acqua. Unite quindi anche i pomodori pelati passati. A questo punto unite anche il mazzetto di erbe aromatiche in modo che non si sparpolino nella zuppa e che potrete eliminare agevolmente una volta cotta. Portate lentamente a bollore la zuppa. Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere lentamente per almeno un'ora, aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale affinché la zuppa rimanga con la giusta quantità di liquido.</p> <p>A cottura ultimata, eliminate il mazzetto aromatico, salate, aggiungete un filo di olio EVO e servite.</p>
--	--

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Minestra di miglio e farro

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farro• Miglio• Spinaci• Pomodori pelati passati• Scalogni• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Fate cuocere il farro ed il miglio, sempre dopo averlo lavato e scolato. Lavate gli spinaci e fateli lessare per pochi minuti in pochissima acqua bollente salata e passateli in una padella con lo scalogno e l'olio EVO ed aggiungete i pomodori passati. Unite tutto al farro ed al miglio e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti. Regolate di sale e mescolate bene. Lasciate raffreddare, irrorate con un filo di olio EVO a crudo e servite.</p>
--	--

Gazpacho allestito esclusivamente con pomodori freschi e accompagnato da crostini di pane

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pomodori freschi maturi• Cipolla rossa di Tropea• Aglione• Cetriolo• Peperone giallo• Aceto di mele• Sale iodato• Olio EVO• Acqua• Crostini di pane di semola di grano duro tostati al forno <p>Proporzioni per 1 kg di pomodori: 1 spicchio d'aglio 1 cipolla 1 peperone giallo ½ cetriolo 50cc di acqua 50 cc di olio EVO 2 cucchiaini di aceto di mele Sale iodato q.b.</p>	Preparazione senza cottura <p>Passare i pomodori freschi e ben maturi al passaverdure per eliminare buccia e semi. Frullare una cipolla rossa di Tropea con mezzo cetriolo sbucciato, un peperone giallo dolce ed uno spicchio di aglio. Unire il frullato alla passata di pomodoro fresco aggiungendo poi aceto di mele, sale iodato ed olio EVO. Al fine di ottenere una consistenza simile ad un passato di verdura aggiungere acqua q. b.</p> <p>Servire questa zuppa fredda con crostini di pane di semola di grano duro tostati al forno.</p>
---	---

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Minestra di patate e lattuga con miglio

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Lattuga• Patate• Cipollotto fresco• Miglio• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Olio EVO• Sale iodato	<p>Lavate la lattuga e tagliatela a striscioline. Fatela appassire in una pentola con un cipollotto tritato e olio EVO. Pelate le patate e tagliatele a pezzetti e unitele alla lattuga. Coprite con il brodo vegetale e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Una volta che le verdure saranno ben cotte, passatele in un mixer in modo da ottenere un passato cremoso. Allungatelo con il brodo vegetale e cuocetevi il miglio.</p>

Minestra di verdure con pasta, pastina o riso

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste di stagione per minestrone• Olio EVO• Sale iodato• Aromi	<p>Preparare il passato mettendo le verdure e gli aromi in acqua fredda. Far bollire per 1 ora e 30 minuti. A cottura ultimata passare tutto al passaverdura e cuocervi dentro pastina o riso. Servire condendo con olio EVO a crudo aggiustando di sale.</p>

Passato di piselli, zucchine e menta con fiocchi di cereali

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Piselli fini• Cipollotto bianco• Zucchine• Olio EVO• Sale iodato• Menta fresca in foglie• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Fiocchi di cereali (preferibilmente integrali)	<p>Stufare in olio EVO il cipollotto finemente tritato. Aggiungere i piselli fini e dopo qualche minuto le zucchine tagliate a rondelle. Aggiungere brodo vegetale q.b. e lasciar cuocere.</p> <p>Frullare il composto, o passarlo al passaverdura, e servire aromatizzando con una buona manciata di foglie tritate di menta fresca ed un filo di olio EVO a crudo e sale iodato.</p> <p>Accompagnare con fiocchi di cereali, preferibilmente integrali.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Passato di lenticchie rosse e pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lenticchie rosse decorticate• Cipolla• Aglio• Carota• Sedano• Basilico fresco• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	<p>Stufare in olio EVO gli aromi tritati. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate ed i pomodori pelati passati. Lasciar cuocere aggiungendo brodo vegetale q. b. ricordando di salare la preparazione a fine cottura. Frullare, o passare al passaverdura, e servire aromatizzando con foglie di basilico fresco.</p>

Passato di ceci al rosmarino

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci• Porro• Rosmarino• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)	<p>Stufare in olio EVO i porri finemente tagliati con il rosmarino tritato. Aggiungere i ceci ammollati e coprire con il brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura dei ceci che dovranno risultare morbidi. (Se necessario aggiungere acqua calda durante la cottura) A cottura ultimata salare leggermente e frullare per ottenere un gradevole passato.</p>

Passato di verdura

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste per minestrone (fresche o surgelate)• Acqua• Olio EVO• Sale iodato	<p>Pulire le verdure, lavarle e tagliarle a tocchetti non troppo grossi. Fare bollire la verdura in una pentola con acqua salata e un po' di olio EVO. Quando i pezzetti saranno cotti, scolarli senza buttare via l'acqua di cottura e frullare la verdura col mixer o passarla al passaverdura. Se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un po' dell'acqua di cottura. Servire con un filo d'olio EVO a crudo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Passato di patate e zucchine con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Zucchine• Patate• Cipollotto fresco• Salvia e rosmarino• Prezzemolo fresco• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Crostini di pane di semola di grano duro tostati al forno	<p>In una padella ampia versare l'olio EVO, il cipollotto fresco tritato e le zucchine tagliate a rondelle. Far rosolare qualche minuto, aggiungere le patate tagliate a cubetti e brodo vegetale. Far cuocere a fuoco basso con coperchio per circa 20 minuti. Se si dovesse asciugare troppo, aggiungere altro brodo. Una volta che le patate sono cotte, frullare o passare al passaverdura fino ad ottenere un passato morbido e liscio. Salare con sale iodato. Spolverare con del prezzemolo ed erbe aromatiche tritate e servire con dadini di pane tostato e un filo d'olio EVO.</p>

Passato di lattuga con piselli

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Piselli• Lattuga• Patata (per addensare)• Olio EVO• Cipolla, carote e sedano• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Prezzemolo fresco	<p>Stufare sedano, carota e cipolla in olio EVO. Aggiungere i piselli surgelati fini, la lattuga tagliata a listarelle ed una patata tagliata a dadini. Unire un brodo vegetale preparato al momento e lasciar cuocere. Passare al passaverdura. Far addensare sul fuoco fino ad ottenere la consistenza di un passato cremoso. Salare. Servire con prezzemolo fresco tritato.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Zuppa di miglio con verdure

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Miglio• Zucchine• Carota• Sedano• Cipolla• Fagiolini• Olio Evo• Sale iodato• Acqua	<p>Stufare in olio EVO cipolla, carota e sedano tritati. Aggiungere i fagiolini tagliati a cubetti e le zucchine tagliate a rondelle. Subito dopo unire il miglio e l'acqua in quantitativo doppio rispetto al miglio. Cuocere a fuoco lento.</p> <p>A cottura ultimata salare e servire con un filo di olio EVO a crudo.</p>

Passato di verdura con legumi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste per minestrone (fresche o surgelate)• Legumi misti• Acqua• Olio EVO• Sale iodato	<p>Cuocere i legumi precedentemente ammollati. Pulire le verdure, lavarle e tagliarle a tocchetti non troppo grossi. Fare bollire la verdura in una pentola con acqua salata e aggiungere i legumi precedentemente cotti. Quando i pezzetti di verdura saranno cotti, scolarli senza buttare via l'acqua di cottura e passare la verdura al mixer o al passaverdura. Se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un po' dell'acqua di cottura.</p> <p>Servire con un filo d'olio EVO a crudo e sale.</p>

Passato di asparagi con crostini di pane

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Asparagi• Scalogno• Aromi a piacere• Patate• Olio EVO• Brodo vegetale: (acqua, sale, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Sale iodato• Crostini di pane tostati al forno	<p>Tagliate lo scalogno a pezzetti e fatelo sbiancare con un po' di olio di oliva in una pentola capiente assieme agli aromi. Tagliare gli asparagi e le patate a tocchetti piccoli e unirle al porro. A questo punto aggiungete il brodo fino a coprire il contenuto della pentola e fate cuocere fino a quando patata e asparagi non si saranno completamente cotti.</p> <p>Passare al passaverdura o frullare il tutto fino a farlo diventare omogeneo. Correggere la consistenza ottenuta con aggiunta di brodo, se necessario.</p> <p>Salare e servire nei piatti aggiungendo un filo di olio a crudo e i crostini di pane tostati al forno.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli cannellini• Carota, sedano, cipolla, aglio, alloro, salvia• Acqua• Olio EVO• Sale iodato• Crostini di pane di semola di grano duro tostati al forno	<p>Stufare un trito di aromi in una pentola con poco Olio EVO. Aggiungere i fagioli cannellini ammollati e l'acqua (senza sale). Aromatizzare con una foglia di alloro e qualche foglia di salvia e lasciar cuocere a fuoco moderato fino a quando i fagioli non comincino a disfarsi.</p> <p>Frullare bene e servire la zuppa condita con olio EVO a crudo e sale iodato accompagnandola con crostini di pane.</p>

Zuppa di verdure con crostini di pane

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Verdure miste di stagione per minestrone• Aromi• Olio EVO• Sale iodato• Crostini di pane di semola di grano duro	<p>Preparare la zuppa mettendo le verdure e gli aromi in acqua fredda. Far bollire per 1 ora e 30 minuti. A cottura ultimata passare tutto al passaverdura. Servire condendo con olio extravergine d'oliva a crudo, sale iodato accompagnata da crostini di pane tostati al forno.</p>

Passato di carote e patate con origano

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Carote• Patate• Cipollotto fresco• Olio EVO• Sale iodato• Brodo vegetale: (acqua, sedano, carota, cipolla, finocchio)• Origano	<p>Far stufare in olio EVO il cipollotto fresco tritato. Aggiungere le carote tagliate a rondelle e le patate tagliate a dadini. Coprire con brodo vegetale preparato al momento e lasciar cuocere a fuoco basso. Frullare il composto ed aggiustare di sale.</p> <p>Servire aromatizzando con origano ed un filo di olio EVO a crudo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Primi Piatti - Paste o Risi Asciutti
Utilizzabili i menù convenzionali e vegetariani

• Pasta con sugo di pomodoro fresco e basilico o origano	• Pasta/Riso con olio EVO
• Pasta al sugo di pomodoro e olive	• Insalata di riso integrale con verdure
• Pasta o Riso con salsa di peperoni	• Risotto alla lattuga
• Pasta con pesto alla genovese	• Risotto allo zafferano “alla milanese”
• Pasta o Riso con zucchine	• Insalata di farro con pomodorini freschi, capperi, olive e mandorle
• Pasta o Riso con ragù di verdure	• Pasta con melanzane
•	
• Pasta o Riso con sugo di asparagi	• Risotto con cipollotti
•	
• Orzo con pesto alla genovese	• Riso al rosmarino
• Pasta al sugo di carote e cipolla	• Miglio al forno con le verdure
• Insalata d’orzo e verdure con olive	• Insalata di farro con verdure e pisellini
• Cous cous con verdure	• Cous cous con fagiolini in umido

Ricettario per Paste o Risi Asciutti

Pasta con sugo di pomodoro fresco e basilico

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Aglio, cipolla, carota, sedano• Pomodori freschi• Olio EVO• Basilico fresco• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	<p>In una pentola con olio EVO fare appena imbiondire gli aromi. Aggiungere i pomodori freschi passati e lasciar cuocere per circa 1 ora. Aggiustare di sale, aromatizzare con foglie di basilico fresco e condire la pasta lessata in acqua bollente salata. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p>

Pasta al sugo di pomodori ed olive

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Aglio• Cipolla• Carota• Sedano• Origano• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Olive verdi denocciolate• Sale iodato	<p>Preparare un battuto di sedano, cipolla, carota ed aglio. Farlo stufare in olio EVO ed aggiungere i pomodori pelati passati. A cottura quasi ultimata aggiungere le olive verdi denocciolate ed aromatizzare con origano. Far cuocere la pasta in acqua bollente salata. Scolare e condire con il sugo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta con salsa di peperoni

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Peperoni gialli e rossi• Cipollotto fresco• Basilico fresco• Pomodori pelati passati• Olio EVO	<p>Scaldare l'olio EVO con il cipollotto tritato. Aggiungere i peperoni tagliati a listarelle. Far rosolare e lasciar appassire aggiungendo i pomodori pelati passati e qualche foglia di basilico fresco. Lasciare stufare fino a cottura terminata. Salare.</p> <p>Frullare allora il composto per ottenere una salsa di peperoni con cui condire la pasta lessata in acqua bollente e sale.</p> <p>N.B. Se fosse necessario la salsa di peperoni può essere diluita con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.</p>

Pasta con pesto alla genovese

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale• Acqua e sale iodato• Basilico fresco in foglie• Pinoli• Aglio• Formaggio grana• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Proporzioni per 10 persone :</u></p> <p>4 mazzetti di basilico 30 g di pinoli 1 spicchio d'aglio 100 g di formaggio grana 50 ml di olio EVO</p>	<p>Lessare la pasta in acqua e sale. Scolarla e condirla con la salsa pesto alla genovese.</p> <p>Lavare ed asciugare le foglie di basilico. Frullare velocemente in un frullino tutti gli ingredienti aggiungendo il basilico per ultimo.</p> <p>Conservare in frigorifero coperto con un filo di olio, per impedire ossidazione del prodotto, fino al momento dell'utilizzo per condire la pasta.</p> <p><u>N.B.</u> <u>in caso di dieta senza proteine animali il pesto potrà essere allestito sostituendo il formaggio grana con tofu.</u></p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta o Riso con zucchini

