



Comune di
Milano



CONTRATTO DI SERVIZIO

per la gestione dei servizi
di ristorazione e facility

**tra Comune di Milano
e Milano Ristorazione S.p.A.**

2023 - 2042



SOMMARIO

PREMESSE	4
VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI	5
DEFINIZIONI	6
FINALITÀ DEL CONTRATTO	8
SEZIONE I - SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	9
ART. 1 - OGGETTO DELLA SEZIONE	9
ART. 2 - USO DEI BENI MOBILI E IMMOBILI	12
ART. 3 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA BENI IMMOBILI	13
ART. 4 - MENU, DIMENSIONI DEL SERVIZIO E TABELLE DIETETICHE	16
ART. 5 - MENU PER DIETE SPECIALI	24
ART. 6 - SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA	26
ART. 7 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E INTERNALIZZAZIONE DELLE ESTERNALITÀ GENERATE	28
ART. 8 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	30
ART. 9 - GESTIONE INTEGRALE DELLE ISCRIZIONI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA, RISCOSSIONE DELLE RETTE E GESTIONE DELLE INSOLVENZE	33
ART. 10 - CORRISPETTIVO	36
ART. 11 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ	37
ART. 12 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE	40
ART. 13 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DEL COMUNE	40
ART. 14 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI CONTROLLO	43
ART. 15 - INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE	45
ART. 16 - COMPETENZE E MODALITÀ VALUTAZIONI EFFETTUATE DALLE COMMISSIONI MENSA	46
ART. 17 - BLOCCO DELLE DERRATE	47
INDICE ALLEGATI SEZIONE I	48
SEZIONE II - SERVIZI DI FACILITY	49
ART. 18 - OGGETTO DELLA SEZIONE	49
ART. 19 - SERVIZI DI PULIZIA DURANTE I TURNI ELETTORALI	50
ART. 20 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	52
ART. 21 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ	54
ART. 22 - CORRISPETTIVI	56
ART. 23 - VARIAZIONE O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	57
ART. 24 - AFFIDAMENTO DI SERVIZI A TERZI	58
ART. 25 - INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE	58
ART. 26 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	60
ART. 27 - MONITORAGGIO E CONTROLLO	61
ART. 28 - INADEMPIENZE E PENALITÀ	62
ART. 29 - RINVIO ALLA NORME GENERALI DELLA SEZIONE I CONTRATTO	62
INDICE ALLEGATI SEZIONE II	63
SEZIONE III - SERVIZIO DI TRIAGE.....	64
ART. 30 - SERVIZI DI TRIAGE	64
SEZIONE IV - DISPOSIZIONI COMUNI	65
ART. 31 - DURATA	65
ART. 32 - DIVIETO DI CESSIONE CONTRATTO	65
ART. 33 - POLIZZE ASSICURATIVE	65
ART. 34 - CAUSE DI ESTINZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE - RISOLUZIONE	66
ART. 35 - RECESSO	67
ART. 36 - OBBLIGHI IN MATERIA DI TRASPARENZA, PUBBLICITÀ ED ANTICORRUZIONE	67
ART. 37 - REGISTRAZIONE, SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI	68
ART. 38 - NORME DI CHIUSURA - REVISIONE - RINVIO	68

**In Milano, l'anno 2022 il giorno 30 del mese dicembre
nella sede del Comune di Milano, Piazza della Scala n. 2**

TRA

IL COMUNE DI MILANO, di seguito denominato, per brevità, "**Comune**", con sede legale in Piazza della Scala n. 2 e domicilio fiscale in Piazza della Scala n. 3, C.F. e P.I. 01199250158, rappresentato dal **Dott. Andrea Magarini**, che interviene nel presente atto in qualità di Direttore dell'*Area Food Policy* della Direzione Educazione; dal **Dott. Claudio Bisi** che interviene al presente atto in qualità di Direttore dell'*Area Facility Management*, della Direzione Demanio e Patrimonio; dal **Dott. Guido Gandino** che interviene al presente atto in qualità di Direttore dell'*Area Residenzialità* e dal **Dott. Giuseppe Barbalace** Direttore dell'*Area Domiciliarità*, entrambi della Direzione Welfare e Salute; muniti dei necessari poteri, per quanto infra, in virtù dell'Art. 107 del D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e dell'Art. 71, comma 1, dello Statuto del Comune di Milano, adottato dal Consiglio comunale nella seduta del 3 ottobre 1991 con deliberazione n. 653 e successive modificazioni, nonché dei provvedimenti Sindacali di incarico P.G. n. 3220/2022 (Dott. Magarini), 65508/2022 (Dott. Claudio Bisi), 391773/2022 (Dott. Guido Gandino) e n. 67797/2022 (Dott. Giuseppe Barbalace);

E

LA SOCIETÀ MILANO RISTORAZIONE S.P.A. di seguito denominata, per brevità, anche "**Società**", con sede legale in via Via Quaranta n. 41 Milano, iscritta al registro delle imprese di Milano in data 04/10/2000 n. PRA/238655/2000/CMI681, C.F. e P.I. 13226890153 rappresentata dal **Dott. Bernardo Lucio Notarangelo**, domiciliato per la carica presso la sede sociale, che interviene nel presente atto in qualità di legale rappresentante pro tempore di Milano Ristorazione S.p.A., in forza di atto autorizzativo verbale dell'assemblea ordinaria del 25/05/2022 e atto autorizzativo del Consiglio di Amministrazione nella seduta del 28/12/2022.

di seguito, per brevità, anche "Parti"

PREMESSE

- Milano Ristorazione S.p.A. è una Società interamente partecipata dal Comune di Milano, dal medesimo costituita in data il 12 settembre 2000, con atto a rogito Notaio Avv. Nicola Maienza rep. n. 38469/racc. n. 3246, ai sensi dell'art. 22 della Legge 8 agosto 1990 n. 142, ora art. 113 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, in esecuzione della deliberazione di Consiglio comunale n. 58 del 6 luglio con durata fino al 2050 avente ad oggetto la fornitura di pasti, ivi incluse derrate al crudo ad enti pubblici e/o privati, attività relativa a servizi ausiliari e complementari all'educazione quali in via meramente esemplificativa e non esaustiva ausiliariato, accoglienza, pulizie e disinfestazioni e servizi di ristorazione istituzionale e commerciale, servizi strumentali alle attività svolte nelle sedi ed in aree comunali quali a titolo esemplificativo l'accoglienza e la pulizia (art. 4 dello Statuto Sociale così come modificato con deliberazione dell'Assemblea degli Azionisti del 30/09/2021 e con deliberazione del Consiglio comunale n. 14 del 18/05/2020);
- Milano Ristorazione S.p.A. opera in regime di *in house providing*, in coerenza con quanto previsto dagli Artt. 5 e 192 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e dall'Art. 16 del D.Lgs. 19 agosto 2016 n. 175, sussistendo tutti i requisiti delineati dalla normativa e dalla giurisprudenza, comunitaria e nazionale, di riferimento che permettono affidamenti diretti dal Comune di Milano alla suddetta Società, secondo il modulo operativo gestionale dell'*in house providing*, Milano Ristorazione S.p.A. è, infatti, iscritta nell'Elenco previsto dal citato Art. 192 del D.Lgs. n. 50/2016, come da deliberazione del Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 702 del 24 luglio 2018 e n. 428 del 15 maggio 2019;
- in esecuzione della Deliberazione Consiliare n. 58/2000 del 6 luglio 2000, in data 29 dicembre 2000 è stato stipulato tra il Comune di Milano e la Milano Ristorazione S.p.A. il Contratto di Servizio con il quale è stato affidato alla stessa per 15 (quindici anni) la gestione, con diritto di esclusiva, del servizio di refezione scolastica;
- con deliberazione della Giunta Comunale n. 249 del 14 febbraio 2014, l'Amministrazione Comunale ha disposto una prima prosecuzione del contratto di servizio, la cui scadenza era stata inizialmente fissata al 31 dicembre 2015, fino al 31 dicembre 2020;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 14 del 18 maggio 2020, l'Amministrazione Comunale ha approvato un'integrazione dell'oggetto sociale di Milano Ristorazione S.p.A., così come attualmente declinato nell'art. 4 dello Statuto sociale, finalizzata a comprendere tra le possibili attività l'erogazione di servizi strumentali alle attività svolte nelle sedi comunali, quali, a titolo esemplificativo, l'accoglienza e la pulizia;
- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 51 in data 26 ottobre 2020 avente il seguente oggetto: "Programmazione 2020-2022-Variazione del Bilancio finanziario e modifiche al DUP", l'Amministrazione comunale ha espresso l'indirizzo secondo cui i servizi di refezione scolastica ed i servizi complementari, come declinati in premessa, continuano ad essere espletati da Milano Ristorazione S.p.A., secondo gli indirizzi già espressi dal Consiglio Comunale con deliberazione n.58/2000, per il periodo 1 gennaio 2021-31 dicembre 2022 e secondo il modello gestionale dell'*in house providing*;
- con determinazione dirigenziale n. 10308 del 18 dicembre 2020 si è provveduto, in attuazione della suddetta deliberazione consiliare, a confermare il contratto di servizio Milano

Ristorazione sottoscritto in data 29 dicembre 2000 per un periodo di due anni, approvando il relativo schema di contratto;

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 101 del 19 dicembre 2022 è stata approvata la modifica dell'art. 3 dello Statuto Sociale di Milano Ristorazione S.p.A. (durata della Società) e le linee guida per la revisione del Contratto di Servizio;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 1969 del 29 dicembre 2022 è stato approvato lo schema di aggiornamento del Contratto di Servizio di Milano Ristorazione S.p.A.
- con determinazione dirigenziale n. 12491 del 29 dicembre 2022 sono stati approvati gli allegati tecnici delle Sezioni I e II

**Tutto ciò premesso e considerato tra le parti,
si conviene e si stipula quanto segue:**

VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI

Le parti si danno reciprocamente atto che le Premesse e gli Allegati sono parte integrante e sostanziale del presente contratto, in quanto condizioni preliminari ed essenziali ai fini dell'assunzione dei diritti e degli obblighi disposti dalle Parti nell'ambito del Contratto medesimo.

DEFINIZIONI

Ai fini del presente contratto si intende per:

- **Acquisto:** l'insieme delle attività di approvvigionamento delle materie prime, delle attrezzature e dei materiali necessari alla gestione dei servizi affidati
- **Arredi:** il complesso di beni mobili (armadietti, tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti/locali di pertinenza del servizio di ristorazione;
- **Attività di rigoverno:** l'insieme delle attività successive alla distribuzione e consumazione dei pasti e relative al ripristino dei refettori dopo il pasto, al lavaggio delle stoviglie e al riordino delle attrezzature utilizzate;
- **Attrezzature:** strumenti necessari allo svolgimento dei servizi affidati;
- **Ausiliariato:** attività di affiancamento e sostegno alle attività didattico/educative, accoglienza degli utenti e informazioni, apertura e chiusura del plesso, sorveglianza, cura dell'igiene dei locali e degli arredi;
- **Centri Cucina:** le strutture di proprietà del Comune di Milano posti nella disponibilità o affidati in concessione d'uso alla Società ove vengono preparati i pasti per i destinatari del servizio di ristorazione;
- **Cestino freddo per gite:** pasto freddo (composto come da Allegato n. 5) da distribuire in occasione di eventi quali gite scolastiche, escursioni e altre attività organizzate all'esterno delle strutture scolastiche o residenziali ove è effettuato il servizio di ristorazione;
- **Complementi di arredo:** tende, veneziane, schermature solari;
- **Dieta speciale:** pasto differenziato dal "Menù ordinario" per utenti affetti da patologie (es. allergie/intolleranze alimentari, malattie metaboliche) ("dieta sanitaria" vedi All. n. 7) o per utenti che hanno esigenze alimentari per motivi etico-religiosi ("dieta etico-religiosa" vedi All. n. 7);
- **Distribuzione:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla Società per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- **Fornitura derrate (pasti crudi):** servizio di fornitura, distribuzione e consegna delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti relativi ai menù scolastici e menù nido presso le strutture delle scuole infanzia paritarie convenzionate.
- **Impianti:** attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto

addolcitore acqua ecc.);

- **Menù ordinario:** il menù ordinario previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale e le specifiche esigenze dei destinatari del servizio di ristorazione (All. n. 5);
- **Menù biologico:** pasto preparato con prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- **Pasti cotti:** pasti pronti al consumo prodotti nei Centri Cucina utilizzando derrate (anche biologiche) e semilavorati acquistati dalla Società e da essa trasportati e distribuiti ai destinatari del servizio di ristorazione;
- **Piattaforma centrale:** piattaforma logistica in grado di fungere da elemento di interscambio nelle attività di stoccaggio, rifornimento e distribuzione di materie prime, accessori al pasto (es: tovagliette) e detergenti;
- **Refettorio:** locale presente nel plesso scolastico idoneo e adibito esclusivamente al consumo del pasto;
- **Rigoverno:** locale adibito alla ricezione e controllo dei pasti destinati alla somministrazione e alle successive attività di pulizia e lavaggio;
- **Servizio:** prestazione o insieme di prestazioni da parte della Società, formanti oggetto del presente contratto;
- **Specifiche tecniche:** insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che la Società deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
- **Stoviglie ed accessori al pasto:** piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette, nonché vassoi solo per il servizio di refezione in modalità self service e ciotoline quando previste, per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- **Supporto alla refezione scolastica:** servizio che si svolge all'interno dei Nidi d'Infanzia e sezioni primavera comunali e prevede le attività di allestimento precedenti alla somministrazione del pasto (frutta del mattino e pranzo, verifica corrispondenza prenotazione, merende comprese), nonché le pulizie pre e post consumo del pasto, riordino dei locali, con ripasso dei servizi igienici e svuotamento dei cestini nell'arco della fascia oraria concordata in base alla tipologia di struttura.
- **Veicolazione:** il trasporto dei pasti preparati e confezionati in cucine centralizzate e trasportati con mezzi idonei nei luoghi in cui saranno consumati, ovvero il trasporto delle derrate al crudo;

FINALITÀ DEL CONTRATTO

Il presente contratto, coerentemente con gli obiettivi della Food Policy di Milano, è teso allo sviluppo di un sistema alimentare sano, inclusivo e sostenibile e all'attuazione locale del Sustainable Development Goal (SDG) n. 12 delle Nazioni Unite, volto a garantire modelli di consumo e produzione responsabili e sostenibili. In particolare, il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare un pasto "sano, buono, educativo, giusto e sostenibile". Si configura, pertanto, come un sistema integrato di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. In questo quadro, anche i servizi di pulizia e ausiliari sono da considerare elementi concreti funzionali a garantire la qualità della ristorazione in una prospettiva di miglioramento continuo dei servizi oggetto del presente contratto, in cui anche il contesto ambientale dove il pasto viene consumato assume sempre più importanza.

SEZIONE I - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 1 - OGGETTO DELLA SEZIONE

1. Oggetto della presente sezione è l'affidamento da parte del Comune di Milano (di seguito denominato "Comune") alla Società Milano Ristorazione S.p.A., (di seguito denominata "Società") della gestione del servizio di ristorazione a favore dei nidi d'infanzia, delle sezioni primavera, dei centri prima infanzia, delle scuole pubbliche dell'infanzia (comunali e statali), delle scuole dell'infanzia private paritarie convenzionate e convenzionande con il Comune, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado, dei centri estivi e delle case vacanze extraurbane (se promosse dal Comune) oltre che del servizio di ristorazione per le residenze sanitarie assistenziali, per gli anziani (pasti a domicilio), per i centri diurni Integrati, i centri diurni per disabili, per gli ospiti dei centri di prima accoglienza per finalità sociali e su richiesta per la protezione civile, per le esigenze di ristorazione dei servizi di catering richiesti dal Comune, comprese le esigenze del Consiglio Comunale.

2. Il servizio di ristorazione è volto all'erogazione di pasti di qualità per l'educazione alimentare, la sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e la riduzione degli sprechi e va svolto in piena conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare del 10 Marzo 2020 che contempla *"I criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari"* e alle sue eventuali successive modifiche.

3. Il servizio di ristorazione è rivolto ai seguenti destinatari:

- a) **Bambini e bambine** iscritti presso gli asili nido comunali, sezioni primavera e centri prima infanzia;
- b) **Alunni e alunne** delle scuole dell'infanzia (comunale, statale e paritarie) delle scuole primarie a tempo pieno e delle scuole primarie e secondarie di primo grado con rientri pomeridiani;
- c) **Personale** che ha diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso le scuole e i servizi aggiuntivi (insegnanti, educatori, ausiliari,

personale Ata);

- d) **Ospiti** (minori, adulti, personale dipendente ecc.) autorizzati dal Comune alla fruizione del servizio;
- e) **Utenza non scolastica** (minori, adulti, anziani) degli altri servizi di cui al punto 1 del presente articolo.

4. Il servizio di ristorazione ha ad oggetto la fornitura di pasti al cotto, derrate al crudo ed altre forniture giornaliere (merende, acqua in confezione, cestini freddi, colazioni, frutta a metà mattina ove esiste il servizio, fornitura frutta/omogeneizzato di frutta / polpa di frutta per inserimento nidi) presso le sedi ubicate nel territorio del Comune ed in quelle extraurbane (Case Vacanze) del Comune di cui all'Allegato n. 1 denominato "Sedi di servizio", in cui vengono riportate le sedi operative alla data di sottoscrizione del presente contratto, da aggiornare entro il 30 settembre di ogni anno di comune accordo tra le parti.

5. Il servizio è svolto presso i locali (sedi, piattaforma logistica, uffici, centri cucina e cucine nidi, refettori, rigoverni, dispense, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) messi a disposizione dal Comune e concessi in comodato d'uso gratuito alla Società, per tutta la durata del contratto, unitamente alle attrezzature, agli impianti e agli arredi necessari per lo svolgimento del servizio. L'elenco di tali locali è contenuto nell'Allegato 2 "Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione".

6. Il Comune si riserva la facoltà di variare le sedi ubicate nel proprio territorio e il numero dei refettori e dei rigoverni da servire, con un preavviso di 15 giorni alla Società, la quale non avrà diritto né a variazione sul prezzo unitario del pasto, né ad alcun'altra forma di indennizzo.

7. Il Comune si riserva altresì la facoltà di diminuire il numero di sedi extraurbane (Case Vacanze) con un preavviso di almeno 90 giorni alla Società, la quale non avrà diritto né a variazione sul prezzo unitario del pasto, né ad alcuna forma di indennizzo.

8. Nel caso di apertura di nuove sedi extraurbane (Case Vacanze) le parti si impegnano a concordare tempistiche e modalità di eventuale attivazione del servizio di refezione con congruo anticipo.

9. La fornitura dei pasti al cotto è comprensiva di tutte le fasi previste, quali: acquisto delle derrate, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione ove richiesta, mentre la fornitura delle derrate al crudo e delle altre forniture giornaliere di cui al punto 4 del presente articolo è comprensiva solo di alcune fasi di quelle previste per la fornitura del pasto al cotto.

10. Il servizio di ristorazione comprende altresì:

- a) gli interventi di manutenzione di cui al successivo articolo 3;
- b) per i locali dati in uso di cui all'allegato n. 2, e per quelli che verranno concessi

successivamente in uso, la sostituzione, l'integrazione e l'acquisto di attrezzature, e di ogni altro arredo necessario. Per i soli refettori dovranno essere aggiunte le stoviglie ed i complementi di arredo.

- c) il riassetto, la pulizia (orizzontale, verticale ed aerea) e la sanificazione in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato 2, compresi gli arredi, gli impianti, le attrezzature e i servizi igienici ad uso esclusivo dei locali utilizzati, con le modalità e la periodicità stabiliti nell'Allegato n. 15 denominato "Modalità di pulizia dei locali concessi in uso";
- d) la fornitura del materiale accessorio per il consumo dei pasti, delle merende, della frutta a metà mattina (ove attivo il servizio) e dei cestini freddi per gita, di cui al punto n. 4, compreso anche il materiale accessorio per gli asili nido;
- e) l'attività di disinfestazione ordinaria e straordinaria (es.: presenza di infestanti), necessaria al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei locali concessi in uso alla Società, comprese le aree rifiuti ad uso esclusivo;
- f) l'attività di controllo chimico-fisico-microbiologico su campioni di alimenti, distribuiti nel corso di un anno scolastico e nelle varie strutture (centri cucina, refettori rigoverni) nonché i controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio. Tali controlli vanno effettuati con regolarità, anche su richiesta del Comune; le analisi vanno eseguite presso un laboratorio accreditato ai sensi di legge e i risultati vanno consegnati al Comune con cadenza trimestrale;
- g) la gestione integrale delle quote di contribuzione al servizio di refezione che comprende le seguenti attività:
 - le iscrizioni al servizio di refezione scolastica nelle Scuole di ogni ordine e grado statali e comunali;
 - l'attribuzione e riscossione delle quote di contribuzione versate dall'utenza;
 - il recupero delle insolvenze, accertamenti e verifiche comprese;
 - l'accertamento dell'avvenuto pagamento;
 - il rimborso quote in corso d'anno;
 - la concessione di eventuali rateazioni;
 - la revisione della quota contributiva in corso d'anno e/o pregressa
 - il sollecito e la riscossione dei mancati pagamenti.

11. Le prestazioni principali e accessorie nonché le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione per le tipologie di scuole, i servizi estivi integrativi e gli altri servizi non scolastici di cui al punto 1 del presente articolo, saranno specificati e meglio dettagliati all'interno del seguente allegato n. 4 denominato "Schede dei servizi".

12. Resta ferma la facoltà del Comune di affidare a terzi alcuni servizi di cui al punto 1 del presente

articolo, in ordine ai quali la Società si impegna, se richiesto e previo accordo tra le Parti, a fornire i pasti e le altre somministrazioni giornaliere alle stesse condizioni e per tutta la durata del presente contratto.

ART. 2 - USO DEI BENI MOBILI E IMMOBILI

1. Entro 90 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, la Società, in contraddittorio con il Comune, redige un verbale attestante lo stato degli immobili e impianti concessi in uso, di cui all'Allegato 2, nonché la sussistenza dei documenti obbligatori (certificati di prevenzione incendi, conformità impianti elettrici, ecc.).

Le Parti si impegnano a redigere congiuntamente, entro 120 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, l'inventario dei beni mobili a corredo dei locali concessi in uso e ad aggiornarlo con cadenza almeno quinquennale.

2. Con la sottoscrizione del presente contratto la Società assume ogni responsabilità in ordine all'uso corretto dei beni mobili e immobili e si impegna a custodirli secondo la normale diligenza, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1176 e 1177 c.c.. Resta, in ogni caso, a carico della Società il rischio di eventuali furti, danneggiamenti o perdite dei beni mobili e di danneggiamento degli immobili concessi in uso.

3. La Società si impegna, secondo le modalità descritte all'Art.3 - Manutenzione ordinaria e straordinaria beni immobili", a svolgere tutte le attività di manutenzione dei beni mobili ed immobili che si rendano necessarie per esigenze connesse all'espletamento del Servizio o per adeguamento ad obblighi di legge. In particolare, si impegna a svolgere le attività di manutenzione e di mantenimento in piena efficienza delle attrezzature e degli arredi presenti in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2, nonché di prevedere la sostituzione di quanto obsoleto o inadeguato al fine di garantire i necessari standard di qualità, efficienza e sicurezza.

4. La Società si impegna a sviluppare e presentare al Comune, entro un anno dalla sottoscrizione del presente contratto, un progetto di fattibilità tecnica ed economica per l'attuazione nei refettori di interventi di *nudging* finalizzati a ridurre lo spreco alimentare ed a migliorare la qualità del servizio. Il progetto riguarderà anche il miglioramento luminoso, acustico, decorativo, relazionale dei refettori stessi. La Società si impegna inoltre a sviluppare su base quinquennale studi, analisi e sperimentazioni volte ad individuare le migliori condizioni ambientali dei refettori, per definire propri standard di allestimento volti alla percezione del migliore gradimento dei pasti, tali analisi informeranno la programmazione triennale degli interventi.

5. L'elenco dei locali concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata del contratto è

contenuto nell' Allegato 2 "Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione". Il dettaglio degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della Società è contenuto nell' Allegato 3 "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione".

6. Alla scadenza del Contratto, i beni mobili e immobili di cui al presente articolo devono essere restituiti, nella stessa quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti e con tutte le migliorie apportate dalla Società, fatta salva la normale usura ed obsolescenza, previa redazione di apposito verbale da redigersi, in contraddittorio, a seguito di specifico sopralluogo congiunto tra le parti.

7. Nel caso di restituzione al Comune da parte della Società di locali concessi in uso non più utilizzati o di concessione in uso alla stessa di nuovi locali da parte del Comune, si applica la procedura riportata nell' Allegato n. 16 denominato "Procedura di consegna e restituzione dei locali in uso alla società".

ART. 3 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA BENI IMMOBILI

1. La Società si impegna a svolgere gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, individuati e dettagliati nell' Allegato 3, sui beni immobili e su porzioni di immobili concessi in uso di cui all' Allegato n. 2 unitamente agli impianti ad essi asserviti (purché i limiti di impianto siano circoscrivibili al perimetro dei locali concessi in uso e non afferenti all' impiantistica generale di edificio) che si rendano necessari per esigenze connesse all'espletamento del servizio o per adeguamento ad obblighi di legge e nel rispetto di quanto definito dal Regolamento Edilizio Comunale vigente.

2. Le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria su componenti edilizi di copertura o facciata riguardano esclusivamente immobili isolati, ovvero facenti parte di un edificio concesso in uso nella sua totalità.

MANUTENZIONE ORDINARIA

3. Sono a carico della Società tutti gli interventi di manutenzione ordinaria oltre agli interventi c.d. a chiamata (pronto intervento), comprensivi della componente tecnologica purché ad uso esclusivo della Società necessari a mantenere le condizioni di funzionamento, di conservazione e di fruizione degli immobili.

4. Sono da considerarsi interventi di manutenzione ordinaria, fermo restando quanto previsto dalle normative vigenti in materia di edilizia e di tutela del patrimonio culturale, le opere di riparazione,

rinnovamento e sostituzione necessarie per eliminare l'ordinario degrado dei manufatti e delle relative pertinenze, al fine di conservarne lo stato e la fruibilità di tutte le componenti, degli impianti e delle opere connesse, mantenendole in condizione di valido funzionamento e di sicurezza, senza che da ciò derivi una modificazione della consistenza, salvaguardando il valore del bene e la sua fruibilità, compresi gli adempimenti di cui alle normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, che rivestano carattere di urgenza.

5. La società è responsabile della custodia e vigilanza manutentiva dei beni e degli immobili, assegnati ad uso esclusivo, definiti e riportati all'interno di apposite planimetrie che saranno consegnate dal Comune entro 3 mesi dalla sottoscrizione del contratto.

6. La Società provvede, inoltre, ad assicurare il corretto funzionamento degli impianti tecnologici negli immobili o porzioni di immobili ad uso esclusivo della Società sotto il profilo dell'efficienza e della rispondenza alla normativa vigente, mantenendo nel tempo le prestazioni degli impianti stessi, nonché provvedendo alla corretta gestione ed aggiornamento della documentazione consegnata dal Comune.

7. La Società invia, con cadenza semestrale, alle Aree comunali competenti, comprese le aree tecniche (edile ed impianti) una relazione sull'andamento dell'attività di manutenzione ordinaria, con indicazione degli scostamenti rispetto a quanto programmato nel Piano triennale degli investimenti.

8. Per la realizzazione degli interventi di manutenzione ordinaria la Società può avvalersi di altra società in regime di *in house providing*.

9. La Società è tenuta a programmare ed eseguire i suddetti interventi con tempi e modalità tali da non incidere sul regolare espletamento del servizio o da comportare interruzioni del servizio.

10. Qualora la Società non effettuasse gli interventi di manutenzione ordinaria segnalati con urgenza dal Comune, sulla base di comprovati motivi, ai fini della salvaguardia della sicurezza degli immobili, il Comune interverrà direttamente in luogo della Società, con oneri a proprio carico, fatto salvo il successivo ed integrale recupero dei costi sostenuti, oltre la verifica delle responsabilità del mancato intervento a carico della Società. Tale recupero potrà avvenire anche mediante detrazione dalle somme a qualsiasi titolo dovute dal Comune alla Società.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

11. Sono a carico della Società tutti gli interventi di manutenzione straordinaria e/o di ristrutturazione, secondo quanto previsto nell'allegato 3, necessari allo scopo di assicurare il ripristino del buono stato conservativo e di funzionamento in sicurezza, delle componenti edili ed

impiantistiche degli immobili o porzione di immobili, di cui all'allegato n. 2 al presente Contratto.

12. A tal fine si intendono per interventi di manutenzione straordinaria, fermo quanto previsto dalle normative vigenti in materia di edilizia e di tutela del patrimonio culturale, le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti, anche strutturali a condizione che riguardino la sola porzione afferente ai locali in uso, dei manufatti e delle relative pertinenze, adeguarne le componenti, gli impianti e le opere connesse all'uso e alle prescrizioni vigenti e con la finalità di rimediare al rilevante degrado dei manufatti anche al fine di migliorare le prestazioni, le caratteristiche strutturali, energetiche e di efficienza tipologica, nonché per incrementare il valore del bene e la sua funzionalità.