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Zucchini• Aglio• Prezzemolo• Olio EVO• Brodo vegetale (acqua,carota,cipolla,sedano)• Sale iodato• Formaggio grana(se gradito)	Preparazione <p>In un tegame far imbiondire l'aglio con l'olio EVO. Aggiungere le zucchini tagliati a rondelle. Lasciar stufare aggiungendo, se necessario, poco brodo vegetale. Aggiustare di sale e spolverare con prezzemolo fresco tritato. Condire la pasta o il riso cotti in acqua bollente salata. Servire in tavola con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p><i>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</i></p>
--	---

Pasta o Riso con ragù di verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Cipolla ed aglio• Carota• Sedano• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Basilico• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>In una pentola con olio EVO mettere l'aglio, la cipolla, la carota ed il sedano tritati e lasciarli stufare. Aggiungere i pomodori pelati passati e lasciar cuocere per circa 30 minuti. Aggiustare di sale, aromatizzare con basilico e condire la pasta o il riso lessati in acqua bollente salata. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p><i>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolar.</i></p>
---	--

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta o Riso con sugo di asparagi

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o integrale/o riso integrale• Acqua e sale iodato• Punte di asparagi• Scalogno o cipolla• Olio EVO• Brodo vegetale (acqua,carota,cipolla,sedano)• Sale iodato• Formaggio grana(se gradito)	<p>In un tegame far stufare con l'olio EVO lo scalogno o la cipolla tritati. Aggiungere le punte di asparagi tagliate a rondelle.</p> <p>Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale fino a cottura degli asparagi.</p> <p>Aggiustare di sale e condire la pasta o il riso cotti in acqua bollente salata-</p> <p>Gli asparagi potrebbero anche essere frullati prima di condire la pasta in modo da ottenere una crema/salsa eventualmente più gradita agli utenti.</p> <p>Servire in tavola con formaggio grana grattugiato, solo se gradito</p> <p><i>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</i></p>

Orzo con pesto alla genovese

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Orzo• Acqua e sale iodato• Basilico fresco in foglie• Pinoli• Aglio• Formaggio grana• Olio Evo• Sale iodato <p><u>Proporzioni per 10 persone :</u></p> <p>4 mazzetti di basilico 30 g di pinoli 1 spicchio d'aglio 100 g di formaggio grana 50 ml di olio EVO</p>	<p>Lessare l'orzo in acqua e sale. Scolarlo e condirlo con la salsa pesto alla genovese.</p> <p>Lavare ed asciugare le foglie di basilico. Frullare velocemente in un frullino tutti gli ingredienti aggiungendo il basilico per ultimo.</p> <p>Conservare in frigorifero coperto con un filo di olio, per impedire ossidazione del prodotto, fino al momento dell'utilizzo per condire la pasta.</p> <p><u>N.B:</u> <u>in caso di dieta senza proteine animali il pesto potrà essere allestito sostituendo il formaggio grana con tofu.</u></p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta con sugo di carote e cipolla

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro integrale• Acqua e sale iodato• Cipolle• Carote• Sedano• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare a fette sottili le cipolle e a dadini le carote ed il sedano. Stufare in pentola con olio EVO aggiungendo acqua calda. A cottura ultimata, frullare le verdure, in modo da ottenere una salsa. Aggiustare di sale ed olio e condire la pasta.</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolare e condire con il sugo di carote e cipolle</p>

Insalata d'orzo con verdure ed olive

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Orzo• Acqua e sale iodato• Carote• Cetrioli• Pomodorini freschi• Olive verdi denocciolate• Basilico fresco• Menta fresca• Olio EVO• Sale iodato	<p>Lessare l'orzo in acqua e sale. Scolarlo. Aggiungere carote a julienne, cetrioli a fette sottili, pomodorini freschi a spicchi, olive verdi denocciolate. Condire con olio EVO aromatizzando con foglie di basilico e menta freschi.</p>

Cous cous con le verdure

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Cous cous cotto in acqua• Zucchine• Peperoni gialli e rossi• Melanzane• Capperi sotto sale• Olio EVO• Origano	<p>Cuocere il cous -cous con acqua calda seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.</p> <p>In un tegame rosolare in olio EVO le zucchine tagliate a rondelle, le melanzane tagliate a dadini ed i peperoni gialli e rossi tagliati a listarelle. Al posto del sale utilizzare i capperi sotto sale ben sciacquati in acqua corrente. Lasciar stufare le verdure fino a cottura.</p> <p>Condire il cous -cous con le verdure cotte, aromatizzando con origano.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta o Riso con olio extravergine d'oliva (EVO)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Pasta di grano duro o riso• Acqua e sale iodato• Olio EVO• Formaggio grana (se gradito)	<p>Cuocere la pasta o il riso in acqua bollente salata. Scolare e condire con olio EVO. Al momento di servire in tavola spolverare con formaggio grana grattugiato, se gradito.</p>

Insalata di Riso integrale alle verdure

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso integrale• Acqua e sale iodato• Pomodorini freschi• Zucchine• Peperoni rossi e gialli• Capperi sotto sale• Olio EVO• Olive nere denocciolate• Basilico fresco• Origano	<p>Per il riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare. Lessare il riso in acqua e sale. Scolarlo e condirlo con olio EVO. Aggiungere zucchine tagliate a rondelle e peperoni tagliati a dadini rosolati in tegame con olio EVO e capperi ben sciacquati in acqua corrente. Unire pomodorini freschi tagliati a spicchi ed olive nere denocciolate. Aromatizzare con foglie di basilico fresco ed origano.</p>

Risotto alla lattuga

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Riso• Lattuga• Cipolla• Carota• Sedano• Olio EVO• Brodo vegetale• Formaggio grana (se gradito)	<p>Stufare cipolla, carota e sedano tritati in olio EVO. Aggiungere la lattuga, pulita, lavata accuratamente e tagliata in striscioline sottili. Stufare per 10 minuti ed aggiungere il riso. <i>(Prima di aggiungere il riso le verdure potrebbero essere completamente frullate al fine di migliorarne la accettazione da parte degli utenti).</i> Lasciar appena tostare il riso e portarlo a cottura con aggiunta graduale di brodo vegetale. Servire aggiungendo formaggio grana se gradito.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Risotto allo zafferano “alla Milanese”

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso• Cipolla• Olio EVO• Zafferano• Brodo vegetale(acqua, carota, cipolla, sedano)• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere il riso, mescolando e facendo ben tostare. Tirare a cottura con brodo vegetale. All'ultimo aggiungere zafferano sciolto in un po' di brodo. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grattugiato(se gradito).</p>
--	---

Insalata di farro con pomodorini freschi, fagiolini, capperi, olive e mandorle (vedi foto in copertina)

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Farro• Pomodorini freschi• Olio EVO• Basilico fresco• Capperi• Olive verdi denocciolate• Scaglie di mandorle tostate	Preparazione <p>Fare cuocere in acqua salata il farro (preferibilmente integrale). Lessare a parte i fagiolini. Scolare il farro e condirlo con olio EVO, pomodorini freschi tagliati a spicchi, capperi ben dissalati, olive verdi denocciolate ed i fagiolini lessati. Aromatizzare con foglie di basilico fresco e scaglie di mandorle tostate.</p>
--	---

Pasta con melanzane

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di semola di grano duro• Acqua e sale• Melanzane• Aglio• Prezzemolo fresco• Basilico fresco• Pomodorini freschi• Olio EVO• Sale iodato• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>Rosolare le melanzane tagliate a dadini in olio EVO con aglio vestito. Aggiungere pomodorini freschi tagliati a spicchi. Aromatizzare con prezzemolo e basilico freschi tritati. Lasciar stufare e a fine cottura salare con sale iodato. Cuocere la pasta in acqua bollente e sale. Scolarla e condirla con il sugo vegetale di melanzane. Se gradito aggiungere formaggio grana grattugiato.</p> <p><u>N.B. Il sugo vegetale può essere frullato al fine di migliorarne la gradibilità da parte degli utenti.</u></p>
--	--

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Risotto con cipollotti

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso• Cipollotti freschi (bianchi o rossi)• Olio EVO• Brodo vegetale (acqua, carota cipolla sedano e sale iodato)• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>Fare stufare i cipollotti tagliati a striscioline con olio extravergine d'oliva(EVO). Aggiungere il riso e farlo tostare tirandolo poi a cottura con brodo vegetale. Togliere dal fuoco ed al momento di servire in tavola aggiungere il formaggio grattugiato (se gradito).</p>
---	---

Riso al rosmarino

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso• Acqua e sale iodato• Rosmarino• Olio EVO• Formaggio grana (se gradito)	Preparazione <p>Lessare il riso in acqua bollente e sale. Scolarlo e condirlo con olio EVO e abbondante rosmarino tritato.</p> <p>In caso di utilizzo di riso integrale calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p>
--	---

Miglio al forno con le verdure

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Miglio• Acqua e sale• Cipollotto• Aglio• Zucchine• Melanzane• Peperoni• Basilico fresco• Olio EVO• Pomodorini freschi• Pangrattato• Sale iodato	Preparazione <p>Cuocere il miglio in acqua e sale. Scolarlo e disporlo in una teglia da forno unta di olio EVO.</p> <p>In un tegame stufare le verdure (zucchine, melanzane e peperoni) tagliate a rondelle e/o dadini con olio EVO in cui sia stato rosolato il cipollotto tritato e l'aglio.</p> <p>Versare le verdure cotte sul miglio e mescolare. Aggiungere pomodorini freschi tagliati a spicchi, e foglie di basilico fresco.</p> <p>Spolverare di pangrattato. Ungere con un filo d'olio EVO ed infornare per 10-15 minuti a 180° C fino a formare una crosticina dorata.</p> <p>Servire.</p>
---	---

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Insalata di farro con verdure e pisellini

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Farro• Acqua e sale iodato• Zucchine• Cipolla• Pisellini freschi o surgelati• Olio EVO• Basilico fresco• Menta fresca• Sale iodato	<p>Cuocere il farro in acqua e sale iodato. Scolare e condire con olio EVO.</p> <p>Aggiungere le zucchine tagliate a rondelle dopo averle stufate in olio EVO con cipolla tritata.</p> <p>Unire i pisellini cotti a vapore.</p> <p>Aromatizzare con foglie di basilico e menta fresca. Aggiustare di sale.</p>

Cous cous con fagiolini in umido

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Cous cous• Acqua• Fagiolini• Cipollotto• Aglio• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale (carota, sedano, cipolla, acqua)• Basilico fresco• Sale iodato	<p>Cuocere il cous cous con acqua calda seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato. A parte cuocere i fagiolini in un tegame con olio EVO, cipollotto tritato, aglio vestito e pomodori pelati passati.</p> <p>Lasciar stufare a fuoco basso aggiungendo brodo vegetale, preparato al momento.</p> <p>A cottura ultimata salare con sale iodato.</p> <p>Condire il cous cous cotto con i fagiolini aggiungendo foglie di basilico fresco per aromatizzare ed un filo di olio EVO a crudo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

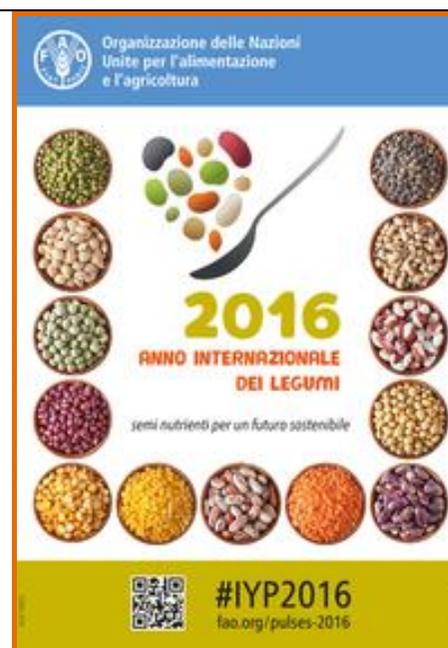
Sistema Socio Sanitario



ATS Val Padana

Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva

SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI: RICETTARIO ESTIVO



ANNO INTERNAZIONALE DEI LEGUMI

"SEMI NUTRIENTI PER UN FUTURO SOSTENIBILE"

Dichiarazione dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite per il 2016

A cura di:

Bassi Maria Chiara – biologa nutrizionista

Bottura Pietro - sociologo

Chiozza Clotilde – medico

Orsini Ornella – assistente sanitaria

Chiesa Marco

Responsabile Medico

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206

Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Presentazione

“I legumi, compresi tutti i tipi di fagioli e piselli secchi, sono una fonte economica, gustosa e molto nutriente di proteine e micronutrienti vitali che può essere di grande beneficio per la salute e i mezzi di sussistenza delle persone, soprattutto nei paesi in via di sviluppo”.

Questo è stato il messaggio del l'ONU in occasione del lancio [dell'Anno Internazionale dei Legumi 2016](#).

Benefici per la salute

Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, lupini: sono tutti legumi che dovrebbero essere consumati più volte alla settimana.

I legumi sono poveri di grassi e ricchi di fibre, sono una buona fonte di proteine e abbinati ai cereali, possibilmente integrali, come nel caso della pasta e fagioli, riso e lenticchie, pasta e ceci, raggiungono una composizione di aminoacidi essenziali paragonabile a quella della carne.

Non solo i legumi sono ricchi di proteine (il doppio di quelle presenti nel grano e tre volte di quelle del riso) ma sono anche ricchi di micronutrienti, aminoacidi e vitamine del gruppo B, che come ha fatto notare il Direttore Generale della FAO, sono parti vitali di una dieta sana. A basso contenuto di grassi e ricchi di sostanze nutritive e di fibra solubile, i legumi sono considerati eccellenti per la gestione del colesterolo e per la salute dell'apparato digerente, e il loro alto contenuto di ferro e zinco li rende un alimento importante per la lotta contro l'anemia di donne e bambini. Sono un ingrediente fondamentale di diete salutari per affrontare l'obesità e per prevenire e gestire malattie croniche come il diabete, i disturbi coronarici e il cancro. A causa del loro elevato contenuto nutrizionale, i legumi sono un cibo fondamentale nelle emergenze alimentari e poiché non contengono glutine, sono adatti anche per i pazienti celiaci

Sono un'alternativa valida alle più costose proteine di origine animale, e questo li rende ideali per migliorare le diete nelle parti più povere del mondo. Le proteine provenienti da latte, per esempio, sono cinque volte più costose di quelle provenienti dai legumi.

Benefici per l'ambiente

La scelta delle Nazioni Unite e presa in carico dalla FAO per l'anno 2016 è stata pensata per valorizzare il valore nutrizionale dei legumi, alla base di tutte le diete tradizionali dell'uomo e delle popolazioni più longeve del mondo anche in un'ottica di sostenibilità per l'ambiente.

A differenza delle proteine animali, i legumi sono più sostenibili dal punto di vista ambientale perché necessitano di meno risorse naturali per crescere. Secondo i dati della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, la produzione di lenticchie o piselli spezzati richiede un consumo di 50 litri di acqua per chilo. Al contrario, un chilo di carne di pollo ne richiede 4.325, uno di manzo 13.000. La ridotta impronta idrica rende la produzione di legumi una scelta intelligente nelle zone aride e nelle regioni soggette a siccità.

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

E' importante inoltre ricordare la capacità di fissare l'azoto atmosferico. Le leguminose, in simbiosi con alcuni tipi di batteri, sono in grado di convertire l'azoto atmosferico in composti azotati che possono essere utilizzati per la coltivazione e così migliorare la fertilità del suolo. Le stime dicono che i legumi possano fissare tra 72 e 350 kg di azoto per ettaro all'anno. Migliorando le condizioni generali del terreno, i legumi promuovono la biodiversità. La grande varietà genetica dei legumi è una risorsa preziosa per adeguare le colture ai cambiamenti climatici, poiché consente agli agricoltori di selezionare le varietà più adatte alle mutate condizioni climatiche

Come utilizzarli in cucina

Molti non sanno bene come cucinarli, come e quanto lasciarli a bagno, quanto cuocerli. Per fagioli, ceci e tutti gli altri legumi valgono alcune semplici regole: si lasciano a bagno 24 ore prima di essere messi a cuocere; si cuociono da un minimo di due ore a un massimo di quattro ore; si possono condire con olio EVO e aromatizzare con erbe oppure utilizzarli per preparare gustosi hamburger vegetali. La farina di ceci inoltre si presta ad essere utilizzata per preparare la ceciata o farifrittata al forno, tradizionale della dieta mediterranea da Palermo a Genova passando anche per la Pianura Padana.

E' importante anche, in un'ottica di educazione alimentare, inserire varie proposte di legumi nella scuola per riscoprire tradizioni alimentari frugali, buone e salutari che sono parte integrante della nostra storia.

Tratto da <http://www.fao.org/news/story/it/item/343631/icode/>



ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Proposte di preparazioni da scegliere per l'allestimento dei menù			Frequenze settimanali di consumo consigliate tra pranzo a scuola e cena a casa	
PRIMI PIATTI IN BRODO	18		Per un totale di 14 opzioni	
PRIMI PIATTI ASCIUTTI	22			
		PIATTI UNICI		
SECONDI CON CARNI BIANCHE: POLLO	9	3	CARNE ROSSA	1 VOLTA A SETTIMANA
SECONDI CON CARNI ROSSE : BOVINO e SUINO	10	/	CARNE BIANCA	1-2 VOLTE A SETTIMANA
SECONDI CON PESCE	8	8	FORMAGGIO	2 VOLTE A SETTIMANA meglio a mezzogiorno
SECONDI CON FORMAGGIO	6	4	UOVA	1-2 VOLTE A SETTIMANA fare attenzione ai prodotti con uovo come salse, biscotti, merendine, pasta ...
SECONDI CON UOVA	8	1	PESCE	3 VOLTE A SETTIMANA
SECONDI VEGETARIANI con uova e derivati del latte	8	4	LEGUMI	3 -4 VOLTE A SETTIMANA senza aggiunta di proteine animali (formaggio, uova ...)
SECONDI VEGETARIANI senza uova e derivati del latte	14	6		
CONTORNI DI VERDURE	16			
DOLCI PER LE FESTIVITA' vedi ricettario invernale	14			

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11-13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestre)	60	75	90	100	90

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne,pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO SE GRADITO	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150
Verdura mista per crocchette	100	150	150	150	150
Verdura mista per la preparazione di ragù vegetale e come componente di frittate e farifrittate	50	70	70	100	100

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pomodori pelati	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240

7

MODI E TEMPI DI COTTURA DEI LEGUMI SECCHI

LENTICCHIE	Ammollo di 4 h	20 minuti
FAGIOLI	Ammollo di 12 h	3 h a fuoco basso
CECI	Ammollo di 12 h	3 h a fuoco basso
PISELLI	Ammollo di 2 h	30 minuti

Per le diverse preparazioni l'ingrediente "Brodo vegetale" dovrà essere allestito con: carote, cipolla sedano acqua e sale iodato

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Secondi con carne di pollo	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Coscette di pollo al forno • Cotoletta di petto di pollo • Petto di pollo alla pizzaiola • Petto di pollo alla salvia/rosmarino/timo • Petto di pollo alle mandorle • Scaloppina di petto di pollo al limone • Spezzatino di pollo agli aromi • Pollo alla Bartolomeo Stefani (piatto della tradizione mantovana) • Insalata di pollo alle verdure estive 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - <i>vedi ricettario</i> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - <i>vedi ricettario</i>
Piatti Unici con carne di pollo	<p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cous-Cous con verdure, legumi e pollo • “ Chicken & Potatoes”: Cotoletta di petto di pollo e patate aromatiche con scaglie di mandorle • Riso Integrale allo zafferano con spezzatino di pollo 	

Ricettario per secondi con carne di pollo

Coscette di pollo al forno.

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Coscette di pollo con osso• Olio EVO• Aromi : rosmarino, salvia ,timo, alloro secco• Sale iodato	<p>Preparare le coscette con olio EVO aromi e sale. Infornare per il tempo necessario a garantire una perfetta cottura all'osso.</p> <p><i>(N.B. La Ditta gestore del servizio di ristorazione attua in autocontrollo aziendale le procedure di verifica della cottura).</i></p>

Cotoletta di petto di pollo 1 e 2

1- Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	<p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo ed infarinarle.</p> <p>Passare nell'uovo e nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2- Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	<p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo e passarle nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Petto di pollo alla pizzaiola

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Aglio• Pomodoro pelato• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore.</p> <p>Rosolarli con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che andrà poi tolto dalla preparazione.</p> <p>Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario</p> <p>Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire</p>

Petto di pollo alla salvia/rosmarino/timo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Aromi : salvia , rosmarino. timo,• Farina tipo 2• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinare e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di salvia, rosmarino e timo tritati. Rosolare bene, salare e servire.</p>

Petto di pollo alle mandorle

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Farina tipo 2• Mandorle in scaglie• Vino bianco secco o brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinare e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO</p> <p>Sfumare con vino bianco secco o brodo vegetale</p> <p>Cospargere con mandorle in scaglie precedentemente appena tostate al forno</p> <p>Salare e servire.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Scaloppina di petto di pollo al limone

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Farina tipo 2• Olio EVO• Succo di limone fresco• Scorzette di limone fresco non trattato in superficie• Sale iodato	Preparazione <p>Tagliare i petti di pollo secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinarle e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Rosolare bene e salare. Aggiungere scorzette di limone fresco tagliate a listarelle sottili e private della parte bianca. Sfumare con succo di limone fresco e servire.</p>
---	---

Spezzatino di pollo agli aromi 1 e 2

1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Aromi salvia, rosmarino e alloro• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale. Portare a cottura con brodo vegetale. Servire</p>
2- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodoro pelato• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO. Aggiungere pomodori pelati passati e sale. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario, e servire.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pollo alla Bartolomeo Stefani (piatto della tradizione mantovana)

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo intero o a fettine• Brodo vegetale• Olio EVO• Uvetta sultanina• Scorzetta di limone da agricoltura biologica• Aceto di mele• Sale iodato	<p>Lessare il petto di pollo in brodo vegetale caldo per il tempo necessario alla completa cottura della carne. Tagliare a listarelle la carne cotta e condirla con olio EVO, aceto di mele, scorzetta a listarelle di limone <u>rigorosamente da agricoltura biologica</u> aggiungendo uvetta sultanina precedentemente ammollata in acqua tiepida.</p>

Insalata di pollo con verdure estive

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo intero o a fettine• Brodo vegetale• Olio EVO• Pomodorini freschi• Cetriolo• Peperoni gialli e verdi• Carote• Sale iodato	<p>Lessare il petto di pollo in brodo vegetale caldo per il tempo necessario alla completa cottura della carne. Tagliare a listarelle la carne cotta e condirla con olio EVO, sale iodato, pomodorini freschi tagliati a spicchi, cetriolo sbucciato e tagliato a listarelle, peperoni tagliati a dadini e carote a julienne.</p>

Ricettario per piatti unici con carne di pollo

Cous Cous con verdure, legumi e pollo 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cous-cous• Brodo vegetale• Ceci lessati• Verdure di stagione a vapore• Olio EVO• Zafferano o curcuma	Preparazione <p>Cuocere il cous-cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere i ceci lessati e le verdure cotte al vapore condite con olio EVO</p> <p>Unire la preparazione di pollo <u>scelta tra le due sotto-indicate</u> e aromatizzare prima di servire con zafferano o curcuma stemperate in un po' di acqua .</p>
1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Aromi: salvia, rosmarino, alloro secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale.</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>
2- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodorini freschi• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO.</p> <p>Aggiungere pomodorini tagliati a spicchi e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale.</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

“Chicken & Potatoes”: Cotoletta di petto di pollo e patate aromatiche con scaglie di mandorle ” 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Patate• Olio EVO• Rosmarino e salvia• Mandorle in scaglie• Sale iodato	Preparazione <p>Pelare, lavare ed asciugare le patate. Tagliarle a spicchi e metterle in tegame foderato di carta forno. Condirle con olio EVO, il trito di aromi, sale e mandorle in scaglie. Infornare in forno già caldo e cuocere. Servire calde.</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo ed infarinare. Passare nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO e mettere in forno per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Uniformare per peso e per spessore le fettine di petto di pollo e passarle nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p>

Riso Integrale allo zafferano con spezzatino di pollo 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso integrale• Cipolla• Olio EVO• Zafferano• Brodo vegetale	Preparazione <p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere il riso integrale e cuocerlo con aggiunta di brodo vegetale.</p> <p>Calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di brodo e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p> <p>All'ultimo aggiungere zafferano sciolto in un po' di brodo. Togliere dal fuoco e servire accompagnandolo con lo spezzatino di pollo.</p>
1- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Aromi: salvia, rosmarino, alloro secco• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con olio EVO, aromi e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale e unire al riso</p>
2- Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Petto di pollo tagliato a dadini• Cipolla, carota e aglio• Pomodorini freschi• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare il petto di pollo tagliato a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO.</p> <p>Aggiungere pomodori freschi e sale.</p> <p>Portare a cottura con brodo vegetale e unire al riso.</p>

Secondi con carne bovina	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Cotoletta di manzo • Hamburger di carne bovina • Polpettine di manzo in umido col pomodoro • Scaloppina alla pizzaiola 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - <i>vedi ricettario</i> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - <i>vedi ricettario</i> <p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>
<p style="text-align: center;">Piatti Unici con carne bovina</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con ragù di carne e crocchette di verdure • Riso Integrale allo zafferano con spezzatino di manzo 	

Ricettario per secondi con carne bovina

Cotoletta di manzo 1 e 2

1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	Preparazione <p>Infarinare le fettine di carne e passarle nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i> <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	Preparazione <p>Infarinare le fettine di carne e passarle nel pangrattato Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare per una cottura croccante. <i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i> <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Hamburger di carne di bovino

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Hamburger di carne di bovino• Prezzemolo, origano, maggiorana,• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Disporre gli hamburgers in teglia su carta da forno oleata con olio EVO e aromatizzarli con prezzemolo, origano, maggiorana tritati e sale. Cuocere in forno rigirandoli fino a cottura ultimata. Mantenere caldi.</p> <p>*Se gli hamburgers vengono allestiti presso la cucina utilizzando carne macinata fresca può essere aggiunto ad essa un massimo di 10% di patate lessate al fine di rendere più morbida la preparazione e migliorarne la gradibilità.</p>
---	---

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Polpettine di manzo in umido col pomodoro

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Carne tritata magra di bovino• Patate lesse (10% della preparazione)• Prezzemolo fresco, origano, basilico• Pangrattato• Pomodoro pelato passato,• Aglio• Olio EVO• Sale iodato	<p>Allestire le polpettine con la carne tritata e le patate aromatizzando l'impasto con prezzemolo fresco, origano, basilico e sale. Passarle nel pangrattato e cuocerle nel sugo allestito con pomodoro pelato passato, aglio, olio EVO e sale. (Verificare secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale la cottura del prodotto).</p> <p>Servire calde accompagnandole con il loro sughetto.</p>

Scaloppina alla pizzaiola

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di carne di bovino• Aglio• Pomodoro pelato• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Rosolare le fettine di carne con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che potrà essere tolto a fine preparazione. Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per piatti unici con carne di bovino