13. La Società si impegna ad includere nel proprio piano triennale degli investimenti di cui all'art. 15.2 c) del proprio Statuto gli interventi di manutenzione straordinaria da effettuare nell'arco del triennio di riferimento, previo contraddittorio con le competenti Aree tecniche del Comune.

Il piano triennale contiene altresì una relazione su quanto eseguito nell'ultimo anno e sui motivi di eventuali disparità rispetto alle previsioni.

14. La società, trasmettendo il programma triennale degli interventi, comunica annualmente l'elenco degli immobili oggetto di intervento e l'indicazione della tipologia di lavorazioni eccedenti la manutenzione ordinaria ritenuti necessari con indicazione dell'ordine di priorità, da determinarsi in relazione all'effettivo stato di conservazione e gestione degli immobili o porzione di immobili, tempistica proposta per la realizzazione dell'intervento, tenuto conto dell'esigenza primaria di eseguire i lavori con modalità tali da arrecare il minor disagio possibile all'utenza.

15. Sulla base di tale comunicazione il Comune effettua approfondimenti e verifiche tecniche congiuntamente alla Società per controllare lo stato manutentivo degli immobili che saranno oggetto di intervento al termine dei quali viene redatto apposito elenco dei lavori che la Società si impegna ad eseguire nel corso dell'anno.

16. La Società si rende altresì disponibile ad effettuare un sopralluogo congiunto con gli Uffici comunali competenti sugli immobili oggetto di intervento per verificare l'esecuzione dei lavori.

17. La Società è, comunque, tenuta a segnalare tempestivamente le situazioni di urgenza e/o pericolo sugli immobili da essa gestiti che necessitano di interventi di manutenzione straordinaria urgenti. La segnalazione deve essere corredata da idonea documentazione, da trasmettere tempestivamente a cura della Società all'Ufficio competente del Comune con descrizione delle modalità e dei tempi di esecuzione. La Società è altresì tenuta a segnalare con tempestività al Comune le situazioni d'urgenza e pericolo che riguardano gli immobili o porzioni di immobili ad uso promiscuo al fine di

consentire al Comune in qualità di proprietario di poter porre in essere le azioni necessarie per rimuovere la situazione di pericolo.

18. Per la realizzazione degli interventi di manutenzione straordinaria la Società può avvalersi di altra società in regime di *in house providing*.

19. La Società è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune eventuali provvedimenti emessi dalle Autorità competenti nei confronti della stessa per inadempimento alle normative, relativi agli immobili in gestione. Eventuali sanzioni economiche relative a provvedimenti, non segnalati tempestivamente al Comune, saranno da ritenersi a carico esclusivo della Società.

20. Restano in ogni caso di competenza del Comune gli interventi consistenti nel frazionamento o accorpamento delle unità immobiliari con esecuzione di opere comportanti la variazione delle superfici delle singole unità immobiliari nonché del carico urbanistico.

ART. 4 - MENU, DIMENSIONI DEL SERVIZIO E TABELLE DIETETICHE

DESCRIZIONE DEI MENU

1. La Società si impegna, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, a fornire giornalmente pasti al cotto composti da un primo, un secondo, un contorno, oppure un piatto unico in sostituzione di primo e secondo, frutta o dessert, pane e acqua di rete (erogata dall'acquedotto comunale), nonché derrate al crudo e le forniture giornaliere sotto riportate. La descrizione del tipo, della quantità e degli standard di qualità e di igiene è dettagliata negli allegati al contratto di servizio di seguito riportati:

- Allegato n. 5 - "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenza; tabelle dietetiche; tabelle grammature a cotto; ricette e calendario stagionalità frutta e ortaggi/verdura";
- Allegato n. 6 - "Colazioni e Merende";
- Allegato n. 7 - "Menù diete speciali";
- Allegato n. 8 - "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari";
- Allegato n. 9 - "Caratteristiche tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti";
- Allegato n. 10 - "Limiti di contaminazione microbica degli alimenti";
- Allegato n. 11 - "limiti di contaminazione microbica ambientale";
- Allegato n. 12 - "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione";

- Allegato n. 13 - “Trasporto e distribuzione”;
- Allegato n. 14 - “Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi”.

I menu ordinari sono diversificati a seconda dell'ordine di scuola e dei servizi previsti al punto 1 dell'art. 1 del presente contratto. L'allegato n. 5 ne disciplina i principi, i criteri, le modalità di redazione, l'iter stabilito per l'approvazione, i soggetti coinvolti, la composizione, l'alternanza stagionale, l'articolazione, le tabelle dietetiche, le tabelle grammature a cotto e le ricette.

DIMENSIONI DEL SERVIZIO

2. Alla data di sottoscrizione del presente contratto il numero dei pasti annui per tipologia di utenza è stimato come segue:

Tipologia utenza	Pasti
Infanzia	3.786.000
Primaria	7.050.000
Secondaria	492.000
Nidi	1.053.000
Case Vacanza	140.000
Scuole paritarie convenzionate	1.322.000
Nidi appaltati	279.000
RSA	611.000
Utenze non scolastiche	75.000
Pasti Domicilio per anziani	228.000
TOTALE PASTI	15.036.000

Tale numero non costituisce garanzia futura né in termini assoluti né riguardo alla sua composizione.

ALTRE FORNITURE GIORNALIERE

3. Il Servizio, oltre alla somministrazione del pasto al cotto e alla fornitura di derrate al crudo prevede anche le seguenti forniture giornaliere:

MERENDA

4. La Società fornisce le merende a seguito della prenotazione ricevuta e trasmessa da parte delle Direzioni/Aree delle strutture comunali/statali, nei seguenti casi:

- 1) per i bambini dei nidi, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e dei centri e sezioni estive frequentanti le attività integrative serali;
- 2) in occasione di adesione a scioperi e assemblee da parte del personale educativo comunale e statale, in sostituzione del pasto. In tale caso la tempistica prevista per l'invio della prenotazione alla Società da parte delle Direzioni/Aree delle strutture è indicata nell'apposita modulistica;
- 3) per i bambini che frequentano i centri prima infanzia (CPI);
- 4) per l'utenza che partecipa alle iniziative (estate vacanza e scuola natura) organizzate presso le case vacanza;
- 5) per l'utenza delle RSA.

5. Per i casi di cui sopra, la Società fornisce il materiale accessorio per il consumo della merenda senza oneri aggiuntivi a carico del Comune.

6. Per il caso di cui al punto 1, la fornitura della merenda sarà effettuata senza oneri aggiuntivi a carico del Comune; nel caso in cui quest'ultimo dovesse sospendere o comunque non avviare il servizio relativo alle attività integrative serali, la mancata fornitura della merenda da parte della Società non potrà costituire pretesa da parte del Comune di decurtazione dal corrispettivo del pasto del corrispettivo della merenda di cui all'art.10 del presente contratto.

7. Per i casi di cui al punto 2 e 3 il corrispettivo riconosciuto dal Comune alla Società per la fornitura della merenda sarà quello previsto dall'articolo 10 del presente contratto.

8. Per i casi di cui ai punti 4 e 5 la fornitura della merenda è già compresa nel corrispettivo unitario del pasto, di cui all'art 10 del presente contratto.

ACQUA IN CONFEZIONE

9. Durante il consumo dei pasti (pranzi e cene), delle colazioni e delle merende, l'acqua messa a disposizione è quella di rete (erogata dall'acquedotto comunale), così come previsto al punto 1 dei criteri minimi ambientali (CAM), e viene fornita in caraffe sanificate con coperchio. La Società si impegna a controllare e monitorare regolarmente la qualità/potabilità del punto acqua utilizzato. Inoltre, la Società si impegna ad effettuare i controlli una volta all'anno nei centri cucina e nelle cucine dei nidi e in una programmazione triennale nelle strutture dove è presente il punto acqua. I risultati delle analisi devono essere trasmessi su base semestrale al Comune.

10. I casi previsti in cui la Società dovrà fornire acqua minerale naturale in confezione sono di seguito riportati:

- 1) durante il consumo dei pasti, per le bambine e i bambini fino al compimento dei dodici mesi che frequentano gli asili nido;
- 2) per l'utenza degli asili nido il quantitativo necessario per la reidratazione del "Latte in formula";
- 3) per gli asili nido e i micronidi d'Infanzia privi del locale di rigoverno;
- 4) durante il consumo del pasto per l'utenza delle RSA, l'acqua in confezione dovrà essere minerale gasata e naturale;
- 5) durante il consumo del pasto, per tutti gli altri servizi di cui all'articolo 1 del presente contratto, qualora i parametri rilevati in seguito ad analisi dovessero sconsigliare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, per prescrizione dell'autorità sanitaria e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto;
- 6) fuori dal pasto per gli asili nido e le scuole dell'Infanzia comunale, qualora i parametri rilevati in seguito ad analisi dovessero sconsigliare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, per prescrizione dell'autorità sanitaria e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto.

11. Per i casi previsti al punto 1, 2, 3 e 4 l'acqua minerale naturale in confezione sarà fornita senza ulteriori oneri a carico del Comune, per il punto 5 e 6 il corrispettivo per la fornitura dell'acqua in confezione che sarà riconosciuto alla società, sarà pari al prezzo di costo sostenuto da quest'ultima (costo composto da costo acquisto merce, stoccaggio/trasporto e 3% forfettario per spese amministrative) il quale dovrà essere documentato annualmente al Comune.

12. I quantitativi di acqua in confezione, necessari per i casi di cui sopra sono indicati nell'allegato n. 5.

CESTINI FREDDI

13. I cestini freddi devono essere previsti in occasione di:

- a) visite di istruzione, didattiche educative (utenza scolastica, centri e sezioni estive, iniziative case vacanza e CDD);
- b) gite scolastiche, escursioni o altre attività all'esterno delle strutture scolastiche e/o residenziali (utenza scolastica, centri e sezioni estive, iniziative case vacanza e CDD);
- c) in situazioni di eccezionalità di cui all'articolo 1 (utenza scolastica e CDD);

d) richiesta da parte degli operatori della casa accoglienza di viale Ortles impiegati in turni notturni e delle residenze sanitarie anziani.

14. La Società confeziona un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle date e agli orari che saranno comunicate dalle Direzioni delle strutture scolastiche/educative, di norma con 10 giorni lavorativi di anticipo.

15. I cestini freddi devono essere composti e confezionati secondo le indicazioni fornite nell'allegato tecnico n. 5 e comprendere il materiale accessorio per il consumo.

16. I panini per i cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate, previa autorizzazione del Comune.

17. Il corrispettivo riconosciuto alla Società per la fornitura dei cestini freddi è riportato all'art. 10 del presente contratto.

COLAZIONI

18. La Società si impegna a fornire le colazioni unitamente al materiale accessorio necessario per la consumazione delle stesse, a seguito della prenotazione delle Direzioni/Aree delle strutture comunali nei seguenti casi:

- a) per l'utenza che partecipa alle iniziative (estate vacanze e scuola natura) organizzate presso le case vacanze extra urbana e per l'utenza delle RSA;
- b) per servizi organizzati dalla protezione civile in occasione di situazioni emergenziali;
- c) per eventuali altri servizi e ulteriori utenze, previo accordo tra la Società e Comune.

19. Per i casi sopra elencati, il corrispettivo per le colazioni è pari a quanto previsto dall'articolo 10, ovvero all'allegato n. 20 denominato "corrispettivi altri servizi, procedure di verifica e controllo (erogazione pasti, integrazione qualitativa delle forniture di derrate, modalità di pagamento delle fatture)".

FRUTTA A METÀ MATTINA

20. Per il programma "Frutta a metà mattina", attivo per le sole scuole primarie e secondarie aderenti al programma, con possibile estensione anche ad altri ordini di scuola e servizi (centri estivi e sezioni estive), la Società si occuperà della preparazione, del trasporto e della distribuzione in classe, anticipata al momento dell'intervallo, delle porzioni di frutta/dessert previste per fine pasto. La consegna della frutta nell'ambito del suddetto programma è limitata ai soli utenti (bambine e bambini) che fruiscono del servizio di ristorazione scolastica. Si precisa inoltre che per

i bambini titolari di dieta sanitaria, la frutta/il dessert, non compatibili con le esclusioni previste dalla dieta, saranno sostituiti con alimenti idonei e se necessario, potrà essere proposta anche verdura cruda. La fornitura della frutta a metà mattina, salvo che per i centri estivi e sezioni estive, è a carico della Società. Nel caso in cui il Comune benefici di finanziamenti pubblici o privati di scopo il corrispettivo è quello previsto per i centri estivi, di cui successivo articolo 10, punto 1.

FRUTTA/OMEGENEIZZATO DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA PER INSERIMENTO UTENZA NEI NIDI E SEZIONI PRIMAVERA

21. Per l'inserimento di nuovi utenti nel nido la Società, a seguito della prenotazione ricevuta dalle Direzioni/Aree delle strutture comunali, dovrà fornire la frutta o l'omogeneizzato di frutta o la polpa di frutta unitamente al materiale accessorio necessario per la consumazione. Il prezzo unitario per tale fornitura, riconosciuto dal Comune alla Società, è composto da acquisto merce, stoccaggio/trasporto e 3% forfettario per le spese amministrative, fatto salvo l'aggiornamento annuale.

VARIAZIONE MENU

22. I menu non sono modificabili. Tuttavia, per i servizi di cui al punto 1 dell'art 1 del presente contratto, ad eccezione di quelli della protezione civile, dei servizi di catering richiesti dal Comune e del Consiglio Comunale, le variazioni del menù sono consentite, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:

- a) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero generale o di categoria del personale della Società o delle imprese che eventualmente svolgono, per la stessa, servizi in appalto (ad esempio: addetti alle pulizie, alla distribuzione, al trasporto), di durata anche inferiore alla giornata lavorativa;
- b) interruzione temporanea del servizio per assemblea sindacale del personale della Società o delle imprese che eventualmente svolgono, per la stessa, servizi in appalto (ad esempio: addetti alle pulizie, alla distribuzione, al trasporto), di durata anche inferiore alla giornata lavorativa;
- c) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero generale o di categoria o assemblea sindacale del personale comunale e/o statale o delle imprese che eventualmente svolgono per il Comune servizi in appalto.
- d) blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla

Società e dal Comune o disposto dai competenti organi pubblici preposti;

e) cause di forza maggiore.

23. Le variazioni introdotte dovranno tendenzialmente garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari in vigore.

Per l'ipotesi di cui al punto 1 la Società si obbliga comunicare per iscritto al Comune, con preavviso non inferiore a 7 giorni, la durata e le modalità di attuazione, nonché le motivazioni dell'astensione collettiva dal lavoro. È facoltà del Comune di chiedere alla Società di rispettare e far rispettare dai dipendenti di questa, nonché dagli eventuali appaltatori coinvolti, le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge. La Società e il Comune concorderanno, in via straordinaria, le particolari idonee soluzioni organizzative che consentano di erogare un menù di emergenza o alternativo di eguale valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari in vigore, anche ricorrendo all'utilizzo di servizi esterni.