Pasta con ragù di carne e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato • Formaggio grana (se gradito) <p>Ingredienti ragù di carne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina magra tritata • Pomodori pelati • Sedano, carote, cipolle, aglio, rosmarino • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il ragù sotto descritto ed il formaggio grana, se gradito. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdure</p> <p>Preparazione</p> <p>In una capiente pentola mettere a freddo olio EVO, verdure tritate (carote, sedano, cipolla, rosmarino, aglio) e carne bovina tritata. Lasciare stufare per qualche minuto. Aggiungere i pomodori pelati passati, sale e lasciare sobbollire a fuoco basso. Se necessario aggiungere durante la cottura acqua calda fino a completa cottura.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (zucchine, carote, melanzane e patate) • Timo, prezzemolo, maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Uova pastorizzate • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare le patate schiacciarle con lo schiacciapatate. Far stufare le altre verdure poi trasferirle in una pentola con olio EVO fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire le uova pastorizzate, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina (taglio adatto per brasato) • Cipolla, aglio, carota, • Brodo vegetale • Pomodori pelati passati • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Versare in una casseruola l'olio EVO le cipolle, l'aglio e le carote tritate e farle stufare. Aggiungere la carne facendola rosolare a fuoco vivace. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare lentamente a cottura con brodo vegetale. Tagliare a fette e servire caldo con la sua salsina in accompagnamento alla polenta.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova - www-ats-valpadana.it - C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel 0376/334952 - sian.mantova@aslmn.it

Riso Integrale allo zafferano con spezzatino di manzo 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso integrale• Cipolla• Olio EVO• Zafferano• Brodo vegetale	Preparazione <p>Fare stufare la cipolla tritata con olio EVO, quindi aggiungere il riso integrale e cuocerlo con aggiunta di brodo vegetale. Calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di brodo e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare. All'ultimo aggiungere zafferano sciolto in un po' di brodo. Togliere dal fuoco e servire accompagnandolo con spezzatino di manzo.</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per spezzatino)• Aromi salvia e rosmarino e alloro• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare la carne tagliata a dadini con olio EVO, aromi e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire al riso</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina (taglio adatto per spezzatino)• Cipolla, carota e aglio• Pomodori pelati passati• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare la carne tagliata a dadini con cipolla, carote ed aglio tritati e olio EVO. Aggiungere pomodori pelati passati e sale. Portare a cottura con brodo vegetale e unire al riso</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Secondi con carne di suino	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Arrosto di maiale alle erbe • Cotoletta di lonza di maiale • Lonza di maiale al latte • Lonza di maiale aromatica al cartoccio • Scaloppina di maiale al rosmarino e timo • Prosciutto crudo e Melone 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - <i>vedi ricettario</i> <p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>

Ricettario per secondi con carne di suina

Arrosto di maiale alle erbe

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio• Aromi: alloro, rosmarino e salvia• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Tritare l'aglio, le foglie di salvia, rosmarino e l'alloro, dopo averli accuratamente lavati. Preparare la carne insaporendola con gli aromi tritati. Metterla in una teglia con l'Olio EVO e salare.</p> <p>Infornare l'arrosto rigirandolo durante la cottura.</p> <p>Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere le procedure di verifica della cottura).</i></p> <p>Tagliare a fette e servire caldo.</p>
---	--

Cotoletta di lonza 1 e 2

1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di maiale• Uova fresche pastorizzate• Farina tipo 2• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	Preparazione <p>Infarinare le fettine di lonza di maiale, passare nell'uovo e nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lonza di maiale• Pan grattato• Olio EVO• Sale iodato• Limone fresco	Preparazione <p>Infarinare le fettine di lonza di maiale e passarle nel pangrattato.</p> <p>Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).</i></p> <p><u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Lonza di maiale al latte

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio• Aromi: rosmarino e salvia• Latte• Olio EVO• Sale iodato	<p>Tritare l'aglio, le foglie di salvia, rosmarino, dopo averli accuratamente lavati. Preparare la carne insaporendola con gli aromi tritati. Metterla in una teglia con l'olio EVO e salare.</p> <p>Infornare l'arrosto rigirandolo durante la cottura, bagnandolo con il latte</p> <p>Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne.</p> <p><i>(Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere le procedure di verifica della cottura).</i></p> <p>Tagliare a fette e servire caldo con il suo gradevole sughetto di cottura.</p>

Lonza di maiale aromatica al cartoccio

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Lonza di suino• Aglio, prezzemolo, rosmarino, timo e salvia• Olive denocciolate• Puntine di capperi sotto sale• Buccia di limone grattugiata (prodotto non trattato in superficie)• Olio EVO	<p>Lavare accuratamente i capperi sotto sale per toglierne l'eccesso. Preparare un trito di capperi, olive denocciolate, timo, rosmarino, aglio, prezzemolo e una buccia di limone non trattato in superficie. Far rotolare l'arrosto nel battuto predisposto con olio EVO avvolgendolo poi in carta da forno. Lasciare cuocere in forno per il tempo necessario ad una perfetta cottura anche al centro del pezzo di carne. <i>(procedure descritte in piano di autocontrollo)</i></p> <p>N. B. Quasi al termine della cottura aprire il cartoccio per far evaporare il liquido in eccesso.</p> <p>Servire l'arrosto tagliato a fette e caldo, accompagnato dalla sua gustosa salsina.</p>

Scaloppina di maiale al rosmarino e timo

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Fettine di lonza di suino• Aromi : rosmarino, timo• Farina tipo 2• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Infarinare le fettine di lonza di suino e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di rosmarino e timo tritati insieme al sale. Rosolare bene.</p> <p>Se necessario sfumare con un po' di brodo vegetale e servire.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Prosciutto crudo e melone (piatto tradizionale)

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• <i>Prosciutto crudo DOP (San Daniele o Parma secondo specifica in capitolato d'appalto per tipologia e stagionatura)</i>• <i>Melone</i>	Affettare in prosciutto crudo. Mondare ed affettare il melone. Servire

Secondi con pesce	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Cotoletta di platessa • Crocchette di pesce • Filetti di merluzzo agli aromi • Filetti di merluzzo alla pizzaiola • Filetti di platessa alla mugnaia • Filetto di trota al vapore con olio e limone • Filetti di salmone al rosmarino e timo • Filetto di platessa alla provenzale 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La panatura per le cotolette può essere allestita con uova o senza uova. - <i>vedi ricettario</i>
Piatti Unici con pesce	
<ul style="list-style-type: none"> • Cous Cous con verdure, legumi , filetti di pesce e vongole sgusciate • “Fish & Potatoes”: Cotoletta di pesce e patate aromatiche con scaglie di mandorle • Pasta con il tonno e crocchette di verdura • Pasta con le vongole e crocchette di verdura • Pasta con sugo di pesce e crocchette di verdure • Riso integrale con seppie in umido e piselli • Zuppa di pesce con crostini di pane • Club sandwich :tre panini e contorno di verdure <ul style="list-style-type: none"> ➤ Panino di semola di grano duro con tonno ➤ Panino di semola di grano duro con paté di ceci e ➤ Panino di semola di grano duro con olio EVO pomodoro e origano 	<ul style="list-style-type: none"> • Alcune preparazioni possono essere allestite con o senza pomodoro - <i>vedi ricettario</i> <p>Le scelte devono essere dichiarate nella tabella del menù che verrà adottato</p>

Ricettario per secondi con pesce

Cotoletta di platessa 1 e 2

<p>1- Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di platessa diliscati • Uova fresche pastorizzate • Farina tipo 2 • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Infarinare i filetti, passarli nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di platessa diliscati • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Infarinare i filetti e passarli nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Crocchette di pesce 1 e 2

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti diliscati di platessa o merluzzo • Patate • Pangrattato • Uova pastorizzate • Prezzemolo e aglio • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare le crocchette con il pesce lessato sminuzzato e le patate lesse (N.B. rispettando la proporzione di 2 parti di pesce e 1 parte di patate). Unire l'uovo pastorizzato, il prezzemolo e l'aglio tritati, il sale e il pan grattato per impanatura delle stesse. Adagiare le crocchette in una teglia precedentemente oliata. Infornare a temperatura raggiunta di circa 160-180°C, per circa 20 minuti. Aiutandosi con una paletta da cucina girare il pesce. Sfornare e servire ancora ben caldo. Accompagnare con fette di limone fresco.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti diliscati di platessa o merluzzo • Pan grattato • Patate • Prezzemolo e aglio • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare le crocchette con il pesce lessato sminuzzato e le patate lesse (N.B. rispettando la proporzione di 2 parti di pesce e 1 parte di patate). Unire il prezzemolo ed aglio tritati, il sale e il pan grattato per impanatura delle stesse. Adagiare le crocchette in una teglia precedentemente oliata. Infornare a temperatura raggiunta di circa 160-180°C, per circa 20 minuti. Aiutandosi con una paletta da cucina girare il pesce Sfornare e servire ancora ben caldo. Accompagnare con fette di limone fresco.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Filetti di merluzzo agli aromi

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Aromi : rosmarino, timo• Farina tipo 2• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Infarinare i filetti di merluzzo e porli in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di rosmarino e timo tritati insieme al sale. Rosolare bene.</p> <p>Se necessario sfumare con un po' di brodo vegetale e servire.</p>

Filetti di merluzzo alla pizzaiola

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Aglio• Pomodori pelati passati• Origano• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	<p>Rosolare i filetti con olio EVO aggiungendo l'aglio vestito che potrà essere tolto a fine preparazione. Aggiungere pomodoro pelato passato e portare a cottura con brodo vegetale, se necessario.</p> <p>Salare e aromatizzare la preparazione con l'aggiunta di origano poco prima di servire.</p>

Filetti di platessa alla mugnaia

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa• Olio EVO• Farina tipo 2• Salvia• Sale iodato	<p>Infarinare i filetti e porli in un tegame già caldo appena unto d'Olio EVO. Aggiungere qualche foglia di salvia e sale ed infornare per circa 20 minuti. Mantenere in caldo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Filetto di trota al vapore con olio e limone

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di trota iridea• Olio EVO• Succo di limone fresco• Prezzemolo• Sale iodato	Preparazione <p>Cuocere i filetti a vapore. Condirli con olio EVO, sale, succo di limone fresco e prezzemolo fresco tritato. Servire.</p>
--	--

Filetti di salmone al timo e rosmarino

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di salmone• Olio EVO• Farina tipo 2• Rosmarino e timo• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Disporre i filetti di salmone in una teglia foderata con carta da forno. Aggiungere il rosmarino ed il timo finemente tritati oltre al sale e all'olio EVO. Mettere in forno a cuocere per 25-30 minuti aggiungendo brodo vegetale se necessario. Conservare al caldo fino al momento di servire.</p>
--	--

Filetti di platessa alla provenzale

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di platessa• Pangrattato• Olio EVO• Rosmarino, timo, menta e finocchietto• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Impanare i filetti di platessa , dopo averli passati in olio EVO con pangrattato aromatizzato con rosmarino, timo, menta e finocchietto e sale tritati. Disporre i filetti in una teglia foderata con carta da forno. Mettere in forno a cuocere per 20 minuti. Conservare al caldo fino al momento di servire.</p>
--	--

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per *piatti unici con pesce*

Cous Cous con verdure, legumi , filetti di pesce e vongole 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cous-cous• Brodo vegetale• Ceci lessati• Verdure di stagione a vapore• Olio EVO• Zafferano o curcuma	Preparazione <p>Cuocere il cous cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere i ceci lessati e le verdure cotte al vapore condite con olio EVO</p> <p>Unire la preparazione di pesce <u>scelta tra le due sotto-indicate</u> e aromatizzare prima di servire con zafferano o curcuma stemperate in un po' di acqua .</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Vongole sgusciate• Aglio e prezzemolo• Brodo vegetale e vino bianco• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare i filetti di merluzzo e le vongole con olio EVO, aglio e prezzemolo tritati. Sfumare con vino bianco. Portare a cottura con brodo vegetale. Aggiustare di sale, se necessario.</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Filetti di merluzzo• Vongole sgusciate• Pomodoro pelato• Aglio e prezzemolo• Vino bianco• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare i filetti di merluzzo e le vongole con olio EVO, aglio e prezzemolo tritati. Sfumare con vino bianco.</p> <p>Aggiungere pomodori pelati passati.</p> <p>Portare a cottura e aggiustare di sale, se necessario</p> <p>Aggiungere al cous cous.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani,1 -46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani,1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

“Fish & Potatoes”: Cotoletta di pesce 1 e 2 e patate aromatiche con scaglie di mandorle

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patate • Olio EVO • Rosmarino e salvia • Mandorle in scaglie • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Pelare, lavare ed asciugare le patate. Tagliarle a spicchi e metterle in tegame foderato di carta forno. Condirle con olio EVO, il trito di aromi, sale e mandorle in scaglie. Infornare in forno già caldo e cuocere. Servire calde.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di platessa diliscati • Uova fresche pastorizzate • Farina tipo 2 • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato • Limone fresco 	<p>Preparazione</p> <p>Infarinare i filetti, passarli nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di platessa diliscati • Pan grattato • Olio EVO • Sale iodato • Limone fresco 	<p>Preparazione</p> <p>Infarinare i filetti e passarli nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per una cottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto). <u>Al momento di servire accompagnare con fette di limone fresco.</u></p>

Pasta con il tonno 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonno sott'olio sgocciolato • Cipolla • Aglio e prezzemolo • Puntine di capperi sotto sale • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Sminuzzare il tonno. Metterlo in un tegame aggiungendo l'olio EVO, qualche spicchio d'aglio i capperi sotto sale ben lavati e la cipolla tritata. Porre sul fuoco a fiamma moderata e lasciar insaporire. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonno sott'olio sgocciolato • Cipolla • Aglio e prezzemolo • Puntine di capperi sotto sale • Pomodori pelati passati • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Sminuzzare il tonno. Metterlo in un tegame aggiungendo l'olio EVO, qualche spicchio d'aglio i capperi sotto sale ben lavati e la cipolla tritata. Porre sul fuoco a fiamma moderata aggiungendo pomodori pelati passati e lasciar insaporire. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (zucchine, carote, melanzane e patate) • Timo,prezzemolo,maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Uova pastorizzate • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate Far stufare le altre verdure poi trasferirle in una pentola con olio EVO fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle , metterle in una ciotola ed unire le uova pastorizzate, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 –sian.mantova@aslmn.it

Pasta con le vongole 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vongole sgusciate • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio Evo 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole sgusciate con olio EVO e aglio. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale se necessario e controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vongole sgusciate • Aglio e prezzemolo • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio Evo 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le vongole sgusciate con olio EVO e aglio. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura, controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (zucchine, carote, melanzane e patate) • Timo,prezzemolo,maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Uova pastorizzate • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Far stufare le altre verdure poi trasferirle in una pentola con olio EVO fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire le uova pastorizzate, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Pasta con sugo di pesce 1 e 2 e crocchette di verdure

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla e condirla con il sugo sotto descritto nelle due varianti. Per completare il piatto unico, servire con le crocchette di verdura.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame i filetti di pesce con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale se necessario e salare. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio Evo • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame i filetti di pesce con olio EVO, aglio cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura, controllando il sale. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix di ortaggi: (zucchine, carote, melanzane e patate) • Timo,prezzemolo,maggiorana • Aglio tritato • Pangrattato • Uova pastorizzate • Sale iodato • Olio EVO 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Far stufare le altre verdure poi trasferirle in una pentola con olio EVO fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle, metterle in una ciotola ed unire le uova pastorizzate, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Riso integrale con seppie in umido 1 e 2 e piselli

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riso integrale • Acqua • Sale grosso iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Fare bollire il riso in acqua salata. Scolarlo accompagnandolo con il pesce in umido ed i piselli.</p> <p>Calcolare per 1 volume di riso/3 volumi di acqua e lasciar cuocere per 50 minuti senza mescolare.</p> <p>Servire.</p>
<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seppie • Piselli • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le seppie tagliate a listarelle con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire il sugo. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>A parte stufare i piselli con cipolla ed olio EVO e portarli a cottura aggiungendo poco brodo vegetale e sale.</p> <p>Servire con il riso integrale.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seppie • Piselli • Carota e cipolla • Aglio e prezzemolo • Vino bianco • Brodo vegetale • Pomodori pelati passati • Vino bianco • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare in un tegame le seppie tagliate a listarelle con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire il sugo. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>A parte stufare i piselli con cipolla ed olio EVO e portarli a cottura aggiungendo poco brodo vegetale e sale.</p> <p>Servire con il riso integrale.</p>

Zuppa di pesce 1 e 2 con crostini di pane

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Crostini di pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale	Preparazione <p>Tagliare il pane a dadini e passarli a forno. Accompagnare con la zuppa di pesce.</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Anelli di calamaro• Vongole sgusciate• Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo• Carota e cipolla• Aglio e prezzemolo• Vino bianco• Brodo vegetale• Olio Evo• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare in un tegame le vongole e gli anelli di calamaro con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Aggiungere i filetti di pesce. Sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire la zuppa. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato. Servire con i crostini.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Anelli di calamaro• Vongole sgusciate• Filetti di pesce: san Pietro, platessa, merluzzo• Carota e cipolla• Aglio e prezzemolo• Pomodori pelati passati• Vino bianco• Olio Evo• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare in un tegame le vongole e gli anelli di calamaro con olio EVO, aglio, cipolla e carota tritati. Aggiungere i filetti di pesce. Sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori pelati passati e portare a cottura con brodo vegetale in quantità adeguata ad allestire la zuppa. Salare e guarnire con prezzemolo fresco tritato. Servire con i crostini.</p>

Club sandwich con pesce e contorno di verdure

Ingredienti Base <ul style="list-style-type: none">• Pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale• Verdura fresca mista da servire come contorno (carote, insalata, cetrioli, pomodori, rapanelli).	Preparazione <p>Tagliare il pane a fette dello spessore di 1,5 cm circa, oppure utilizzare panini. Per i quantitativi fare riferimento alle grammature previste per le diverse fasce d'età tenendo conto che ogni utente dovrà avere 3 sandwiches.</p> <p>Mondare e tagliare la verdura e disporla nel piatto sotto i panini.</p>
1. Per il Panino con tonno <ul style="list-style-type: none">• Tonno sgocciolato• Capperi• Insalata	Preparazione <p>Sgocciolare il tonno per bene e frullarlo con i capperi ben dissalati. Preparare dei panini distribuendo il tonno a strati con foglie di insalata.</p>
2. Per il Panino con paté di ceci <ul style="list-style-type: none">• Ceci cotti• Olive,• Capperi,• Limone fresco• Olio EVO• Insalata o rucola	Preparazione <p>Preparare il paté di ceci frullando i ceci con qualche goccia di limone fresco, capperi, olive e olio EVO. Spalmarlo nei panini accompagnato da insalata o rucola.</p>
3. Per il Panino con olio EVO pomodoro e origano <ul style="list-style-type: none">• Passata di pomodoro o pomodorini freschi• Origano,• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Preparare un panino con pomodorini freschi o passata fresca di pomodoro, sale iodato, olio EVO e origano</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Secondi con formaggio	Indicazioni per le preparazioni
<p>☞ Crepes con zucchine e ricotta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caprese • Melanzane alla parmigiana • Sformato estivo al forno con mozzarella • Torta salata con ricotta asparagi e zucchine • Tortino di patate al forno con fontina 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
Piatti Unici con formaggio	<p>❖ Piatti unici proposti anche per menù vegetariani</p>
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lasagne al forno di ricotta e zucchine o asparagi ❖ Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella ❖ Pizza Margherita ❖ Club sandwich: tre panini e contorno di verdure <ul style="list-style-type: none"> ➤ panino di semola di grano duro con caprino, ➤ panino di semola di grano duro con patè di ceci e ➤ panino di semola di grano duro con olio EVO pomodoro e origano 	

Ricettario per secondi con formaggio

Crepes con zucchine e ricotta

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte• Uova fresche pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>per 1 uovo/40 g di farina/ 80 cc di latte/ sale un pizzico</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate le uova e sbattetele con una forchetta Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale, dopodichè setacciate la farina direttamente nella ciotola. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno di erbe e ricotta. Arrotolatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Zucchine• Porro• Olio EVO• Ricotta• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Stufare le zucchine con olio EVO e porro. Salare</p> <p>Unirle alla ricotta mescolando bene in modo da ottenere un ripieno morbido ed omogeneo. Riempire le crepes.</p>

Caprese

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Pomodori freschi• Mozzarella vaccina fresca• Olio EVO• Sale iodato• Basilico fresco	<p>Preparazione</p> <p>Scegliere pomodori freschi ben maturi e sodi preferibilmente cuore di bue o pomodorini ciliegino e tagliarli a fette o a spicchi.</p> <p>Tagliare la mozzarella vaccina a fette ed unirla ai pomodori condendo con olio EVO, sale iodato e foglie di basilico fresco.</p>
--	---

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Melanzane alla parmigiana

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Melanzane (preferibilmente tipologia tonda viola)• Pomodori pelati passati• Basilico fresco• Mozzarella vaccina fresca• Formaggio Grana• Olio EVO• Aglio	<p>Lavare le melanzane e tagliarle a fette. Metterle in una teglia foderata di carta forno ed unta di olio EVO e farle gratinare in forno. A parte preparare un sugo di pomodoro con olio EVO, aglio vestito e pomodori pelati passati.</p> <p>Quando il sugo di pomodoro si sarà un po' ritirato versarlo sulle melanzane aggiungendo mozzarella vaccina fresca tagliata a fette o dadini e qualche foglia di basilico fresco. In ultimo cospargere con formaggio grana grattugiato.</p> <p>Mettere di nuovo le melanzane al forno e fare gratinare per circa 15 minuti a 180 °C.</p>

Sformato estivo al forno con mozzarella

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Fagiolini• Zucchine• Uova fresche pastorizzate• Mozzarella vaccina• Basilico• Pangrattato• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	<p>Lessare in poca acqua o cuocere a vapore le patate ed i fagiolini. Stufare invece le zucchine in tegame con olio EVO e basilico.</p> <p>Schiacciare le patate lesse ed unirle con le verdure tritate grossolanamente.</p> <p>Aggiungere uova pastorizzate e mozzarella vaccina tagliata a dadini amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata.</p> <p>Ungere con olio EVO uno stampo per sfornati che andrà spolverato di pangrattato.</p> <p>Versare in esso il composto. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p> <p>Togliere dallo stampo e servire.</p>

Torta salata con ricotta e asparagi o zucchine

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<p><u>Ripieno</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Asparagi o zucchine• Aglio• Ricotta vaccina• Uova fresche pastorizzate• Acciuga sott'olio• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Sfoglia:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Olio EVO• Acqua fredda ogni 250 g di farina/70 cc di acqua /8 cucchiari di olio EVO	<p>Lessare gli asparagi. Le zucchine possono essere utilizzate in questa preparazione partendo da prodotto crudo.</p> <p>Stufare l'ortaggio scelto tagliato a dadini o rondelle in olio EVO aromatizzato con aglio per alcuni minuti. Ritirare dal fuoco e lasciar intiepidire.</p> <p>Aggiungere le uova pastorizzate e la ricotta vaccina mescolando bene gli ingredienti tra di loro.</p> <p>Aggiustare di sale e mettere dentro la sfoglia adagiata in una teglia da forno foderata di carta unta di olio EVO. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p> <p>Servire il tortino tiepido tagliato a fette</p> <p>Impastare la farina con l'acqua e l'olio EVO fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti avvolta in pellicola. Stendere la sfoglia fino allo spessore di circa ½ cm per una larghezza appena superiore al diametro della teglia utilizzata, in modo da poterne ripiegare un piccolo bordo.</p>

Tortino di patate al forno con fontina

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse sbucciate• Fontina• Latte• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	<p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate .</p> <p>Metterle in una ciotola con fontina tagliata a piccoli dadini, noce moscata e latte a sufficienza per ottenere un composto omogeneo e morbido. Aggiustare di sale</p> <p>Disporre il tutto, livellandolo e pareggiandolo come un tortino, in una teglia con carta forno precedentemente unta con EVO. Porre a gratinare in forno e servire poi a fette.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per piatti unici con formaggio

Lasagne al forno di ricotta e zucchine od asparagi.

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lasagne (pasta all'uovo secca o surgelata.)	Preparazione <p>Allestire le lasagne in base alla tipologia prescelta (lessatura in acqua o direttamente in forno) Condire a strati in una teglia con le verdure, la ricotta vaccina, la besciamella ed il formaggio grana. Cuocere in forno a 200° per venti minuti utilizzando per gli ultimi 3-4 minuti il grill in modo da formare una crosticina dorata e croccante. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.</p>
Ingredienti Besciamella: <ul style="list-style-type: none">• Latte• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata</p> <p>N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Asparagi o zucchine• Ricotta vaccina• Noce moscata• Formaggio grana	Preparazione <p>Lessare gli asparagi. Le zucchine possono essere utilizzate in questa preparazione partendo da prodotto crudo. Stufare l'ortaggio scelto tagliato a dadini o rondelle in olio EVO aromatizzato con aglio per alcuni minuti. Aggiungere la ricotta, aromatizzata con noce moscata grattugiata, Aggiungere in ultimo il formaggio grana. Mescolare il composto e con esso condire a strati le lasagne.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di semola di grano duro• Acqua• Sale grosso iodato • Formaggio grana• Noce moscata	Preparazione <p>Lessare la pasta in acqua calda salata e scolare. Condire la pasta con le verdure stufate e i pisellini. Versare in una teglia da forno appena unta di olio EVO. Aggiungere la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini ed il formaggio grana grattugiato. Spolverizzare di noce moscata, se gradita, e mettere in forno caldo a 180 -200° per 20 minuti.</p>
Ingredienti <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none">• Latte• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	Preparazione <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata</p> <p><i>N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</i></p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Verdura di stagione (asparagi, zucchine,carote)• Pisellini surgelati• Porro• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale• Mozzarella vaccina	Preparazione <p>Cuocere a vapore la verdura di stagione prescelta tra quelle indicate. Scolarla e tagliarla a dadini. In un tegame stufare il porro con i pisellini in olio EVO aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale. Quando questi saranno cotti unire ad essi la verdura cotta e lasciarli stufare insieme ancora qualche minuto. Salare.</p> <p>Preparare la mozzarella vaccina tagliata a dadini.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pizza Margherita

<p><i>Ingredienti</i></p> <p><u>Pasta per la pizza a ridotto contenuto di sale</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2• Lievito madre secco/ lievito fresco di birra• Acqua tiepida• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Proporzioni per l'impasto:</u> 1kg farina/ 1 bustina di lievito secco o 15 g lievito di birra/ olio EVO 3 cucchiaini/ sale 1,7g. /acqua q.b.</p>	<p><i>Preparazione</i></p> <p>Preparare l'impasto mescolando gli ingredienti indicati fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido che dovrà essere lasciato a riposare coperto per alcune ore in luogo tiepido. Tempi di lievitazione: circa 4 ore se si usa lievito madre, 2 ore se si usa lievito di birra.</p> <p>Stendere l'impasto su una placca rivestita di carta forno appena unta con olio EVO.</p> <p>Procedere alla farcitura con il sugo di pomodoro e la mozzarella filettata. Spolverare con origano (se gradito).</p> <p>Cuocere in forno già ben caldo per 20/ 30 minuti.</p> <p>N.B. In caso di utilizzo di pasta lievitata pronta all'uso o di basi per pizza surgelate verificare in scheda tecnica di prodotto la corrispondenza degli ingredienti a quelli descritti in ricetta.</p>
<p><i>Ingredienti</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Origano• Mozzarella vaccina (400 g per ogni Kg di pasta)	<p><i>Preparazione</i></p> <p>Preparare un sugo di pomodoro con olio EVO, pomodori pelati passati e sale.</p> <p>Tagliare la mozzarella vaccina a filetti.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Club sandwich con formaggio e contorno di verdure