24. Nell'ipotesi di cui al punto 2, al fine di tutelare l'essenzialità del servizio di ristorazione, in quanto funzionale a garantire l'attività didattica ed educativa, la Società e il Comune concordano di volta in volta, in via straordinaria, le particolari idonee soluzioni organizzative volte a limitare il più possibile il disagio all'utenza, tra le quali la fornitura all'utenza di un menu d'emergenza.

25. Per l'ipotesi di cui al punto 3, il Comune e la Società si impegnano a verificare congiuntamente la situazione, in modo che la Società possa adottare le più idonee ed opportune soluzioni organizzative, che, rispondano alle esigenze del servizio, tra le quali la possibilità del menu d'emergenza.

26. Per l'ipotesi di cui al punto 4, la Società si impegna ad erogare un menu di emergenza o alternativo di uguale valore nutrizionale la cui composizione è prevista dall'allegato tecnico n. 5 denominato "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenza; tabelle dietetiche; tabelle grammature a cotto; ricette e calendario stagionalità frutta e ortaggi/verdura" per i vari ordini di scuole e servizi. Per tali casi la Società deve dare tempestiva e preventiva comunicazione al Comune e all'utenza fruitrice del servizio. Le variazioni al menù devono essere trasmesse al Comune esclusivamente via e-mail. Nell'informativa la Società deve indicare la motivazione della variazione al menu, le pietanze, le scuole interessate e gli altri servizi interessati dalla variazione.

27. La Società deve fornire con cadenza mensile uno schema riassuntivo della numerica, delle utenze coinvolte e delle motivazioni dei cambi menu effettuati.

28. Il Comune si riserva di richiedere variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, suggerendo modifiche alle ricette o introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Al fine di contrastare lo spreco alimentare, su richiesta della Società, il Comune può autorizzare in determinati giorni dell'anno variazioni di menu, tese ad utilizzare giacenze di materie prime. Relativamente alle variazioni per causa di forza maggiore di cui al punto 5, si rinvia all'elenco predisposto dalla Società e dal Comune contenuto nell'Allegato tecnico n. 17 "Elenco casistiche variazioni menu per causa di forza maggiore", nel quale vengono individuate le casistiche ritenute di comune accordo più frequenti, anche se non esaustive.

TABELLE DIETETICHE

29. I menù vengono modificati anche a seguito del monitoraggio del gradimento e degli avanzi. All'interno dell'anno scolastico e/o educativo i menù ordinari sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale: invernale ed estiva.

30. I menù ordinari previsti per la stagione invernale e per quella estiva sono definiti dagli accordi previsti dall'allegato n. 5 del presente contratto e sottoposti a parere dell'ATS competente per territorio; inoltre, per la definizione degli stessi si dovrà tener conto del contesto territoriale e delle tradizioni locali.

31. La data di introduzione di tali menù è stabilita tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati tecnici n. 5, 6, 7 e 8 del presente contratto in particolare a quanto previsto dalle tabelle dietetiche e dalle tabelle merceologiche.

32. Il menù deve prevedere grammature diverse a seconda dell'utenza a cui è destinato.

33. Le grammature per gli adulti equivalgono a quelle previste per gli alunni delle scuole secondarie di 1° grado, come specificato nell'allegato n. 5 del presente contratto.

34. Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche riportate nell'allegato n. 5, nelle quali sono riportate le ricette e tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutti i pesi in grammi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso.

35. La Società deve comunque fornire al Comune una tabella di peso a cotto riferita ad una porzione di ogni pietanza prevista dai menu e distinta per utenza. La Società, inoltre, si impegna a formare il personale addetto alla distribuzione in modo adeguato in merito ai quantitativi da somministrare agli utenti.

36. La Società deve comunicare al Comune, con riferimento alle derrate alimentari acquistate, la percentuale di prodotti BIO, convenzionali, DOP, IGP, PAT, prima infanzia, equosolidali ecc., sia a preventivo che a consuntivo.
37. Le merende e le colazioni devono essere quelle previste nell'allegato n. 6 del Contratto, tenendo presente che per le merende ciascuna alternativa non può essere somministrata più di due volte alla settimana e in giorni consecutivi.
38. Il menù delle R.S.A ottempera alle indicazioni dei LARN per la popolazione anziana ed è articolato su quattro settimane, con periodicità stagionale: invernale ed estiva. Può essere modificato su richiesta delle competenti strutture del Comune di Milano.
39. Le grammature dei pasti erogati nei C.D.I. territoriali devono essere equivalenti a quelle previste per gli adulti nel menù scolastico.
40. I menù per i pasti a domicilio e per la Casa Jannacci sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale: invernale ed estiva. Le relative grammature sono formulate in base a quanto previsto dai LARN per la popolazione anziana.
41. In funzione del miglioramento della qualità del servizio la Società monitora costantemente e su fasce di utenze diverse per età, il gradimento e i consumi e, laddove opportuno, propone al Comune modifiche delle grammature, nel rispetto comunque del rapporto della media settimanale nella composizione dei nutrienti principali.

ART. 5 – MENU PER DIETE SPECIALI

1. La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore strumento utile per favorire tale integrazione e inclusione.
2. La Società, per i servizi di cui al punto 1 dell'articolo 1 e per ogni tipologia di utenza ad eccezione di quelle relative alla protezione civile, RSA, ai servizi di catering richiesti dal Comune e alle esigenze del Consiglio Comunale, è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune, alla preparazione di:
- a) diete sanitarie
 - b) diete a carattere etico-religioso
 - c) diete leggere temporanee
 - d) diete per il periodo dello svezzamento.
3. La preparazione delle diete speciali deve riguardare, ove previste, anche le colazioni, le merende pomeridiane, i cestini freddi nonché la frutta metà mattina.

4. I menù per le diete speciali sono contenuti nell'allegato tecnico n. 7 denominato "Menù Diete Speciali", il quale include anche le istruzioni per l'accesso al servizio diete speciali e la relativa modulistica.
5. La Società si impegna a predisporre menu che raggruppino le più rappresentative esigenze ed a fornire analogo grado di variabilità e valore nutrizionale/economico del menu ordinario.
6. La Società garantisce l'applicazione di idonee procedure per la produzione, trasporto a somministrazione, dedicate alle diete speciali.
7. Le diete sono prodotte e veicolate ai refettori con modalità e tecnologia idonea e nel rispetto della normativa vigente.
8. Per le RSA la Società garantisce la preparazione di menù speciali per le diete che dovranno essere prescritte ed elaborate dal Coordinatore Sanitario della struttura.
9. Anche per l'utenza delle Case Vacanza la Società garantisce la preparazione delle Diete Speciali, sulla base delle richieste provenienti dalle Direzioni delle Casa Vacanza e con le modalità precisate nell'allegato n. 7.

DIETE SANITARIE

10. Nell'ambito dei servizi di ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "diete speciali per patologie" per venire incontro alle esigenze degli utenti che, per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio.
11. Per richiedere una dieta sanitaria è necessario presentare l'apposita modulistica, predisposta dalla Società e condivisa con il Comune, di cui all'allegato n. 7.
12. Le diete sanitarie devono essere confezionate in monoporzione, in modo da garantire la sicurezza degli alimenti ed evitare contaminazioni successive, e devono essere identificate inequivocabilmente per utente a cui sono destinate, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
13. La Società deve acquistare le derrate necessarie per preparare le diete sanitarie nel rispetto della normativa europea e nazionale in tema di legislazione e sicurezza alimentare.
14. I menu diete sanitarie nido e scolastico elaborati dal personale della Società dovranno essere trasmessi all'ATS territorialmente competente, per verificare la correttezza nutrizionale e la variabilità degli alimenti inseriti e richiedere ove necessarie modifiche o integrazioni.
15. I pasti destinati ad utenti con dieta sanitaria devono essere inseriti in contenitori termici dedicati, idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa fino al momento del consumo.

DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO

16. La Società deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, diete determinate da motivazioni etiche o religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete per vegetariani e vegani. In caso di richieste di dieta per motivi etico/religiosi, la Società fornisce, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi predisposti dai propri operatori, la cui composizione deve rispettare la struttura del menu ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'Allegato n. 5.

DIETE LEGGERE TEMPORANEE

17. La Società si impegna ad approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Di norma le diete leggere temporanee possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi per gli asili nido e di 5 giorni consecutivi per gli altri casi e non necessitano di certificato medico.

18. Relativamente alla composizione del menu della dieta leggera si rimanda all'allegato n. 7.

DIETE PER LATTANTI E PER IL PERIODO DELLO SVEZZAMENTO

19. Per i bambini che frequentano il nido durante il periodo dello svezzamento, la Società provvede all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare una adeguata alimentazione (crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc.). A tali bambini va garantito il regime alimentare indicato dalla famiglia e comunque un pasto "personalizzato" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti.

ART. 6 - SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA

1. Tutti i prodotti utilizzati per la composizione dei menù devono essere conformi alle relative normative vigenti. I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio per la salute umana. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 e s.m.i.

2. I parametri microbiologici devono essere conformi al Reg. CE 1441/07 e s.m.i.

3. È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). A tal proposito la Società si adopera per ottenere dai produttori dichiarazioni che le materie prime e i derivati impiegati non siano di origine transgenica.

4. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. Ove previsto, le confezioni devono riportare le informazioni relative alla etichettatura, ai sensi del Reg UE 1169/2011. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

5. Per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua alla consegna è disciplinata dalle schede tecniche di cui all'allegato tecnico n. 8 denominato "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari".

6. La Società è tenuta, in tutte le fasi operative del servizio, al pieno rispetto delle normative previste dal Reg. 178/02 e dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, ecc.) ed eventuali successive modifiche ed integrazioni. La Società è tenuta a consegnare al Comune, entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto, il Piano di autocontrollo HACCP aggiornato alla vigente normativa, distinto per tipologia di struttura (centri di cottura, refettori, ecc.) e per tutte le fasi del servizio: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione, distribuzione e pulizia. La Società è inoltre tenuta ad inviare tempestivamente al Comune ogni eventuale successiva modifica e/o aggiornamento dello stesso.

7. La Società inoltre si impegna:

- a) a incrementare l'acquisto degli alimenti biologici di cui alla legge n. 23 del 9 marzo 2022 e s.m.i. nell'ottica del raggiungimento degli obiettivi previsti dai CAM, in particolare per gli alimenti destinati agli utenti degli asili nido. Deroghe a questo vincolo potranno derivare solo da attestazioni da parte della Società che comprovino, anche con ricorso ad indagini di mercato, la difficoltà di reperimento delle quantità di derrate provenienti da coltivazioni biologiche necessarie;
- b) ad adottare per il servizio di refezione degli asili nido gli standard, i criteri e i requisiti previsti dal Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 e s.m.i (mense biologiche);
- c) utilizzare, oltre agli alimenti biologici, quelli a produzione integrata, in particolare la frutta e le verdure fresche, i prodotti a filiera controllata, i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP), i prodotti locali a chilometro zero, i prodotti del mercato equo e solidale, i prodotti dell'agricoltura sociale (Legge 381/91, Legge 141/2015);
- d) a utilizzare i prodotti per la prima infanzia espressamente destinati ai soggetti di età inferiore ai 12 mesi e ai soggetti da 1 a 3 anni, destinati a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia

in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria (Reg. CE 1924/2006, Regolamento (UE) 609/2013 e direttiva 2006/125/CE);

- e) a preferire, a parità di requisiti, prodotti di produzione locale e stagionale ai sensi della normativa sui Criteri Ambientali Minimi;
- f) a proporre menù secondo criteri nutrizionali, basati sulle evidenze scientifiche, che tengano conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, in termini di varietà e frequenza di consumo, in un'ottica di prevenzione nutrizionale delle malattie cronico-degenerative in base ai LARN e alle linee guida ATS di Milano;
- g) ad assicurare il regolare monitoraggio delle derrate, in particolare per quanto riguarda la presenza di residui tossici o pesticidi.

8. Per le derrate BIO, DOP, IGP, PAT nonché per quelle della prima infanzia, utilizzate per la preparazione dei pasti, il Comune riconosce, per i servizi di cui al punto 1, dell'articolo 1, del contratto di servizio, una integrazione ai corrispettivi unitari stabiliti dall'art. 10. L'integrazione ai corrispettivi unitari è determinata secondo la procedura prevista dall'allegato 20.

ART. 7 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E INTERNALIZZAZIONE DELLE ESTERNALITÀ GENERATE

1. L'elevata quantità dei pasti erogati è alla base di un rilevante impatto ambientale della refezione scolastica sulla vita della città. La Società si impegna a monitorare tale impatto e a inserirlo tra i fattori rilevanti nelle scelte programmatiche di rispettiva competenza, per migliorarne le performance ambientali mirando all'economia circolare ed all'internalizzazione delle esternalità generate dal servizio. Gli obblighi di natura ambientale a carico della società, e per il tramite della stessa ai propri fornitori, trovano gli strumenti di monitoraggio nell'Allegato n. 18 denominato "Strumenti per il monitoraggio dell'impatto ambientale" aggiornato in base all'evoluzione dei sistemi analitici e delle soluzioni tecnologiche.

2. La Società privilegia, nella programmazione di approvvigionamento delle derrate alimentari, prodotti a ridotto impatto ambientale, preferendo alimenti di origine vegetale con limitate emissioni di CO₂ e consumo di acqua e suolo; tali scelte devono essere quantificate ex ante in sede di programmazione e valutate-rendicontate ex post, con criteri scientifici, su base annuale, al Comune.

3. La Società, lavorando per un maggior gradimento dei pasti forniti, svolge attività di prevenzione e riduzione delle eccedenze alimentari evitando lo spreco di cibo; a tal fine prevede azioni di monitoraggio dello spreco alimentare generato nei refettori e, per la parte di eccedenza ancora

completamente edibile, prevede, nel rispetto della sicurezza alimentare, soluzioni economicamente ed ambientalmente sostenibili per la raccolta e redistribuzione per finalità sociale.

4. La Società, acquistando ingenti quantità di prodotti accessori al pasto, laddove economicamente e ambientalmente sostenibile, si impegna ad eliminare l'utilizzo di materiali plastici e monouso, nonché monitorare la quantità di imballi gestiti, privilegiando nelle forniture gli imballi minimi e realizzati con i materiali maggiormente sostenibili.

5. Laddove economicamente ed ambientalmente sostenibile, la Società si impegna a monitorare la Frazione Organica Rifiuti Solidi Urbani generata in tutta la propria filiera prevedendo azioni di valorizzazione in loco o nel proprio ciclo produttivo nell'ottica dell'economia circolare per la generazione di compost a favore degli orti didattici delle scuole, di valorizzazione energetica o altri materiali.