Ingredienti Base <ul style="list-style-type: none">• Pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale• Verdura fresca mista da servire come contorno (carote, insalata, cetrioli, pomodori, rapanelli).	Preparazione <p>Tagliare il pane a fette dello spessore di 1,5 cm circa, oppure utilizzare panini. Per i quantitativi fare riferimento alle grammature previste per le diverse fasce d'età tenendo conto che ogni utente dovrà avere 3 sandwiches.</p> <p>Mondare e tagliare la verdura e disporla nel piatto sotto i panini.</p>
1.Per il Panino con caprino <ul style="list-style-type: none">• Formaggio caprino fresco• Basilico o menta• Lattuga	Preparazione <p>Preparare il panino spalmandolo con il formaggio caprino aromatizzato con foglie di basilico o menta freschi e aggiungendo una foglia di lattuga.</p>
2.Per il Panino con paté di ceci <ul style="list-style-type: none">• Ceci cotti• Olive,• Capperi,• Limone fresco• Olio EVO• Insalata o rucola	Preparazione <p>Preparare il paté di ceci frullando i ceci con qualche goccia di limone fresco, capperi, olive e olio EVO. Spalmarlo nei panini accompagnato da insalata o rucola.</p>
3.Per il Panino con olio EVO pomodoro e origano <ul style="list-style-type: none">• Passata di pomodoro o pomodorini freschi• Origano,• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Preparare un panino con pomodorini freschi o passata fresca di pomodoro, sale iodato, olio EVO e origano</p>

Secondi con uova	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Crepes con zucchine e ricotta • Crocchette di verdura al forno • Frittata con asparagi • Frittata con cipollotti rossi • Frittata con zucchine • Frittata con patate ☞ Omelette • Uova strapazzate al forno 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
Piatti Unici	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Club sandwich: tre panini con contorno di verdura ➤ panino di semola di grano duro con frittatina alle erbe aromatiche ➤ panino di semola di grano duro con patè di ceci e ➤ panino di semola di grano duro con olio EVO pomodoro e origano 	

Ricettario per secondi con uova

Crepes con zucchine e ricotta

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>per 1 uovo/40 g di farina/ 80 cc di latte/ sale un pizzico</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate le uova e sbattetele con una forchetta Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale, dopodichè setacciate la farina direttamente nella ciotola. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno di erbe e ricotta. Arrotondatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Zucchine• Porro• Olio EVO• Ricotta• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Stufare le zucchine con olio EVO e porro. Salare Unirle alla ricotta mescolando bene in modo da ottenere un ripieno morbido ed omogeneo. Riempire le crepes.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Crocchette di verdure al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (zucchine, carote, melanzane e patate)• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Pangrattato• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO	<p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate.</p> <p>Far stufare le altre verdure poi trasferirle in una pentola con olio EVO fino ad ammorbidirle. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle , metterle in una ciotola ed unire le uova pastorizzate, il sale, gli aromi e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oleata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Frittata con asparagi

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Punta di asparagi lessati• Uova pastorizzate• Aromi: prezzemolo, salvia• Sale iodato• Olio EVO <p><u>Utilizzare per ciascun utente:</u> Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale e gli aromi tritati. Aggiungere le punte di asparagi lessati.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno. Servire la frittata calda.</p>

Frittata con cipollotti rossi

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Cipollotti rossi• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p><u>Utilizzare per ciascun utente:</u> Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Far stufare i cipollotti rossi tagliati a rondelle con olio EVO e sale.</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo i cipollotti stufati.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno. Servire la frittata.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Frittata con zucchine

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Zucchine• Uova pastorizzate• Aromi: prezzemolo e menta• Sale iodato• Olio EVO• Aglio <p><u>Utilizzare per ciascun utente:</u> Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale e gli aromi tritati. Aggiungere le zucchine stufate con olio EVO, aglio, sale iodato, prezzemolo e menta tritati.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame il composto e cuocere in forno.</p> <p>Servire la frittata.</p>

Frittata con patate

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Uova pastorizzate• Aromi: rosmarino• Sale iodato• Olio EVO <p><u>Utilizzare per ciascun utente:</u> Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Tagliare le patate a piccoli dadini e farle cuocere al forno con olio EVO e un abbondante trito di rosmarino.</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale. Versatele sulle patate ben cotte e rosolate e portare la frittata a cottura in forno.</p> <p>Servitela calda.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Omelette

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO• Formaggio grana <p>Utilizzare per ciascun utente:</p> <p>Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo e 1 cucchiaino di formaggio grana</p>	<p>Preparazione</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo il formaggio grana grattugiato ed un pizzico di sale. Ungere appena con olio EVO una padella antiaderente e metterla sul fornello. Versare nella padella l'uovo sbattuto in modo che ne copra tutto il fondo. Dopo circa un minuto, con una paletta girare l'omelette e lasciar cuocere per circa un minuto.</p> <p>Prima di ritirare dal fuoco ripiegare i due bordi della "frittatina" verso il centro dandole la classica forma della omelette.</p> <p>Ritirare dalla padella e mantenere al caldo fino al momento di servire.</p> <p>Ripetere l'operazione per tante volte quante sono le omelette da preparare.</p> <p>N.B. Si tratta di una preparazione che richiede tempo e pazienza in quanto si deve allestire una omelette per ciascun utente.</p>
--	---

Uova strapazzate al forno

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Uova pastorizzate• Sale iodato• Olio EVO <p>Utilizzare per ciascun utente:</p> <p>Uova pastorizzate: corrispettivo di 1 uovo</p>	<p>Preparazione</p> <p>Sbattere le uova con una frusta unendo un pizzico di sale.</p> <p>Ungere appena con olio EVO un tegame antiaderente. Versare nel tegame le uova sbattute e mettere in forno. Dopo poco, con una paletta rimescolare il composto e rimetterlo in forno.</p> <p>Ripetere questa operazione alcune volte avendo cura che la preparazione assuma l'aspetto di "frittata spezzata o strapazzata" alla fine della cottura.</p> <p>Servire calda nel piatto di portata a cucchiaiate.</p> <p>N.B. E' una preparazione meglio gradita dagli utenti più piccoli.</p>
--	--

Piatti unici con uova

Club sandwich con frittatina e contorno di verdure

Ingredienti Base <ul style="list-style-type: none">• Pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale• Verdura fresca mista da servire come contorno (carote, insalata, cetrioli, pomodori, rapanelli).	Preparazione <p>Tagliare il pane a fette dello spessore di 1,5 cm circa, oppure utilizzare panini. Per i quantitativi fare riferimento alle grammature previste per le diverse fasce d'età tenendo conto che ogni utente dovrà avere 3 sandwiches.</p> <p>Mondare e tagliare la verdura e disporla nel piatto sotto i panini.</p>
1.Per il Panino con frittatina alle erbe aromatiche <ul style="list-style-type: none">• Uova pastorizzate• Erbe aromatiche: prezzemolo, basilico o menta• Lattuga	Preparazione <p>Preparare una frittatina con uova pastorizzate aromatizzate con prezzemolo, basilico o menta freschi tritati. Cuocere al forno in teglia foderata di carta forno oliata con olio EVO avendo cura di ottenere una frittata di spessore sottile. Distribuirli a strati nel panino con la lattuga.</p>
2.Per il Panino con paté di ceci <ul style="list-style-type: none">• Ceci cotti• Olive,• Capperi,• Limone fresco• Olio EVO• Insalata o rucola	Preparazione <p>Preparare il paté di ceci frullando i ceci con qualche goccia di limone fresco, capperi, olive e olio EVO. Spalmarlo nei panini accompagnato da insalata o rucola.</p>
3.Per il Panino con olio EVO pomodoro e origano <ul style="list-style-type: none">• Passata di pomodoro o pomodorini freschi• Origano,• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Preparare un panino con pomodorini freschi o passata fresca di pomodoro, sale iodato, olio EVO e origano</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Secondi vegetariani con uova e derivati del latte	Indicazioni per le preparazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Hamburger di ceci • Hamburger di verdure con formaggio • Sformato al forno con mozzarella ☞ Crepes con zucchine e ricotta • Melanzane alla parmigiana • Torta salata con ricotta e asparagi o zucchine • Tortino di patate al forno con fontina • Caprese 	<p>Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla <u>TABELLA GRAMMATURE</u></p> <p><u>Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.</u></p> <p>☞ N.B. Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna</p>
Piatti Unici vegetariani con uova e derivati del latte	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lasagne al forno di ricotta e zucchine ed asparagi ❖ Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella ❖ Pizza Margherita ❖ Club sandwich: tre panini con contorno di verdura <ul style="list-style-type: none"> ➤ panino di semola di grano duro con caprino, ➤ panino di semola di grano duro con patè di ceci e ➤ panino di semola di grano duro con olio EVO pomodoro e origano 	

Ricettario per secondi vegetariani con uova e derivati del latte

Hamburger di ceci

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Ceci Lessati• Cipolla rossa tritata• Aglio tritato• Carota tagliata a dadini• Curcuma• Cumino macinato• Coriandolo macinato o prezzemolo fresco tritato• Uova pastorizzate• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Mettete i ceci, la cipolla, l'aglio, la carota, il cumino e il coriandolo (o prezzemolo) in un mixer e frullate. Mescolate, aggiustate di sale, aggiungete la curcuma e formate degli hamburger con il composto. Passate gli hamburgers nell'uovo e nel pane grattato togliendo la parte in eccedenza. Adagiarli su carta da forno leggermente oliata con olio EVO e cuocerli a 180° C per 20 minuti girandoli a circa metà cottura. Quando saranno ben dorati servire caldi accompagnati da spicchi di limone (se gradito).</p>

Hamburger di verdure con formaggio

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (zucchine, carote, asparagi, patate)• Timo, prezzemolo, maggiorana• Aglio tritato• Uova pastorizzate• Formaggio grana grattugiato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Far sbollentare le verdure, poi trasferirle in una pentola con olio EVO e farle cuocere fino ad ammorbidirle. Nel frattempo far bollire le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate. Quando le verdure saranno intiepidite, tritarle grossolanamente, metterle in una ciotola con le patate schiacciate, unire le uova, il sale, gli aromi, il formaggio grattugiato e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare gli hamburgers e impanarli nel pane grattugiato. Cuocerli in forno a 180° per circa 20 minuti su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandoli a metà cottura.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Sformato estivo al forno con mozzarella

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patate • Fagiolini • Zucchine • Uova fresche pastorizzate • Mozzarella vaccina • Basilico • Pangrattato • Olio EVO • Noce moscata • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare in poca acqua o cuocere a vapore le patate ed i fagiolini. Stufare invece le zucchine in tegame con olio EVO, e basilico,.</p> <p>Schiacciare le patate lesse ed unirle con le verdure tritate grossolanamente.</p> <p>Aggiungere uova pastorizzate e mozzarella vaccina tagliata a dadini amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata.</p> <p>Ungere con olio EVO uno stampo per sformati che andrà spolverato di pangrattato.</p> <p>Versare in esso il composto. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p> <p>Togliere dallo stampo e servire.</p>
--	---

Crepes con zucchine e ricotta

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farina di tipo 2 • Latte • Uova pastorizzate • Sale iodato Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per 1 uovo/40 g di farina/ 80 cc di latte/sale iodato un pizzico 	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate le uova e sbattetele con una forchetta</p> <p>Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale, dopodichè setacciate la farina direttamente nella ciotola. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendolo uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempietela con il ripieno di erbe e ricotta. Arrotolatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucchine • Porro • Olio EVO • Ricotta • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Stufare le zucchine con olio EVO e porro. Salare</p> <p>Unirle alla ricotta mescolando bene in modo da ottenere un ripieno morbido ed omogeneo. Riempire le crepes.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
 Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Melanzane alla parmigiana

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Melanzane (preferibilmente tipologia tonda viola)• Pomodori pelati passati• Basilico fresco• Mozzarella vaccina fresca• Formaggio Grana• Olio EVO• Aglio	<p>Lavare le melanzane tagliarle a fette. Metterle in una teglia foderata di carta forno ed unta di olio EVO e farle gratinare in forno. A parte preparare un sugo di pomodoro con olio EVO aglio vestito e pomodori pelati passati.</p> <p>Quando il sufo di pomodoro si sarà un po' ritirato versarlo sulle melanzane aggiungendo mozzarella vaccina fresca tagliata a fette o dadini e qualche foglia di basilico fresco. In ultimo cospargere con formaggio grana grattugiato.</p> <p>Mettere di nuovo le melanzane al forno e fare gratinare per circa 15 minuti a 180 °C.</p>

Torta salata con ricotta e asparagi o zucchine

Ingredienti	Preparazione
<p><u>Ripieno</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Asparagi o zucchine• Aglio• Ricotta vaccina• Uova fresche pastorizzate• Acciuga sott'olio• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Sfoglia:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Olio EVO• Acqua fredda ogni 250 g di farina/70 cc di acqua / 8 cucchiari di olio EVO	<p>Lessare gli asparagi. Le zucchine possono essere utilizzate in questa preparazione partendo da prodotto crudo.</p> <p>Stufare l'ortaggio scelto tagliato a dadini o rondelle in olio EVO aromatizzato con aglio per alcuni minuti. Ritirare dal fuoco e lasciar intiepidire.</p> <p>Aggiungere le uova pastorizzate e la ricotta vaccina mescolando bene gli ingredienti tra di loro.</p> <p>Aggiustare di sale e mettere dentro la sfoglia adagiata in una teglia da forno foderata di carta unta di olio EVO. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p> <p>Servire il tortino tiepido tagliato a fette</p> <p>Impastare la farina con l'acqua e l'olio EVO fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica.</p> <p>Lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti avvolta in pellicola.</p> <p>Stendere la sfoglia fino allo spessore di circa ½ cm per una larghezza appena superiore al diametro della teglia utilizzata, in modo da poterne ripiegare un piccolo bordo.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Tortino di patate al forno con fontina

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Patate lesse sbucciate• Fontina• Latte• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	<p>Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate . Metterle in una ciotola con fontina tagliata a piccoli dadini, noce moscata e latte a sufficienza per ottenere un composto omogeneo e morbido. Aggiustare di sale Disporre il tutto, livellandolo e pareggiandolo come un tortino, in una teglia con carta forno precedentemente unta con EVO. Porre a gratinare in forno e servire poi a fette.</p>

Caprese

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Pomodori freschi• Mozzarella vaccina fresca• Olio EVO• Sale iodato• Basilico fresco	<p>Scegliere pomodori freschi ben maturi e sodi preferibilmente cuore di bue o pomodorini ciliegino e tagliarli a fette o a spicchi. Tagliare la mozzarella vaccina a fette ed unirla ai pomodori condendo con olio EVO, sale iodato e foglie di basilico fresco.</p>

Ricettario per piatti unici vegetariani con uova e derivati del latte

Lasagne al forno di ricotta e zucchine od asparagi.