6. Laddove economicamente ed ambientalmente sostenibile, la Società nei propri centri cucina prevede appositi sistemi di raccolta e separazione dei fanghi da degrassamento evitando l'immissione in fognatura e valorizzando tali fanghi in appositi impianti di depurazione, evitando lo smaltimento presso siti autorizzati.

7. Nei propri piani di trasporto delle derrate (piattaforma centrale vs. centri cucina) e di veicolazione dei pasti (centri cucina vs. terminali di distribuzione) la Società prevede l'impiego di veicoli a limitato impatto ambientale.

8. La Società, laddove economicamente e ambientalmente sostenibile, si impegna ad acquistare energia proveniente da fonti rinnovabili ed utilizzare soluzioni tecnologiche per l'illuminazione a ridotto impatto ambientale.

9. Per tali interventi volti alla sostenibilità ambientale del servizio la Società esegue un monitoraggio periodico teso all'individuazione di un indicatore comune, individuato nella CO₂ e CO₂e, per la quantificazione su base annuale delle performance, tendendo alla neutralità climatica. Tale sistema di monitoraggio sarà progressivamente realizzato secondo i più alti standard anticipatori del mercato del *carbon credit*, il cui valore rapportato in euro, andrà registrato nel bilancio di esercizio annuale.

10. Laddove possibile per le esternalità negative generate sul sistema urbano, la Società si impegna a prevedere azioni di internalizzazione nei propri processi produttivi, anche avvalendosi di partnership con il Comune, altre società pubbliche e attori della città.

11. La società si impegna a presentare entro 2 anni dalla sottoscrizione del presente contratto uno studio di fattibilità, finalizzato all'ottenimento della certificazione BCorp, ovvero alla possibile adozione del modello di Società Benefit, al fine di fornire al Comune gli elementi essenziali per

l'assunzione degli indirizzi relativi.

ART. 8 – MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. Per le utenze scolastiche compresi i nidi, l'erogazione del servizio ha luogo nei giorni previsti dal calendario scolastico approvato dalla Regione Lombardia, integrato, con i giorni di chiusura del servizio, decisi in autonomia dalle scuole statali e paritarie e dal Comune, fatte salve diverse disposizioni di quest'ultimo e le eventuali cause di forza maggiore.
2. Il Comune, oltre ai calendari scolastici, predispone e trasmette alla Società, entro il mese di luglio, la programmazione del servizio di refezione del successivo anno scolastico.
3. La data di termine annuale del servizio coincide di norma con la data del termine dell'anno scolastico/educativo, con riferimento alle tipologie di ordine scolastico compresi i nidi.
4. Il Comune si riserva comunque di anticipare o posticipare il termine del servizio dandone comunicazione scritta e con un preavviso di 15 giorni lavorativi.
5. Per i servizi di cui al punto 1 dell'art 1 del presente contratto si rinvia all'allegato 19, denominato "Calendario delle attività del servizio di refezione".
6. Per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado non frequentanti il tempo pieno, il servizio è erogato solo nei giorni di svolgimento dei moduli e delle attività integrative scolastiche.
7. Nel periodo estivo, per i nidi la cui data finale del servizio, per ciascuna annualità, è fissata a fine luglio e nel caso di attività estive (centri/sezioni estive, iniziativa estate vacanze presso Case Vacanze extraurbane) promosse dal Comune, il servizio estivo è limitato ad alcune sedi che saranno indicate, unitamente alle modalità e alla loro durata, in appositi comunicati, predisposti dal Comune e che vengono trasmessi alla Società con anticipo di almeno 30 giorni lavorativi. In ogni caso, per quanto riguarda i centri estivi, le sezioni estive e il servizio estate vacanze, il Comune si riserva di non promuovere tali servizi.
8. Resta ferma la possibilità per il Comune di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili, urgenti ed impreviste, anche senza preventivo avviso.
9. La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabile al Comune non dà diritto alla Società di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

GESTIONE INFORMATICA DEL SERVIZIO

10. La Società si impegna, a partire dalla data di sottoscrizione del presente contratto, per il buon funzionamento delle diverse procedure previste dal servizio di ristorazione, a garantire la continuità del sistema informatico che attualmente gestisce e si articola nelle seguenti attività:

- a) iscrizioni *on line* al servizio di ristorazione scolastica da parte dell'utenza;
- b) bollettazione delle quote della ristorazione per le tipologie di scuole per le quali è prevista la stessa;
- c) canali di pagamento delle quote contributive della ristorazione diversificati e facilmente accessibili;
- d) acquisizione dei pagamenti e registrazione automatica su apposito programma;
- e) controllo in tempo reale della posizione da parte dell'utente (credito, pagamenti, debito ecc.);
- f) formazione dell'archivio degli iscritti per ogni anno scolastico, per tipologia di scuola contenente tutte le informazioni relative all'utente: dati anagrafici, scuola frequentata, indicatore ISEE, quota applicata, somme versate dall'utenza, morosità;
- g) solleciti di pagamento;
- h) gestione aggiornamento insolvenze anni pregressi da parte del Comune;
- i) gestione *on line* dell'Allegato E "scheda di valutazione e rilevazione non conformità" per le commissioni mensa e per le scuole;
- j) iscrizioni *on line* per la nomina a commissario mensa;
- k) gestione *on line* delle nomine dei commissari da parte delle scuole;
- l) elezione *on line* dei componenti della Rappresentanza Cittadina della Commissione Mensa;
- m) gestione *on line* dell'inserimento delle richieste delle diete speciali da parte delle scuole;
- n) produzione di report di gradimento pasti, sopralluoghi commissari mensa, "segnalazioni" e "non conformità";
- o) prenotazione *on line* dei pasti e altre forniture giornaliere da parte delle scuole e trasmissione al centro cottura;
- p) rendicontazione dei pasti erogati;
- q) produzione di report relativi ai pasti erogati;
- r) produzione di reportistiche necessarie sia per anno scolastico che per anno solare.

11. Al Comune deve essere garantita la funzione di accesso e consultazione del programma ai fini delle verifiche e delle acquisizioni previste nel rispetto della normativa sulla privacy.

PRENOTAZIONE DEI PASTI

12. Salvo che per i nidi, le sezioni primavera e le scuole dell'infanzia comunali, le cui modalità sono disciplinate nella sezione 2 del presente contratto, la prenotazione dei pasti per le tipologie di scuole, i servizi estivi integrativi e gli altri servizi non scolastici di cui al punto 1 dell' articolo 1 del contratto, viene effettuata, dal personale individuato dalle Direzioni/Aree delle strutture in cui viene erogato il servizio di ristorazione, attraverso la compilazione e la trasmissione alla Società (centro cucina di competenza) dell'apposito Modulo denominato "Prenotazione Pasti", dopo che è stata conclusa, sempre da parte del personale individuato dalle Direzione, l'attività di rilevazione delle presenze del numero di utenti (bambini, adulti) a cui erogare il pasto e le altre forniture giornaliere.

13. La Società, per i plessi scolastici (Comunali e Statali), al fine di garantire il buon fine di registrazione, controllo continuo, monitoraggio e rendicontazione del numero e della tipologia dei pasti e delle forniture giornaliere effettivamente confermati quotidianamente, anche ai fini della fatturazione e del pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 10, ha informatizzato la prenotazione dei pasti e delle forniture giornaliere.

14. La Società si impegna ad estendere il servizio di sistema informatizzato anche per tutti i servizi previsti di cui al punto 1 dell'articolo 1 del contratto in cui viene erogato il servizio di refezione scolastica, e il Comune si impegna a favorire tale estensione.

15. Tale sistema informatizzato deve garantire la massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza che lo utilizza, l'automazione della prenotazione dei pasti e delle diete e delle forniture giornaliere, con possibilità di rettifica entro le ore 10:30 del mattino. Tale sistema, inoltre, deve consentire al Comune la possibilità di poter elaborare la necessaria reportistica analitica e riassuntiva, con periodicità mensile, circa il numero di pasti e delle forniture giornaliere effettivamente confermati in ogni plesso scolastico, in modo che gli uffici Comunali preposti possono effettuare le verifiche, i controlli ed il confronto tra le informazioni elaborate dal sistema informativo ed i dati in loro possesso. Il riscontro con esito positivo da parte del Comune è presupposto essenziale per il controllo delle fatture e la liquidazione dei corrispettivi. Inoltre, la Società si impegna a garantire la formazione necessaria al personale che utilizza tale sistema informatizzato e ad assicurare, a proprie spese e cura, l'assistenza tecnica, la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

16. Le stesse utenze scolastiche ed educative, dei centri estivi e sezioni estive, ad eccezione delle Case Vacanza, sono tenute a consegnare al personale addetto alla distribuzione dei pasti, in formato elettronico, sia la prenotazione pasti, sia l'elenco di pasti suddivisi per classe, indicando per ogni classe i nomi degli utenti cui fornire le diete speciali.

ART. 9 - GESTIONE INTEGRALE DELLE ISCRIZIONI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA, RISCOSSIONE DELLE RETTE E GESTIONE DELLE INSOLVENZE

GESTIONE, ISCRIZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

1. Il Comune affida alla Società la gestione integrale delle quote di contribuzione per il servizio di ristorazione che comprende le iscrizioni al servizio nelle scuole, di ogni ordine e grado, statali e comunali, l'attribuzione e la riscossione delle quote a carico delle famiglie, l'accertamento dell'avvenuto pagamento e il sollecito e la riscossione dei mancati pagamenti.
2. L'iscrizione al servizio di ristorazione non deve comportare alcun costo per l'utenza e deve avvenire di norma con modalità *on line* secondo le indicazioni e le regole concordate annualmente tra le parti. Nel caso l'utenza non effettui l'iscrizione *on line*, la Società, con il supporto dell'utilizzazione della piattaforma Sistema Unico Servizi Educativi (SUSE) implementata dalle scuole e messa a disposizione dal Comune, accerta che l'utenza fruisca del servizio di ristorazione, provvede a recuperare tutti dati necessari per effettuare l'iscrizione d'ufficio, determina la quota di contribuzione al servizio di ristorazione sulla base dei criteri previsti dal sistema tariffario stabilito dal Comune e comunica all'utenza l'avvenuta l'iscrizione d'ufficio.
3. Le attività di attribuzione delle quote, come anche la riscossione dei relativi importi, avvengono sulla base dei criteri previsti dal sistema tariffario stabilito dal Comune. Tali attività comprendono, oltre all'emissione e all'invio dei bollettini di pagamento alle famiglie e all'invio dei relativi avvisi, sia per i versamenti previsti nel corso dell'anno scolastico, sia per i solleciti in caso di mancato o ritardato pagamento (recupero insolvenze), anche l'applicazione delle variazioni delle quote di contribuzione nel caso vi siano i presupposti, (riduzioni o maggiorazioni delle stesse); la gestione della procedura di revisione delle quote contributive in corso d'anno e/o per le annualità scolastiche pregresse; l'accertamento dell'avvenuto pagamento delle quote a carico delle famiglie; la concessione di una maggiore rateazione oltre le rate ordinarie previste per comprovate difficoltà socio-economiche e il rimborso parziale o per intero della quota annuale, qualora ne sia stato accertato il diritto alla restituzione.

4. Le regole, le informazioni, le modalità operative relativi ai vari aspetti che riguardano la gestione integrale delle quote di contribuzione, dall'iscrizione al servizio di refezione fino alla riscossione delle quote di contribuzione, sono contenute nel documento denominato "Nota Informativa - Un posto a tavola" destinato all'utenza del servizio di ristorazione scolastica, che sarà predisposto dalla Società, previa condivisione con il Comune, prima dell'avvio della campagna di iscrizione al servizio di ristorazione in ciascun anno scolastico.

GESTIONE DELLE INSOLVENZE

5. Gli accertamenti dei mancati pagamenti, le verifiche delle insolvenze e il recupero dei crediti relativamente all'anno scolastico in corso sono integralmente a carico della Società.
6. Nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali la Società effettua gli accertamenti e le ricerche opportune per comunicare agli insolventi quanto necessario al fine del recupero dei crediti.
7. Dopo la verifica da parte del Comune dell'andamento del recupero delle insolvenze dell'anno in corso e dell'efficacia ed efficienza delle procedure poste in atto dalla Società sul recupero dei crediti, secondo quanto previsto nell'accordo triennale, il Comune valuterà a quali condizioni possa riconoscere come inesigibili gli eventuali crediti residui non ancora incassati dalla Società, subentrando a quest'ultima nel credito, per la successiva messa a ruolo degli stessi.
8. Nei confronti delle famiglie insolventi la Società può adottare, a seguito di autorizzazione scritta da parte del Comune, provvedimenti di sospensione del servizio e di esclusione dei minori appartenenti alle famiglie insolventi dall'accesso sia ai servizi del periodo estivo (Centri e Sezioni Estive, Estate Vacanza, ecc.), sia a quelli delle attività integrative serali, sia al servizio di ristorazione per l'anno scolastico successivo.
9. Considerata la natura sociale della distribuzione del pasto alle scuole, la Società si impegna in ogni caso a fornire il servizio di refezione nei confronti di tutti gli utenti, sino a diversa disposizione da parte degli Organi Comunali competenti.
10. Nella gestione delle insolvenze, la Società si accolla una quota annua percentuale sul totale delle insolvenze relative ai servizi della ristorazione scolastica (infanzia, primaria e secondaria), quantificabile sulla base dell'andamento del fenomeno nell'ultimo triennio secondo le condizioni definite tra le parti nell'accordo triennale e che non potrà comunque essere superiore al 20%.
11. Tale percentuale potrà essere ulteriormente ridotta in percentuale pari alla differenza tra l'importo dell'insolvenza dell'ultimo anno scolastico e quello dell'anno in corso e potrà essere

oggetto di revisione alla scadenza del triennio o qualora intervengano eventi straordinari a giustificazione.

12. Tale meccanismo viene applicato in quanto ha come obiettivo quello di ridurre il più possibile il fenomeno dell'insolvenza, che può essere realizzato con azioni e procedure in sinergia tra la Società ed il Comune con una maggiore efficacia ed efficienza. Tale obiettivo deve tendere alla progressiva diminuzione della quota insolvenze a carico del Comune, ed alla conseguente riduzione della quota annua posta carico della Società.

13. Nella tabella contenuta nell'allegato n. 20 è riportato un esempio di applicazione, per il triennio 2023-2025, dei criteri di cui ai punti n. 10, 11 e 12.

14. Per la gestione delle insolvenze le Parti si impegnano a concludere un accordo entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del presente contratto, che avrà durata triennale e disciplinerà in dettaglio le azioni a carico del Comune e della Società e tra quelle a carico di quest'ultima, l'attività di verifica del bollettato, dell'incasso e della rendicontazione delle rette, certificata da parte di una società di revisione, iscritta all'albo dei revisori, nonché il regime transitorio di erogazione del rimborso insolvenza relativa all'anno scolastico 2022/2023.

15. Tenuto anche conto dei costi che la Società sostiene annualmente per lo svolgimento dei servizi di cui all'oggetto del presente articolo, il Comune riconosce alla Società quanto sotto riportato:

- a) la concessione in comodato d'uso gratuito degli spazi adibiti ad ufficio specificati nell'Allegato 2, unitamente alle attrezzature, gli impianti e gli arredi esistenti per lo svolgimento delle attività relative alla gestione integrale delle quote di contribuzione al servizio di ristorazione scolastica e di quelle relative alle insolvenze, per tutta la durata del presente contratto;
- b) un contributo di € 0,03 per ogni pasto cotto erogato ad utenti e adulti dei Nidi di Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia (comunali e statali), delle Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado. Le modalità di erogazione del contributo da riconoscere alla Società saranno oggetto dell'accordo triennale che verrà sottoscritto tra le parti, per la gestione delle insolvenze.

ART. 10 - CORRISPETTIVO

1. Per lo svolgimento dei servizi di cui all'articolo 1 della presente sezione, il Comune riconosce alla Società un corrispettivo determinato dal prodotto del prezzo unitario (IVA esclusa) di seguito riportato per il numero dei pasti e/o delle altre forniture giornaliere effettivamente erogati, *pro die*, risultanti dai documenti attestanti le avvenute consegne:

- a. pasto cotto con somministrazione € 5,50;
- b. pasto cotto senza somministrazione € 4,54;
- c. pasto crudo (derrate) € 1,80;
- d. colazione € 1,42;
- e. merenda € 0,30;
- f. frutta a metà mattina per i centri estivi e sezioni estive € 0,14;
- g. cestino freddo € 4,23;
- h. acqua in confezione da litro: costo acquisto merce + costo stoccaggio/trasporto + 3% forfettario per spese amministrative calcolato sul costo totale;
- i. confezione frutta/omogeneizzato di frutta /polpa di frutta per inserimento utenza nei nidi e sezioni primavera - costo acquisto merce + costo stoccaggio/trasporto + 3% forfettario per spese amministrative calcolato sul costo totale.

2. La fatturazione, da parte della Società, avviene sulla base dei corrispettivi sopra stabiliti e del numero effettivo dei pasti e delle forniture erogate.

3. I corrispettivi per i servizi a richiesta in favore della Presidenza del Consiglio, della Protezione Civile e per il servizio catering, sono disciplinati, unitamente alle procedure di verifica e controllo (erogazione pasti, integrazione qualitativa delle forniture di derrate, modalità di pagamento delle fatture), nell'allegato n. 20.

4. I corrispettivi unitari riportati al punto 1 del presente articolo, e nell'allegato n.20, sono soggetti, a partire dal secondo anno di vigenza, a indicizzazione su base annua. A tal fine verrà utilizzato l'indice generale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) su base annua, previa formale richiesta della Società, da presentare entro il mese di dicembre di ciascuna annualità.

5. È altresì riconoscibile annualmente alla Società una quota variabile, sino ad un massimo del 1% dei ricavi relativamente ai servizi di cui all'art. 1, punto 1, del Contratto, conseguiti dalla Società nell'anno precedente, nell'ambito della presente sezione del contratto. Detta quota variabile sarà riconosciuta a decorrere dall'annualità 2024 in misura proporzionale e progressiva al grado di raggiungimento degli obiettivi di qualità del servizio di cui al successivo articolo 15 con target che

potranno essere progressivamente adeguati previo accordo tra le parti. A seguito della verifica mediante i KPI/KPO del raggiungimento, dei risultati assegnati, secondo i criteri biennali definiti in fase di assegnazione degli obiettivi, il Comune provvederà alla liquidazione di quanto eventualmente spettante alla Società nel corso dell'anno successivo a quello di riferimento e oggetto di valutazione.

6. La quota variabile di cui al precedente comma, a decorrere dal sesto anno di vigenza del presente Contratto, sulla scorta di specifico accordo tra le Parti, potrà essere proporzionalmente incrementata, in considerazione del miglioramento della qualità dei medesimi e in coerenza con le disponibilità di Bilancio dell'Ente.

ART. 11 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ

1. La Società si impegna ad eseguire tutte le obbligazioni sottese al corretto e regolare svolgimento del servizio affidato con la presente sezione, assumendo tutti gli obblighi e le responsabilità che ne conseguono.

2. In particolare, la Società si impegna, con oneri a proprio carico, a:

- a) svolgere il servizio in piena osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti, con la massima diligenza, professionalità e correttezza;
- b) garantire l'erogazione del servizio, secondo i criteri di trasparenza, efficienza, efficacia e qualità previsti dalla normativa vigente e secondo gli standard di qualità definiti nel presente contratto e in piena conformità a quanto previsto dalla relativa Carta dei servizi del Comune che verrà aggiornata ogni qual volta intervengano modifiche sostanziali del servizio;
- c) effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria previsti all'articolo 3 per tutti gli immobili concessi in uso, assicurandone la migliore conservazione e gli interventi di manutenzione straordinaria così come previsti all'articolo 3, parte seconda, che si rendano necessari per esigenze connesse all'espletamento del servizio o per adeguamento ad obblighi di legge;
- d) redigere ed attuare il Piano degli interventi di manutenzione straordinaria previsto dal precedente articolo 3 nonché verificare che siano rispettate integralmente le disposizioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- e) garantire l'impiego di personale in numero adeguato rispetto al numero dei pasti da produrre e da distribuire; per la fase di distribuzione dei pasti, tale numero dovrà essere adeguato alla logistica e alla disposizione dei locali concessi in uso, con riferimento alle indicazioni contenute nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione

Scolastica. Il personale dovrà essere inquadrato nel Contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento, nel rispetto della normativa vigente disciplinante il diritto al lavoro dei disabili nonché delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori adottando, con propri provvedimenti, criteri e modalità per il reclutamento del personale nel rispetto della normativa vigente per le società in regime di *in house providing*;

- f) destinare all'espletamento dei servizi oggetto della presente sezione l'impiego di personale professionalmente adeguato, assicurando idonea formazione e aggiornamento, anche ai fini della crescita professionale, informando lo stesso con costanza e opportuno dettaglio sulle condizioni e modalità previste dal presente Contratto e dai relativi allegati per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti, con particolare riguardo a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 relativamente alla salvaguardia dai rischi alimentari;
- g) provvedere a mettere in atto il piano annuale di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio di refezione a cui potrà partecipare anche un rappresentante o incaricato del Comune previa comunicazione tempestiva del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi;
- h) fornire a tutto il personale l'idoneo abbigliamento e i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio di ristorazione in tutte le sue fasi;
- i) rispettare la normativa prevista in materia di igiene, sicurezza e salute dei lavoratori;
- j) osservare, per tutte le attività di acquisto di beni, servizi, e forniture, la normativa vigente in materia di contratti pubblici, nonché le Direttive e le Linee Guida ANAC;
- k) non esternalizzare la fase di produzione dei pasti del proprio ciclo produttivo;
- l) fornire, su richiesta del Comune e nel rispetto della normativa vigente, la documentazione e le informazioni utili e necessarie relative alle prestazioni affidate a terzi, quali a titolo di esempio lo svolgimento delle attività relative alla veicolazione e alla distribuzione dei pasti;
- m) predisporre le analisi e i report richiesti dal Comune, inerenti al servizio affidato, e rispettare tempi e modalità di invio, necessari anche per verificare i livelli delle prestazioni rese nel rispetto dell'art.15 (KPI assegnati con cadenza biennale);
- n) eseguire periodicamente i più opportuni controlli atti a garantire la qualità del servizio in ogni sua fase (dall'acquisto alla distribuzione); attenendosi a tutto quanto disposto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza alimentare, dalle linee guida in materia e attraverso la metodologia HACCP;
- o) mantenere aggiornata alla vigente normativa e trasmettere tempestivamente al Comune la

- propria documentazione di autocontrollo (HACCP), distinta per ogni struttura (centri di cottura, rigoverni e refettori) relativa a tutte le fasi previste per la fornitura del pasto quali: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione;
- p) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, così come da art. 1 della presente sezione, ivi compresi i rimborsi degli oneri accessori, previsti per alcuni locali ricompresi nell'articolo 2, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile;
- q) comunicare tempestivamente al Comune ogni circostanza che possa incidere sull'esecuzione del servizio;
- r) provvedere al pagamento delle imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del Contratto;
- s) consentire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi ufficiali di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento e senza preavviso, l'accesso a tutti i locali concessi in uso, in particolare ai centri produzione pasti, ai rigoverni, ai refettori e alla piattaforma centrale, fornendo, nel rispetto della normativa vigente, tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, nonché assicurando la non interferenza del personale della Società nelle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti;
- t) applicare, per quanto di propria competenza, le disposizioni del Regolamento Comunale e dei suoi allegati disciplinanti le competenze delle Commissioni Mensa e della Rappresentanza Cittadina;
- u) prelevare in ogni centro cucina un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione cotti e non, in quantità sufficiente per eventuali analisi e pertanto, almeno di 150 grammi edibili. Il pasto campione deve essere mantenuto refrigerato alla temperatura di circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, conservato in idonei contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto;
- v) adottare, nell'ambito delle attività e dei servizi affidati, tutte le misure necessarie per prevenire e/o ridurre eventuali danni, connessi allo svolgimento del servizio, nei confronti

del Comune o di terzi, fermo quanto previsto dal successivo articolo 33 della Sezione III avente ad oggetto: "Polizze assicurative" e articoli 34 e 35 aventi ad oggetto rispettivamente "Cause di estinzione del rapporto contrattuale- Risoluzione" e "Recesso";

- w) essere in possesso e mantenere almeno le seguenti certificazioni della serie ISO: 9001,22000 e 14001 in corso di validità per tutta la durata del presente contratto.

ART. 12 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

1. In esecuzione del presente Contratto, il Comune si impegna a:

- a) mettere a disposizione e fornire alla Società, sin dalla data di sottoscrizione del presente Contratto, tutte le informazioni, in suo possesso, utili per l'erogazione del servizio affidato;
- b) compiere ogni atto e/o attività necessarie e/o opportune ai fini del corretto espletamento del servizio affidato, nel rispetto delle tempistiche previste dal presente contratto;
- c) comunicare alla Società, tramite i propri uffici tecnici, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria che dovranno essere eseguiti da parte del Comune nei plessi scolastici e/o altri immobili con uso promiscuo e che possono comportare interferenze nell'erogazione del servizio;
- d) fornire massima collaborazione per consentire una risoluzione rapida e corretta delle situazioni di emergenza previste dall'articolo 4 con riguardo alle variazioni dei menù;
- e) erogare i corrispettivi dovuti secondo i tempi e i modi previsti dall'articolo 10, nonché dall'allegato 20;
- f) operare un controllo periodico sui livelli di servizio resi secondo quanto previsto nel successivo art.14;
- g) adottare ed aggiornare periodicamente la Carta della Qualità dei servizi, previo confronto con la Società con particolare riguardo alle modalità di rilevazione della qualità percepita dall'utenza, necessaria anche ai fini della valutazione del servizio erogato dalla Società stessa.

ART. 13 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DEL COMUNE

1. Per la durata del Contratto, il Comune svolge costantemente il monitoraggio e il controllo delle attività previste dal presente Contratto ai fini anche della valutazione delle prestazioni del

personale dirigente con particolare riguardo al rispetto degli indicatori di qualità ed ai risultati conseguiti.

2. Gli esiti delle attività di monitoraggio predette, con particolare riguardo allo scostamento dagli obiettivi fissati dal Comune, sono altresì funzionali alla preparazione e all'adozione di eventuali azioni correttive.

3. La Società si impegna a mantenere costantemente informato il Comune su ogni fatto e circostanza rilevante per la gestione e la regolarità del Servizio.

4. I controlli verranno effettuati dagli uffici comunali competenti, da tutti gli organismi ufficiali di controllo, in osservanza alla normativa vigente per la ristorazione e per quanto riguarda le Case Vacanza alle normative specifiche delle Regioni competenti per territorio. Le attività di valutazione e monitoraggio e le relative modalità operative, di competenza delle Commissioni Mensa, sono disciplinate dal successivo articolo 14. Saranno altresì verificate le condizioni affinché tali controlli possano essere esercitati anche dagli uffici dei Municipi competenti per territorio. I tecnici incaricati alla vigilanza dal Comune sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Società e a non ostacolare il regolare svolgimento del Servizio.

5. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, nei limiti imposti dalla normativa vigente e in particolare da quanto previsto dalla normativa relativa alla privacy, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del presente Contratto. La Società è obbligata a fornire all'ufficio comunale competente alla vigilanza e agli altri organismi ufficiali di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento e senza obbligo di preavviso l'accesso alla piattaforma centrale, ai centri cucina, ai refettori, ai rigoverni, ai magazzini ed a tutti i locali, spazi ed aree adibite alla ristorazione e utilizzati dalla Società per svolgere il servizio, compresi i servizi igienici dei locali utilizzati, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti. Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il centro cucina e/ o rigoverni e/o terminali di somministrazione in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

6. Il Comune esercita un controllo in merito al corretto svolgimento delle attività gestionali poste in capo alla Società con il presente Contratto, servendosi principalmente dei seguenti strumenti:

- a) gli Indicatori di prestazione disciplinati all'Articolo 15, nonché all'allegato n. 21;

- b) i report nei mesi di marzo, giugno, ottobre e dicembre sull'andamento della gestione della Società sotto l'aspetto economico e finanziario o altra documentazione specifica, ove sia ritenuto necessario dal Comune;
- c) i verbali degli incontri periodici della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM) con il Comune, i Referenti di Municipio la Società, previsti dal Regolamento comunale delle commissioni mensa;
- d) le indagini di percezione della qualità percepita *Customer Satisfaction*, sulla base degli indirizzi forniti dall'Amministrazione Comunale in autonomia o per il tramite di organismi terzi qualificati individuati dal Comune medesimo;
- e) le indagini di gradimento dei piatti serviti commissionate dalla Società, coinvolgendo direttamente l'utenza;
- f) i pareri nutrizionali espressi sui menu dall'autorità sanitaria competente;
- g) la verifica del rispetto delle prescrizioni presenti all'interno della "Carta dei servizi" aggiornata da parte del Comune di Milano quando intervengano modifiche sostanziali del servizio;
- h) le relazioni semestrali e annuali di rendicontazione di cui al comma 3 dell'articolo 14 del Regolamento Comunale sui sistemi dei controlli interni;
- i) le verifiche a campione sulla documentazione contabile relativa agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- j) le eventuali ispezioni da effettuare sul luogo, anche a campione, per verificare l'esatta esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria previsti.