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Lasagne (pasta all'uovo secca o surgelata.)	<p>Preparazione</p> <p>Allestire le lasagne in base alla tipologia prescelta (lessatura in acqua o direttamente in forno) Condire a strati in una teglia con le verdure, la ricotta vaccina, la besciamella ed il formaggio grana. Cuocere in forno a 200° per venti minuti utilizzando per gli ultimi 3-4 minuti il grill in modo da formare una crosticina dorata e croccante. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.</p>
<p>Ingredienti</p> <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none">• Latte• Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais)• Burro• Noce moscata• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata. N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Asparagi o zucchine• Ricotta vaccina• Noce moscata• Formaggio grana	<p>Preparazione</p> <p>Lessare gli asparagi. Le zucchine possono essere utilizzate in questa preparazione partendo da prodotto crudo. Stufare l'ortaggio scelto tagliato a dadini o rondelle in olio EVO aromatizzato con aglio per alcuni minuti. Aggiungere la ricotta, aromatizzata con noce moscata grattugiata. Aggiungere in ultimo il formaggio grana. Mescolare il composto e con esso condire a strati le lasagne.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella

<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola di grano duro • Acqua • Sale grosso iodato • Formaggio grana • Noce moscata 	<p>Preparazione</p> <p>Lessare la pasta in acqua calda salata e scolare. Condire la pasta con le verdure stufate e i pisellini. Versare in una teglia da forno appena unta di olio EVO. Aggiungere la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini ed il formaggio grana grattugiato. Spolverizzare di noce moscata, se gradita, e mettere in forno caldo a 180 -200° per 20 minuti.</p>
<p>Ingredienti</p> <p>Besciamella:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Farina di tipo 2 o Maizena (amido di mais) • Burro • Noce moscata • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>In una pentola mettere il burro, la farina e aggiungere a poco a poco il latte scaldato prestando attenzione a non formare dei grumi (è meglio in questo caso usare un frullino). Portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocer per circa 5 minuti. Aggiungere sale e noce moscata. <i>N.B. Nel caso in cui si usasse tipologia di pasta che non necessita di lessatura, tenere la besciamella più liquida</i></p>
<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdura di stagione (asparagi, zucchine,carote) • Pisellini surgelati • Porro • Brodo vegetale • Olio EVO • Sale • Mozzarella vaccina 	<p>Preparazione</p> <p>Cuocere a vapore la verdura di stagione prescelta tra quelle indicate. Scolarla e tagliarla a dadini. In un tegame stufare il porro con i pisellini in olio EVO aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale. Quando questi saranno cotti unire ad essi la verdura lessata e lasciarli stufare insieme ancora qualche minuto. Salare.</p> <p>Preparare la mozzarella vaccina tagliata a dadini.</p>

Pizza Margherita

<p><i>Ingredienti</i></p> <p><u>Pasta per la pizza a ridotto contenuto di sale</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Farina tipo 2• Lievito madre secco/ lievito fresco di birra• Acqua tiepida• Olio EVO• Sale iodato <p><u>Proporzioni per l'impasto:</u> 1kg farina/ 1 bustina di lievito secco o 15 g lievito di birra/ olio EVO 3 cucchiari/ sale 1,7g. /acqua q.b.</p>	<p><i>Preparazione</i></p> <p>Preparare l'impasto mescolando gli ingredienti indicati fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido che dovrà essere lasciato a riposare coperto per alcune ore in luogo tiepido. Tempi di lievitazione: circa 4 ore se si usa lievito madre, 2 ore se si usa lievito di birra.</p> <p>Stendere l'impasto su una placca rivestita di carta forno appena unta con olio EVO.</p> <p>Procedere alla farcitura con il sugo di pomodoro e la mozzarella filettata. Spolverare con origano (se gradito).</p> <p>Cuocere in forno già ben caldo per 20/ 30 minuti.</p> <p>N.B. In caso di utilizzo di pasta lievitata pronta all'uso o di basi per pizza surgelate verificare in scheda tecnica di prodotto la corrispondenza degli ingredienti a quelli descritti in ricetta.</p>
<p><i>Ingredienti</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Sale iodato• Origano• Mozzarella vaccina (400 g per ogni Kg di pasta)	<p><i>Preparazione</i></p> <p>Preparare un sugo di pomodoro con olio EVO, pomodori pelati passati e sale.</p> <p>Tagliare la mozzarella vaccina a filetti.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Club sandwich con formaggio e contorno di verdure

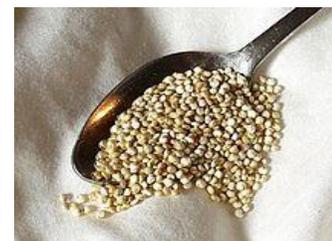
<p>Ingredienti Base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale • Verdura fresca mista da servire come contorno (carote, insalata, cetrioli, pomodori, rapanelli). 	<p>Preparazione</p> <p>Tagliare il pane a fette dello spessore di 1,5 cm circa, oppure utilizzare panini. Per i quantitativi fare riferimento alle grammature previste per le diverse fasce d'età tenendo conto che ogni utente dovrà avere 3 sandwiches.</p> <p>Mondare e tagliare la verdura e disporla nel piatto sotto i panini.</p>
<p>1 Per il Panino con caprino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formaggio caprino fresco • Basilico o menta • Lattuga 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare il panino spalmandolo con il formaggio caprino aromatizzato con foglie di basilico o menta freschi e aggiungendo una foglia di lattuga.</p>
<p>2 Per il Panino con paté di ceci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceci cotti • Olive, • Capperi, • Limone fresco • Olio EVO • Insalata o rucola 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare il paté di ceci frullando i ceci con qualche goccia di limone fresco, capperi, olive e olio EVO. Spalmarlo nei panini accompagnato da insalata o rucola.</p>
<p>3 Per il Panino con olio EVO pomodoro e origano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passata di pomodoro o pomodorini freschi • Origano, • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare un panino con pomodorini freschi o passata fresca di pomodoro, sale iodato, olio EVO e origano</p>

Secondi vegetariani senza uova e derivati del latte

- Crocchette di miglio e piselli al forno
- Fagioli bianchi agli aromi con crocchette di verdura
- Farifrittata al forno con asparagi
- Hamburger di ceci
- Hamburger di verdure
- Humus di ceci con verdure al forno
- Lenticchie stufate
- Polpette di ceci ed avena
- Polpette di legumi
- Polpettine con miglio
- Polpettone di lenticchie e ceci
- Sformato di verdure
- Tortino di quinoa e verdure
- ☞ Crepes ripiene con lenticchie

Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla **TABELLA GRAMMATURE**
Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.

☞ **N.B.** Si segnala che la preparazione potrebbe essere adatta per un numero limitato di utenti serviti da cucina interna



La **quinoa** è un alimento particolarmente dotato di proprietà nutritive. Contiene fibre e minerali, come **fosforo, magnesio, ferro e zinco**. È anche un'ottima fonte di **proteine vegetali**, poiché contiene **tutti gli amminoacidi essenziali** (fatto raro nel regno vegetale) e in proporzioni bilanciate, che corrispondono alle raccomandazioni dell'OMS. Contiene inoltre **grassi in prevalenza insaturi**.

La quinoa, **non contenendo glutine**, può essere consumata dai **celiaci**.

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Piatti Unici vegetariani senza uova e derivati del latte

- Cous-cous con fagioli all'aretina
- Pasta e fagioli
- Pasta o riso con prezzemolo e piselli
- Miglio con ragù vegetale e lenticchie rosse decorticate
- Riso integrale allo zafferano con lenticchie
- Club sandwich: tre panini con contorno di verdura
 - panino di semola di grano duro con farifrittata alle zucchine
 - panino di semola di grano duro con patè di piselli e
 - panino di semola di grano duro con olio EVO pomodoro e origano

Per le grammature degli ingredienti fare riferimento alla **TABELLA GRAMMATURE**

Calcolare i quantitativi tenendo conto della tipologia e del numero di utenti.

Miglio



Il valore dietetico è elevato, per il discreto tenore in **proteine (11% in peso)** (simile a quello del grano), **sali minerali** e **fibra grezza**.

È inoltre ricco di **vitamine A** e del **gruppo B**, specialmente **niacina**, **B6** e **acido folico**, **calcio**, **ferro**, **potassio**, **magnesio** e **zinco**. Per il suo elevato contenuto di **acido silicico**, è considerato un vero e proprio prodotto di bellezza per pelle e capelli, unghie e smalto dei denti, stimolandone la crescita.

Ricco in colina e lecitina. Indicato nell'infanzia, per le donne in gravidanza, i e per le persone che soffrono di acidità di stomaco poiché è **l'unico cereale alcalinizzante** e di facile digestione.

Il miglio **non contiene glutine** quindi è un **ottimo alimento per i celiaci**. Poiché nessuno dei tipi di miglio è strettamente imparentato con il grano, è un alimento per chi soffre di altre forme di allergie o intolleranze al glutine o al grano.

Il miglio è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale, utile in caso di stress, convalescenza e astenia.

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per secondi vegetariani senza uova e derivati del latte

Crocchette di miglio e piselli al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Miglio decorticato• Piselli surgelati• Carote• Cipolla• Aglio• Erbe aromatiche:prezzemolo, rosmarino, timo,maggiorana• Pangrattato• Olio EVO• Sale iodato• Acqua calda salata o brodo vegetale <p>300 cc per ogni hg (etto) di miglio</p>	<p><i>proporzione di:</i> 200 g ogni 300 g di piselli</p> <p>Tostate il miglio per pochi minuti, aggiungete <u>300 ml di acqua calda salata o di brodo vegetale ogni ettogrammo di miglio utilizzato</u> per la preparazione e procedete alla cottura per circa 20 minuti con il coperchio. Al termine della cottura il miglio dovrà risultare sodo e asciutto. Versate il miglio in una capiente insalatiera di vetro e lasciate raffreddare. Pelate le carote, tagliatele a dadini, cuocetele in acqua bollente per il tempo necessario a farle diventare tenere e rosolatele con olio EVO assieme ai piselli, cipolla, aglio per circa 15-20'. Unire le verdure al miglio assieme alle erbe aromatiche tritate finemente. Mescolate e preparare delle crocchette. Impanatele con il pane grattato e disponetele in una placca da forno. Informare a 180°C per circa 20 minuti girando le crocchette ogni tanto.</p>

Fagioli bianchi agli aromi con crocchette di verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli bianchi corona o cannellini• Rosmarino ed alloro secco• Mix di ortaggi: asparagi zucchine carote e patate• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Lessare in acqua, senza sale, i fagioli ammollati dalla sera precedente (od utilizzare prodotto surgelato). Scolarli e passarli in tegame con olio EVO, sale, rosmarino tritato ed alloro. Servire caldi accompagnati da crocchette di verdure <u>Per le crocchette:</u> lessare le patate e stufare le verdure fino a cottura. Quando le verdure saranno cotte , tritarle , metterle in una ciotola con le patate schiacciate ed unire il latte di soia, il sale, gli aromi, e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare delle piccole crocchette e impanarle nel pane grattugiato. Cuocerle in forno a 180° , su una teglia coperta da carta da forno oleata per circa 20 minuti, girandole a metà cottura.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Farifrittata al forno con asparagi o zucchine

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Punte di asparagi o zucchine a rondelle• Cipolle ed aglio• Farina di ceci• Acqua 300 cc ogni 150 g di farina di ceci• Olio EVO• Sale iodato	<p>Lessare le punte di asparagi e stufarli in padella con aglio e cipolla tritati, oppure utilizzare zucchine tagliandole a rondelle. Preparare una pastella con la farina di ceci e l'acqua. Mescolare bene e lasciare riposare per circa 2 ore.</p> <p>Unire alla pastella ben rimescolata le verdure. Condire con olio EVO e sale e versare in una teglia a bordo basso rivestita di carta oleata appena unta di olio.</p> <p>Infornare e lasciar cuocere a 180-200° per circa 20 minuti fino al formarsi di una crosticina croccante. Servire a fette.</p>

Hamburger di ceci

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Cipolla rossa tritata• Aglio tritato• Carota tagliata a dadini• Cumino macinato• Coriandolo macinato o prezzemolo fresco tritato• Curcuma• Latte di soia• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Mettete i ceci, la cipolla, l'aglio, la carota, il cumino e il coriandolo (o prezzemolo) in un mixer e frullate per 30".</p> <p>Mescolate, aggiustate di sale, aggiungete la curcuma e formate degli hamburger con il composto. Passateli nel latte di soia e nel pane grattato togliendo la parte in eccedenza.</p> <p>Cuocere gli hamburgers al forno su carta da forno leggermente oliata a 180° C per circa 20 minuti girandoli a circa metà cottura.</p> <p>Quando saranno ben dorati servire caldi accompagnati da spicchi di limone (se gradito).</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Hamburger di verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Mix di ortaggi: (zucchine, peperoni gialli e rossi, carote, patate)• Timo,prezzemolo,maggiorana• Aglio tritato• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Far stufare le verdure tagliate a dadini e rondelle, con olio EVO. Nel frattempo far bollire le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate. Mettere le verdure stufate in una ciotola con le patate schiacciate, unire il sale, gli aromi, l'aglio tritato, un po' di latte di soia e mescolare finché non si otterrà un composto omogeneo. A questo punto aggiungere il pangrattato, amalgamare e lasciar riposare in frigo. Formare gli hamburgers e impanarli nel pangrattato. Cuocerli in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandoli a metà cottura.</p>