7. Il Comune si riserva, in ogni caso, la facoltà di effettuare ogni controllo che ritenga necessario e/o opportuno, nei limiti della normativa vigente, circa l'operato della Società al fine di assicurare l'esatto adempimento delle obbligazioni contenute nel presente Contratto.

8. La Società si impegna a informare tempestivamente il Comune relativamente a circostanze che possano compromettere il buon andamento delle attività oggetto del presente Contratto e a mettere il Comune in condizione di poter verificare, in qualsiasi momento, la regolarità dei servizi, il relativo livello qualitativo nonché il rispetto delle condizioni previste dal presente Contratto.

9. Laddove, ad esito delle verifiche e dei controlli condotti dal Comune tramite gli strumenti sopra individuati, nonché degli accertamenti, dovessero emergere parziali inadempimenti nell'erogazione delle prestazioni di cui agli allegati in capo alla Società, il Comune, potrà procedere alla contestazione-dell'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società, richiedendo

alla stessa di procedere alla corretta esecuzione delle attività, entro un congruo termine, in considerazione della natura e tipologia di attività, ovvero applicare le seguenti penalità:

- a) da € 500,00 ad € 2.500,00 per ciascun danno o disservizio derivato dall'omessa prestazione;
- b) da € 600,00 ad € 2.000,00 per ogni violazione degli obblighi contrattuali in materia di sicurezza alimentare (a titolo di esempio, presenza corpi estranei, non corretta preparazione e/o somministrazione di diete speciali, mancato rispetto della corretta temperatura di conservazione degli alimenti);
- c) da € 100,00 ad € 1.000,00 per ciascuna violazione degli obblighi contrattuali relativi alla qualità e quantità del servizio di refezione offerto (mancato rispetto della grammatura prevista dall'allegato 5, variazione dei menù, temperatura di somministrazione inferiore a quanto previsto per ogni singolo pasto che comporta variazioni delle proprietà organolettiche);
- d) da € 50,00 ad € 500,00 per tutte le altre ipotesi di inadempimento non riferite alle ipotesi di cui ai precedenti punti a), b) e c).

10. A seguito della contestazione dell'addebito è prevista la possibilità per la Società di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione. La penale si intende riferita ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico rigoverno o refettorio e viene applicata dal Comune con provvedimento espresso tenendo conto delle eventuali controdeduzioni ricevute e graduata in relazione alla frequenza, entità e gravità dell'inadempimento.

11. Il Comune procede all'addebito delle penali definitivamente accertate in sede di primo pagamento utile in favore della Società.

12. Entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Contratto, il Comune individuerà puntualmente le fattispecie residuali di cui al precedente punto d), mediante atto integrativo che verrà trasmesso alla Società, la quale potrà formulare le proprie osservazioni entro 15 giorni, decorrenti dalla data di ricezione.

13. In caso di grave e reiterato inadempimento si applicano le previsioni di cui al successivo articolo 34 in tema di risoluzione contrattuale.

ART. 14 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI CONTROLLO

1. Gli incaricati del Comune alla vigilanza del servizio, in occasione dei controlli, devono indossare apposito camice bianco, copricapo e gli eventuali Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti

dalla normativa vigente e dalle eventuali disposizioni della Società e del Comune in merito. I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di strumentazione tecnico specialistica (termometri, bilance, macchine fotografiche e riprese video ecc.) rispettando quanto previsto dalla normativa vigente, anche in tema di sicurezza alimentare e di salvaguardia dei diritti dei lavoratori. Essi possono effettuare i prelievi nei modi che riterranno più opportuni. Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

2. I controlli saranno articolati in:

CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo si indicano i seguenti controlli:

- controlli sulle materie prime, semilavorati e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di Servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di trasporto;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità degli ingredienti delle preparazioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto;
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- verifica del gradimento da parte dell'utenza;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di Servizio degli addetti;

- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al Servizio.

CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

- la verifica della quantità (pesi) nei centri cucina e la verifica complessiva delle pietanze pervenute nei rigoverni dai centri cucina;
- presso i terminali di somministrazione verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- la verifica della temperatura in somministrazione dei pasti ordinari e delle diete;
- la corrispondenza del menu somministrato per i pasti ordinari e le diete, rispetto a quanto programmato;
- la verifica delle quantità degli ingredienti delle preparazioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- la verifica delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 15 - INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE

1. Al fine di contribuire al perseguimento degli obiettivi strategici e gestionali di interesse pubblico il Comune approva, entro il 28 febbraio di ogni biennio, con atto del Responsabile della competente struttura in attuazione degli indirizzi strategici dell'Ente, gli indicatori di prestazione (*ovvero Key Performance Indicators - KPI*) per il successivo biennio di gestione, finalizzati alla valutazione delle prestazioni fornite dalla Società e i criteri per determinare la quota variabile in relazione al raggiungimento degli obiettivi. Gli indicatori di qualità sono riportati nell'Allegato 21, denominato "Struttura degli indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante", e rappresentano la base di partenza per determinare gli obiettivi del biennio.
2. I KPI, approvati ed assegnati alla Società, hanno valenza dal 1° gennaio al 31 dicembre del biennio di riferimento. In sede di prima applicazione gli obiettivi verranno assegnati per il biennio

2023-2024, entro la data del 28 febbraio 2023.

3. I KPI hanno valenza biennale, salva diversa indicazione in merito alla particolare tipologia di performance, attività od obiettivo, oggetto di valutazione.

4. Al fine di permettere al Comune una corretta attività di monitoraggio e valutazione, la Società è tenuta a fornire tutte le informazioni richieste, nei modi, nelle forme e nei tempi previsti, secondo criteri di ragionevolezza.

5. Entro il 30 settembre di ogni anno le Parti elaborano una dettagliata relazione sullo stato di attuazione delle attività, relative al primo semestre, oggetto di valutazione sulla base dei KPI individuati, indicando, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le attività eseguite, i risultati raggiunti e le attività ancora da effettuare al fine del raggiungimento dell'obiettivo entro i termini stabiliti.

6. Entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello oggetto di valutazione, le Parti elaborano una relazione conclusiva, annuale, delle attività realizzate sulla base dei KPI individuati, indicando i risultati raggiunti e quelli eventualmente non raggiunti, fornendo giustificazione e indicando eventuali difficoltà o impedimenti riscontrati.

7. Il Comune si riserva di formulare, laddove necessario, le opportune e adeguate indicazioni correttive o programmatiche volte a orientare le attività connesse alla realizzazione degli specifici obiettivi di gestione assegnati.

8. All'esito del monitoraggio da parte del Comune sul rispetto degli indicatori assegnati alla Società è riconosciuto, in misura proporzionale al grado di raggiungimento dei KPI definiti ed aggiornati, l'importo previsto a titolo di "Quota variabile" disciplinato dall'articolo 10, punto 5, del presente contratto.

9. Il Comune, nella disciplina ed individuazione dei KPI, potrà concordare, con cadenza biennale, con la Società ulteriori ambiti di valutazione dei servizi ai fini dell'erogazione della c.d. "Quota variabile".

ART. 16 - COMPETENZE E MODALITÀ DELLE VALUTAZIONI EFFETTUATE DALLE COMMISSIONI MENSA

1. Consapevoli dell'importanza del coinvolgimento dell'utenza all'interno dell'erogazione dei servizi, la Parti ritengono che la partecipazione dei genitori, dei docenti e degli educatori, possa contribuire a migliorare la qualità dei servizi stessi. A tal fine, le competenze (attività di valutazione e monitoraggio) riconosciute alla commissione mensa, le modalità di accesso ai luoghi oggetto di visita da parte dei commissari mensa e le norme igieniche e di comportamento che quest'ultimi

sono tenuti a rispettare durante lo svolgimento delle attività di valutazione e monitoraggio sono disciplinate da apposito Regolamento Comunale e dai suoi allegati, cui si fa integrale rinvio.

ART. 17 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli effettuati dagli incaricati del Comune potranno dar luogo al "blocco di derrate". Tali incaricati provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". Nei casi di blocco derrate disposte dal Comune, lo stesso provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Società dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Società verranno addebitate le spese di analisi, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

2. Anche la Società, durante i propri controlli, ovvero su segnalazione dell'autorità competente, può disporre il blocco derrate in seguito al quale le derrate coinvolte potranno, se nel caso, essere restituite al fornitore, ovvero distrutte.

INDICE ALLEGATI SEZIONE I

- Allegato n. 1 “Sedi di servizio”;
- Allegato n. 2 “Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione”;
- Allegato n. 3 “Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione”;
- Allegato n. 4 “Schede dei servizi”;
- Allegato n. 5 “Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenza; tabelle dietetiche; tabelle grammature a cotto; ricette e calendario stagionalità frutta e ortaggi/verdura”;
- Allegato n. 6 “Colazioni e Merende”;
- Allegato n. 7 “Menù diete speciali”;
- Allegato n. 8 “Tabelle merceologiche delle derrate alimentari”;
- Allegato n. 9 “Caratteristiche tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti”;
- Allegato n. 10 “Limiti di contaminazione microbica degli alimenti”;
- Allegato n. 11 “limiti di contaminazione microbica ambientale”;
- Allegato n. 12 “Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione”;
- Allegato n. 13 “Trasporto e distribuzione”;
- Allegato n. 14 “Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi”;
- Allegato n. 15 “Modalità di pulizia dei locali concessi in uso”;
- Allegato n. 16 “Procedura di consegna e restituzione dei locali in uso alla società”;
- Allegato n. 17 “Elenco casistiche variazioni menu per causa di forza maggiore”;
- Allegato n. 18 “Strumenti per il monitoraggio dell’impatto ambientale”;
- Allegato n. 19 “Calendario delle attività del servizio di refezione”;
- Allegato n. 20 “Corrispettivi servizi a richiesta, procedure di verifica e controllo (erogazione pasti, integrazione qualitativa delle forniture di derrate, modalità di pagamento delle fatture)”;
- Allegato n. 21 “Struttura degli indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante”.

SEZIONE II - SERVIZI DI FACILITY

ART. 18 - OGGETTO DELLA SEZIONE

1. Il Comune affida alla Società:

- a) il servizio di pulizia quotidiana e periodica presso le scuole dell'infanzia e nei nidi d'infanzia comprese le Sezioni Primavera dall'avvio dell'anno scolastico alla chiusura dell'anno scolastico (12 mesi- settembre - agosto);
- b) il servizio di ausiliariato presso le scuole dell'infanzia dal 1° settembre al 30 giugno;
- c) il servizio di ausiliariato presso i centri estivi delle scuole dell'infanzia dal 1° luglio al 31 luglio;
- d) il servizio di ausiliariato presso i nidi d'infanzia dal 1° settembre al 30 giugno;
- e) il servizio di ausiliariato presso i centri estivi dei nidi d'infanzia dal 1° luglio al 31 luglio;
- f) il servizio di supporto alla refezione scolastica nei nidi d'infanzia e nelle sezioni primavera dal 1° settembre al 31 luglio (centri estivi compresi);
- g) le sedi di scuole d'infanzia, di nidi d'infanzia e Sezioni Primavera presso i quali sono espletati i suddetti servizi sono elencate nei seguenti allegati:
 - Allegato n. 1 - SCUOLE DELL'INFANZIA (pulizie e ausiliariato);
 - Allegato n. 2 - NIDI D'INFANZIA (pulizie);
 - Allegato n. 3 - NIDI D'INFANZIA (ausiliariato);
 - Allegato n. 4 - NIDI D'INFANZIA supporto alla refezione presso le sedi con cucina interna e presso le sedi con cucina esterna;
 - Allegato n. 5 - SEZIONI PRIMAVERA COLLOCATE ALL'INTERNO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA (supporto alla refezione).

2. Ogni anno le sedi dei centri estivi vengono individuate, di norma entro la fine del mese di maggio, all'interno dell'intero contingente delle scuole affidate alla Società e variano in base a criteri determinati dall'Area Servizi all'Infanzia; il numero delle sedi dei centri estivi nell'anno 2022 è stato pari a 87 per l'infanzia e n. 35 per i nidi.

3. Eventuali variazioni di sedi di centro estivo possono essere richieste dal Comune, previa

adozione di specifico atto scritto, con conseguente accettazione della Società, alle stesse condizioni disciplinate dal presente contratto, con un preavviso non inferiore a 7 giorni, fatti salvi i casi di estrema urgenza dovuta ad eventi imprevisi ed imprevedibili.

4. Eventuali variazioni nel numero delle sedi (scuole, nidi ecc.) possono essere richieste dal Comune, previa adozione di specifico atto scritto, con conseguente accettazione da parte della Società, alle stesse condizioni disciplinate dalla presente sezione, con un preavviso non inferiore a 30 giorni.

5. Eventuali variazioni di attività di cui alla presente Sezione, entro il limite del 20%, possono essere richieste dal Comune, previa adozione di specifico atto scritto, con conseguente accettazione da parte della Società, alle stesse condizioni disciplinate dalla presente sezione, con un preavviso non inferiore a 60 giorni.

6. Il Comune s'impegna a comunicare eventuali variazioni nei servizi richiesti che comportino riduzioni del compenso di cui alla presente Sezione, in misura superiore al 20%, in un termine congruo affinché la Società possa procedere ad adottare adeguate misure per evitare che ne derivi un pregiudizio e/o un danno anche di carattere economico.

7. Il Comune può inoltre affidare alla Società i servizi di pulizia, portierato, accoglienza e gli altri eventuali servizi di facility presso le altre sedi e uffici del Comune di Milano, la regolamentazione di tali affidamenti è rimessa a successivi accordi tra le Parti che potranno essere formalizzati durante la vigenza del presente contratto.

ART. 19 - SERVIZI DI PULIZIA DURANTE I TURNI ELETTORALI

1. La Società si impegna inoltre a erogare i servizi di pulizia nei giorni di consultazione elettorale, nei giorni di predisposizione dei seggi, nel corso della consultazione e al termine delle operazioni elettorali per la restituzione dei locali alle scuole sede di seggio.

2. L'affidamento del servizio di pulizia presso i seggi viene effettuato tramite l'organizzazione di interventi "predeterminati" e interventi "a richiesta", così distribuiti: fase di pulizia preliminare all'allestimento, pulizie durante lo svolgimento della consultazione e fase successiva di pulizie mediante interventi capillari e tempestivi con uso di prodotti sanificanti per la riconsegna di tutti gli immobili alle scuole sedi di seggio.