Humus di ceci con verdure al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Aglio tritato• Prezzemolo fresco• Rosmarino• Limone: scorzetta grattugiata e succo (utilizzare frutto fresco non trattato in superficie)• Sale iodato• Olio EVO • Verdure di stagione: zucchine, peperoni e melanzane• Pangrattato• Aglio e rosmarino tritato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Passare al passaverdure o frullare i ceci. Aggiungere prezzemolo, aglio, rosmarino tritati e sale, unitamente ad un po' di scorzetta grattugiata e qualche goccia di succo di limone. Aggiustare di sale. Amalgamare fino ad ottenere una morbida crema aggiungendo olio EVO.</p> <p>Servire accompagnando con verdure gratinate al forno.</p> <p>Tagliare a fette sottili le verdure e disporle in una teglia unta di olio EVO. Cospargerle di pangrattato e di trito di aglio, rosmarino e sale. Condire con olio EVO e gratinare in forno a 180° per 15 minuti.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Lenticchie stufate

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Lenticchie lessate• Cipolla• Aglio• Alloro secco• Olio EVO• Pomodorini freschi• Sale iodato	<p>Rosolare in un tegame con olio EVO la cipolla e l'aglio tritati.</p> <p>Aggiungere le lenticchie lessate, l'alloro secco ed i pomodorini a spicchi. Lasciar stufare e salare prima di servire.</p>

Polpette di ceci ed avena

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Ceci lessati• Fiocchi d'avena ammollati• Cipollotto fresco• Prezzemolo• Aglio• Pangrattato• Olio EVO• Sale iodato	<p>Frullare i ceci lessati con i fiocchi di avena ammollati in acqua.</p> <p>Aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati e stufati con il porro in olio EVO.</p> <p>Mescolare l'impasto e salare.</p> <p>Formare delle polpettine e passarle nel pangrattato. Mettere le polpette in teglia su carta oleata unta di olio EVO.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.</p>

Polpette di legumi

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Fagioli lessati (borlotti e cannellini)• Prezzemolo fresco• Aglio• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Olio EVO	<p>Passare o frullare i fagioli lessati.</p> <p>Unire l'aglio ed il prezzemolo tritati, latte di soia, sale e pangrattato.</p> <p>Formare delle polpettine e disporle in una teglia foderata di carta forno oliata con olio EVO, dopo averle passate, se necessario, ancora in pangrattato.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Polpettine con miglio

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Miglio• Carota• Cipolla ed aglio tritati• Timo, prezzemolo, maggiorana• Latte di soia non zuccherato• Pangrattato• Sale iodato• Olio EVO	<p>Cuocere il miglio in acqua calda salata per 10 minuti. (300 cc di acqua per ogni etto di miglio).</p> <p>Far rosolare la carota tagliata a dadini, la cipolla e l'aglio tritati con olio EVO. Unirli al miglio cotto e scolato, aggiungendo prezzemolo tritato, timo, maggiorana, sale e latte di soia fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare delle polpettine e impanarle nel pangrattato.</p> <p>Cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, su una teglia coperta da carta da forno oliata con olio EVO, girandole a metà cottura.</p>

Polpettone di lenticchie e ceci

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Lenticchie Secche• Carota• Cipolla• Patate• Farina di ceci• Pangrattato• Olio EVO• Alloro secco in foglia• Rosmarino e timo• Sale iodato	<p>Cuocete le lenticchie secche in acqua bollente con le foglie di alloro per almeno 40 minuti.</p> <p>Lessate a parte le patate.</p> <p>Sminuzzate la carota, la cipolla, anche in un frullatore, e fatele soffriggere per qualche minuto in padella con un cucchiaino di olio EVO e un pizzico di sale. Scolate le lenticchie e schiacciatele con una forchetta finché non otterrete la consistenza desiderata. (Potete anche utilizzare il minipimer se preferite ottenere una purea).</p> <p>Unite alle lenticchie il trito di verdure soffritte, una parte delle patate che andranno schiacciate con lo schiacciapatate, la farina di ceci e il pangrattato.</p> <p>Condite con un filo d'olio EVO, il sale ed il timo. Mescolate bene il composto fino a che non risulti compatto. Se necessario aggiungete qualche altro cucchiaino di pangrattato. Una volta che l'impasto è ben amalgamato, formate il polpettone modellandolo con le mani e sistematele al centro di una teglia unta con olio.</p> <p>Tagliate a piccoli pezzi le patate lesse che avrete tenuto a parte e sistematele intorno al polpettone sminuzzandovi sopra il rosmarino tritato e aggiustando di sale.</p> <p>Condite con un filo d'olio EVO ed infornate per circa 25-30 minuti a 180°.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Sformato di verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Patate• Zucchine• Fagiolini• Latte di soia non zuccherato• Salvia/Menta• Pangrattato• Olio EVO• Noce moscata• Sale iodato	<p>Lessare le patate ed i fagiolini. Stufare invece le zucchine in tegame con olio EVO, salvia e menta. Schiacciare le patate lesse ed unirle alle verdure. Aggiungere latte di soia amalgamando bene il composto che dovrà risultare di consistenza morbida. Salare ed aromatizzare con noce moscata</p> <p>Ungere con olio EVO uno stampo per sformati che andrà spolverato di pangrattato.</p> <p>Versare in essi il composto.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.</p>

Tortino di quinoa e verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none">• Quinoa• Brodo vegetale (carota, cipolla, sedano, acqua e sale iodato)• Carote• Fagiolini• Punte di asparagi• Olio EVO• Prezzemolo fresco• Aglio	<p>Cuocere la quinoa in brodo vegetale portato a bollore. <u>(Le proporzioni sono di utilizzare 700 cc di brodo per 300 g di quinoa).</u></p> <p>Stufare in un tegame le carote, le punte di asparagi tagliati a piccoli pezzi con olio EVO ed aglio.</p> <p>A parte lessare i fagiolini.</p> <p>A cottura ultimata delle verdure aggiungere ad esse la quinoa. Mescolare, salare e aromatizzare con prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Foderare una teglia con carta forno oleata con olio EVO e versarvi il composto di quinoa e verdure come per allestire un polpettone.</p> <p>Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.</p>

Crepes con lenticchie

<p>1-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Farina di tipo 2• Latte di soia non zuccherato• Sale iodato un pizzico• Olio EVO <p>Proporzioni:</p> <p>ogni 250 g di farina / 300 cc di latte di soia/2 cucchiari di olio EVO</p>	<p>Preparazione</p> <p>In una ciotola piuttosto capiente versate la farina e unire il latte di soia e l'olio EVO amalgamando bene gli ingredienti. Unite poi un pizzico di sale. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Se dovessero crearsi grumi, potete passare il composto al setaccio per eliminarli. Mescolate bene, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, estraetelo dal frigorifero, prendete una padella antiaderente per crepe dal diametro compreso tra i 18 ed i 22 cm. Ungetela con un velo di olio EVO, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro stendendola uniformemente. Fate cuocere la crepe 1 minuto circa a fuoco medio-basso; potete scuotere di tanto in tanto la padella per evitare che l'impasto si attacchi al fondo. Quando risulterà leggermente dorata ed i bordi della crepe si staccheranno leggermente, giratela con l'apposita paletta per cuocerla sull'altro lato. Quindi trasferitela su un piatto da portata e riempitela con il ripieno sotto indicato. Arrotondatela e tenetela in caldo fino al momento di servire.</p>
<p>2-Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">• Lenticchie rosse decorticate• Cipollotto fresco• Carota• Aglione• Rosmarino e alloro secco• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	<p>Preparazione</p> <p>Rosolare in un tegame con olio EVO il cipollotto, l'aglio e la carota tritati. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate, l'alloro secco, il rosmarino e i pomodorini freschi a spicchi. Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale. Aggiustare di sale e riempire le crepes.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Ricettario per *piatti unici vegetariani* senza uova e derivati del latte

Cous cous con fagioli all'aretina

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Cous cous• Brodo vegetale• Verdure di stagione a vapore• Olio EVO	Preparazione <p>Cuocere il cous cous in brodo vegetale secondo le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto utilizzato.</p> <p>Aggiungere le verdure cotte al vapore condite con olio EVO.</p> <p>Unire la preparazione di fagioli.</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fagioli con l'occhio• Aglio• Alloro secco• Pomodori pelati• Acqua• Sale iodato	Preparazione <p>I fagioli secchi andranno ammollati in abbondante acqua la sera prima.</p> <p>Mettere i fagioli ammollati sciacquati in una pentola con spicchi di aglio vestito, pomodori pelati e qualche foglia di alloro secco.</p> <p>Coprire con acqua, portare lentamente ad ebollizione e lasciar cuocere con coperchio e a fuoco basso per circa 1 ora. A cottura ultimata condire con olio EVO e poco sale.</p> <p>Accompagnare caldi al cous cous.</p>

Pasta e fagioli

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di semola di grano duro• Acqua• Sale grosso iodato	Preparazione <p>Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata.</p> <p>Scolare e condire con i fagioli.</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Fagioli borlotti possibilmente freschi o surgelati• Cipolla e carota• Rosmarino e alloro secco• Pomodorini freschi• Olio Evo• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare in olio EVO la cipolla, la carota ed il rosmarino tritati con l'aglio vestito.</p> <p>Aggiungere i fagioli e i pomodori pelati passati aromatizzando con alloro secco.</p> <p>Portare a cottura con aggiunta di brodo vegetale, se necessario.</p> <p>Salare e condire la pasta.</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Pasta o riso con piselli 1 e 2

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Pasta di semola di grano duro oppure• Riso integrale• Acqua• Sale grosso iodato	Preparazione <p>Cuocere la pasta o il riso in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire con i piselli.</p> <p>N.B. per la cottura del riso integrale: calcolare 1 volume di riso/3 volumi di brodo tempo : 50 minuti a fuoco basso.</p>
1-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Piselli• Cipolla o porro• Pomodori pelati passati• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare la cipolla/porro con olio EVO. Aggiungere i piselli ed i pomodori pelati passati. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare a cottura ultimata e condire la pasta o il riso.</p>
2-Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Piselli• Cipolla• Rosmarino• Olio EVO• Brodo vegetale• Sale iodato	Preparazione <p>Stufare la cipolla/porro con olio EVO. Aggiungere i piselli. Portare a cottura con brodo vegetale, se necessario. Salare a cottura ultimata, aromatizzare con rosmarino tritato e condire la pasta o il riso</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Miglio• Acqua• Sale grosso iodato	Preparazione <p>Cuocere il miglio in acqua calda salata per 10 minuti. (300 cc di acqua per ogni etto di miglio). Scolarlo. Accompagnare con il ragù di lenticchie.</p>
Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Lenticchie rosse decorticate• Cipolla• Aglio• Carota• Alloro• Pomodori pelati passati• Brodo vegetale• Olio EVO• Sale iodato	Preparazione <p>Rosolare in un tegame con olio EVO la cipolla , l'aglio tritati e la carota tritati. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate, l'alloro secco ed il pomodoro pelato passato. Lasciar stufare aggiungendo brodo vegetale. Salare ed accompagnare con il miglio.</p>

Riso integrale allo zafferano con lenticchie

Ingredienti <ul style="list-style-type: none">• Riso preferibilmente integrale• Brodo vegetale• Lenticchie• Salvia e rosmarino• Patate• Zafferano• Sale iodato	Preparazione <p>Mettere in ammollo le lenticchie la sera prima. Sciacquarle bene e metterle in una casseruola con il riso, le patate tagliate a tocchetti, il trito di salvia e rosmarino ed olio EVO. Coprire con brodo vegetale. Mescolare di tanto in tanto e rabboccare il brodo man mano che si asciuga. Verso fine cottura unire lo zafferano e poco sale.</p> <p>N.B. per la cottura del riso integrale: calcolare 1 volume di riso/3 volumi di brodo tempo : 50 minuti a fuoco basso.</p>
--	---

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it

Club sandwich senza proteine animali e contorno di verdure

<p>Ingredienti Base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pane di semola di grano duro e a basso contenuto di sale • Verdura fresca mista da servire come contorno (carote, insalata, cetrioli, pomodori, rapanelli). 	<p>Preparazione</p> <p>Tagliare il pane a fette dello spessore di 1,5 cm circa, oppure utilizzare panini. Per i quantitativi fare riferimento alle grammature previste per le diverse fasce d'età tenendo conto che ogni utente dovrà avere 3 sandwiches.</p> <p>Mondare e tagliare la verdura e disporla nel piatto sotto i panini.</p>
<p>1 Per il panino con farifrittata di ceci al forno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farina di ceci • Acqua 300 cc ogni 150 g di farina di ceci • Olio EVO • Sale iodato • Rosmarino • Lattuga 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare una pastella con la farina di ceci, l'acqua e l'olio. Lasciare riposare per almeno 2 ore. Mescolare molto bene il composto e versarlo in una teglia coperta di carta forno oliata con olio EVO. Cospargere di rosmarino tritato e cuocere in forno a 180-200° per circa 20 minuti fino al formarsi di una crosticina croccante. Tagliare a fette e farcire il panino aggiungendo una foglia di lattuga.</p>
<p>2 Per il Panino con paté di piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piselli cotti • Menta fresca • Prezzemolo fresco • Olio EVO • Sale iodato • Insalata o rucola 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare il paté di piselli frullandoli con menta e prezzemolo freschi ed olio EVO. Salare e spalmarlo nei panini accompagnato da insalata o rucola.</p>
<p>3 Per il Panino con olio EVO pomodoro e origano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passata di pomodoro o pomodorini freschi • Origano, • Olio EVO • Sale iodato 	<p>Preparazione</p> <p>Preparare un panino con pomodorini freschi o passata fresca di pomodoro, sale iodato, olio EVO e origano</p>

ATS della Val Padana

Sede legale: Via dei toscani, 1 - 46100 Mantova – www-ats-valpadana.it – C.F / P.I. 02481970206
Sede Territoriale di Mantova: Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova – Tel 0376/334952 – sian.mantova@aslmn.it