INTERVENTI PREDETERMINATI:

3. Nel corso della/e giornata/e di votazioni l'intervento "predeterminato/standard" consiste in: accurata sanificazione di tutti i bagni, con prodotti idonei allo scopo, aperti al pubblico e di

pertinenza delle sezioni elettorali all'interno delle sedi (un passaggio per tutte le sedi nell'arco della giornata ragionevolmente predeterminato, in due ore per ogni plesso per la giornata di domenica che siano scuole piccole oppure grandi, con cinque o dieci bagni) a partire dalle 10.30 fino alle ore 19.30;

4. Nel corso della giornata successiva alla chiusura delle votazioni l'intervento "di pulizia e ripristino" con prodotti idonei su tutte le sedi di seggio - solo sugli spazi utilizzati per le elezioni (sezioni, parti comuni, bagni, locali forza pubblica) e consiste in:

- a) scopatura e lavaggio con prodotti idonei pavimenti di aule e parti comuni (es. atrio), limitatamente alle aree destinate all'utilizzo dei seggi;
- b) sanificazione banchi utilizzati/sedie utilizzate/locali forza pubblica;
- c) sanificazione servizi igienici di pertinenza alle sezioni di seggio.

INTERVENTI "A RICHIESTA"

5. L'intervento "a richiesta" (richiesta telefonica effettuata dagli uffici comunali di via Bergognone su segnalazione delle sedi di seggio) consiste in:

- a) scopatura e lavaggio con prodotti idonei di pavimenti di aule e di parti comuni (es. atrio), limitatamente alle aree destinate all'utilizzo dei seggi e pertinenze e della richiesta di intervento in emergenza;
- b) sanificazione banchi utilizzati/sedie utilizzate/locali forza pubblica;
- c) sanificazione servizi igienici di pertinenza o attigui alle sezioni di seggio.

6. Al fine di poter effettuare piccoli interventi in emergenza e alla bisogna nei giorni della consultazione elettorale è necessaria l'acquisizione di un kit di pulizia (uno per ogni sede) composto da prodotti e attrezzature semplici di uso comune.

7. Nell'ambito delle risorse assegnate dall'Area Servizi al Cittadino, i costi per le attività predeterminate e per le attività a richiesta vengono definiti di volta in volta sulla base dei seguenti costi unitari:

- a) intervento predeterminato e "a richiesta" in giornata festiva: € 25,34/ora;
- b) intervento di pulizia e ripristino in giornata feriale: € 21,12/ora;
- c) kit pulizia: € 19,30 cad/scuola.

ART. 20 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. La Società è tenuta a svolgere il servizio, in conformità alle disposizioni vigenti, secondo criteri di trasparenza, efficacia, efficienza ed economicità e nel rispetto delle modalità, condizioni e tempi stabiliti dalla presente sezione, secondo le modalità esecutive di seguito riportate.

2. Le attività di facility hanno per oggetto in modo trasversale e sinergico i servizi di accoglienza, ausiliario, pulizia, supporto alla refezione e somministrazione pasti. Salvaguardando le esigenze di qualità dei servizi, le attività sono erogate favorendo l'ottimizzazione delle risorse nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) continuità nell'erogazione delle prestazioni;
- b) massima puntualità nell'apertura degli edifici;
- c) formazione di gruppi di lavoro tendenzialmente stabili al fine di garantire l'efficienza dei processi.

3. L'attività di pulizia consiste:

- a) nella pulizia serale quotidiana da svolgersi in tutti i locali delle scuole dell'infanzia e nidi d'infanzia, al termine delle attività educative ed in assenza dell'utenza secondo le modalità previste nell'Allegato n. (scuole dell'infanzia e nidi d'infanzia);
- b) nella pulizia periodica prevista 3 volte l'anno secondo le modalità specificate nel suddetto allegato;
- c) nella pulizia sanificante a chiamata su segnalazione in caso di necessità sanitaria (es. pandemia covid) con prodotti sanificanti nell'ambito di specifici ambienti all'interno delle scuole.

4. I prodotti per le pulizie e le attrezzature dovranno essere tenuti a disposizione del personale comunale in servizio presso le sedi dove è ancora attivo l'ausiliario in economia.

5. Con cadenza semestrale, la Direzione tecnica competente del Comune si impegna a trasmettere alla Società la pianificazione di interventi di ristrutturazione edilizia e di manutenzione programmata sulle sedi oggetto della presente sezione con indicazione delle date di inizio e fine lavori, e ad informare in anticipo e per iscritto la Società di eventuali variazioni a tale pianificazione, in modo da consentire alla Società la più efficiente organizzazione e svolgimento delle attività di pulizia richieste.

6. Nei casi sotto specificati sono ricomprese nel corrispettivo disciplinato al successivo articolo 22, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, le seguenti prestazioni di carattere occasionale: operazioni di pulizia a seguito di interventi di ristrutturazione edilizia e manutentiva, di

tinteggiatura o di lavori di restauro etc. nello specifico, in caso di chiusura non preventivata e provvisoria di una struttura durante l'anno scolastico, con trasferimento utenza in altra sede, le prestazioni comprendono:

- a) movimentazione arredi;
- b) pulizia della struttura provvisoria ospitante;
- c) sistemazione degli arredi su indicazione della scuola;
- d) installazione di accessori nei servizi igienici;
- e) riorganizzazione del servizio di ausiliario con potenziamento dell'organico (es: chiusura di un solo padiglione della scuola con trasferimento in altra sede, in questo caso la scuola viene "sdoppiata" e l'ausiliario deve essere svolto in due sedi distinte);
- f) pulizia a fondo della scuola ristrutturata, incluse le tende;
- g) ulteriore pulizia finale dei locali che hanno ospitato la scuola o porzione di questa in modo che vengano lasciati puliti e in ordine.

7. Resta fermo l'impegno del Comune al termine dei lavori di cui sopra a provvedere allo sgombero di tutti i materiali di cantiere e a garantire le pulizie di fine cantiere. Ripristino delle condizioni di pulizia in caso di:

- a) allagamenti;
- b) intrusione estranei;
- c) infestazioni di insetti e topi;
- d) sinistri vari (rottura vetrate dall'esterno - crollo di controsoffitti per infiltrazioni, ecc.).

8. Tali operazioni, che dovranno svolgersi in ottemperanza alla normativa prevista dal D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche, potranno essere richieste senza preavviso e talvolta con la necessità di organizzare nel più breve tempo ragionevolmente possibile squadre di pronto intervento.

9. Interventi da realizzare quotidianamente in caso di lavori di piccola manutenzione e/o imbiancatura effettuati durante la regolare attività didattica con presenza di bambini e personale educativo in locali attigui, che comprendono:

- a) movimentazione arredi per liberare un locale/aula;
- b) pulizia nell'immediato per mantenere la praticabilità della scuola;
- c) pulizia a fondo di fine lavori.

10. Tali interventi dovranno essere svolti in tempo utile al fine di garantire il regolare svolgimento delle attività scolastiche.

11. La società si impegna ad esporre i rifiuti tassativamente secondo orari e giorni normativamente previsti e comunicati dall'Azienda che eroga il servizio di smaltimento rifiuti, anche qualora gli orari fossero notturni e festivi, garantendo la totale assenza di residui ed il ritiro dei bidoni anche dopo la chiusura della scuola per sospensione dell'attività didattica secondo calendario scolastico.

12. L'attività di ausiliario, da eseguirsi nelle scuole dell'infanzia e nei nidi d'infanzia, consiste in:

- a) apertura e nella chiusura dei plessi nelle ore stabilite delle sedi scolastiche nonché nel controllo e sorveglianza degli ingressi durante l'entrata e l'uscita dei bambini;
- b) gestione dell'igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature, con particolare attenzione alle norme igienico sanitarie previste dai piani di autocontrollo e dagli adempimenti ad essi connessi;
- c) controllo e pulizia degli spazi esterni ai servizi al fine di verificarne la pulizia e l'assenza di materiale pericoloso;
- d) supporto al personale educativo nel corso delle attività didattiche;
- e) gestione delle attività connesse alla lavanderia presso i nidi;
- f) ricezione delle presenze dalle educatrici per la prenotazione pasti;
- g) ripasso dei servizi igienici durante il giorno.

13. Le prestazioni relative all'ausiliario presso scuole dell'infanzia sono disciplinate nel dettaglio nell'Allegato n.6.

14. Le prestazioni relative all'ausiliario presso nidi d'infanzia sono disciplinate nell'Allegato n.7.

15. Le prestazioni relative all'attività di supporto alla refezione per i nidi con cucina interna sono disciplinate nell'Allegato n. 8.

16. Le prestazioni relative all'attività di supporto alla refezione presso i nidi serviti (senza cucina) e presso le sezioni primavera sono disciplinate nell'allegato 9.

17. Le prestazioni relative all'attività di ausiliario presso i centri estivi sono disciplinate negli allegati 6 e 7, come sopra già citati.

18. Le attività relative alle pulizie sono disciplinate nel dettaglio nell'allegato n.10.

ART. 21 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ

1. La Società assume ogni responsabilità prevista dalle disposizioni normative vigenti connessa all'esecuzione e gestione dei servizi ad essa affidati dal Comune, obbligandosi a garantire la piena esecuzione di tutte le prestazioni contenute nella presente sezione.

2. In particolare, la Società si obbliga a:

- a) esercitare le attività oggetto della presente Sezione disponendo di personale professionalmente idoneo; a tal fine la Società è tenuta ad osservare la normativa vigente in materia di rapporti di lavoro, ivi compresi i contratti collettivi nazionali di riferimento, e ivi compresi quelli disciplinanti il diritto al lavoro dei disabili, le disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, la normativa vigente in materia di oneri retributivi, previdenza ed assicurazione obbligatoria, adottando, con propri provvedimenti, criteri e modalità per il reclutamento del personale e per il conferimento degli incarichi nel rispetto della normativa vigente per le società in regime di *in house providing*;
- b) osservare in materia di contratti pubblici la normativa prevista dal D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e successive modificazioni, i relativi Decreti attuativi, le Direttive, le Linee Guida ANAC e sopravvenute disposizioni normative;
- c) garantire la fornitura del servizio, secondo le caratteristiche definite negli Allegati, nel rispetto degli standard quantitativi e qualitativi di cui al successivo articolo 26;
- d) mettere a disposizione tutte le attrezzature e i materiali di consumo necessari per l'adeguato espletamento dei servizi oggetto della presente sezione;
- e) garantire che le attrezzature e i prodotti utilizzati siano conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza;
- f) adottare, nell'espletamento dei servizi affidati, procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle proprie maestranze, delle altre persone addette ai lavori e dei terzi, nonché a evitare danni ai beni pubblici e privati, osservando le disposizioni previste dalla normativa vigente;
- g) mantenere, nei luoghi di erogazione dei servizi, condizioni di funzionalità e un atteggiamento corretto e attento alle esigenze dell'utenza, con l'osservanza scrupolosa delle disposizioni inerenti ai servizi stessi;
- h) predisporre i dati di analisi e i *report* richiesti dal Comune, inerenti alle attività affidate;
- i) provvedere all'esecuzione, alla gestione, al controllo e alla contabilizzazione di tutti i servizi nel rispetto delle vigenti normative in materia;
- j) organizzare i servizi, i lavori e il cantiere in modo da ridurre al minimo gli impatti sull'accessibilità e fruibilità delle aree da parte dell'utenza;
- k) comunicare tempestivamente al Comune ogni circostanza che possa incidere sull'esecuzione delle attività;

ART. 22 - CORRISPETTIVI

1. Per i servizi previsti all'articolo 18 della presente sezione il Comune riconosce alla Società un corrispettivo determinato sulla base dell'applicazione dei seguenti prezzi unitari di seguito riportati:

Tipologia di servizio	PREZZI UNITARI (IVA esclusa)
Pulizie al mq	€ 2,4978
Ausiliariato scuole dell'infanzia Comunali	€ 5.781,2957
Ausiliariato Nidi capienza 24 bambini	€ 4.745,2865
Ausiliariato Nidi capienza 48 bambini	€ 9.179,7720
Ausiliariato Nidi capienza 72 bambini	€ 12.165,6953
Supporto somministrazione sezioni primavera	€ 1.515,1613
Supporto somministrazione nidi (con cucina interna)	€ 1.515,1613
Supporto somministrazione nidi serviti (privi di cucina) cucina	€ 2.164,5165

2. Il corrispettivo per l'annualità 2023 è da intendersi come corrispettivo unitario a copertura di tutte le attività meglio descritte all'articolo 20.

3. A partire dall'anno scolastico 2023-2024 il conteggio del numero delle sedi di scuole dell'infanzia comprenderà n. 6 padiglioni già appartenenti ad alcune delle sedi già affidate e il numero delle scuole dell'infanzia varierà da 171 a 176.

4. Per le successive annualità il corrispettivo verrà definito nel rispetto dei criteri stabiliti nella presente sezione con apposito provvedimento dirigenziale, previo contraddittorio tra le parti.

5. Il pagamento del corrispettivo da parte del Comune avviene su base mensile, a decorrere dall'avvio del servizio, previa emissione e presentazione da parte della Società di regolare fattura. Le fatture dovranno essere accompagnate da dichiarazione attestante l'assolvimento degli obblighi in materia di assicurazioni, trattamento economico e previdenziale del personale e verranno liquidate dal Comune di Milano non oltre il termine di 60 (sessanta) giorni, nel rispetto degli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge n. 136/2010. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto. La Società si obbliga, altresì, al rispetto di quanto previsto dall'art. 3, comma 8, secondo periodo della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

6. In caso di fattura irregolare o di documentazione incompleta, il termine di pagamento viene

sospeso dalla data di formale contestazione avanzata dal Comune fino alla ricezione della documentazione completa per un periodo non superiore, comunque, a 30 (giorni) dalla suddetta contestazione.

7. Gli importi di cui al presente articolo da riconoscere alla Società saranno oggetto di adeguamento periodico del corrispettivo in funzione delle variazioni dell'indice generale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) su base annua, previa formale richiesta della Società entro dicembre dell'anno di riferimento.

8. È altresì riconoscibile annualmente alla Società una quota variabile, sino ad un massimo dello 0,2%/ oltre IVA sull'importo di cui al comma 1 del presente articolo. Detta quota variabile sarà riconosciuta a decorrere dall'annualità 2024 in misura proporzionale e progressiva al grado di raggiungimento degli obiettivi di qualità del servizio di cui al successivo articolo 25 con *target* che potranno essere progressivamente adeguati previo accordo tra le parti. A seguito della verifica mediante i KPI/KPO del raggiungimento, totale-parziale-nullo, dei risultati assegnati, il Comune provvederà alla liquidazione di quanto eventualmente spettante alla Società nel corso dell'anno successivo a quello di riferimento e oggetto di valutazione.

9. La quota variabile di cui al precedente comma a decorrere dal sesto anno di vigenza del presente contratto, sulla scorta di specifico accordo tra le Parti, potrà essere proporzionalmente incrementata, in considerazione del miglioramento della qualità dei medesimi e in coerenza con le disponibilità di Bilancio dell'Ente.

ART. 23 - VARIAZIONE O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei servizi non può essere interrotta né sospesa dalla Società, fatto salvo cause di forza maggiore o nei casi disposti dalle Autorità per motivi di ordine e sicurezza pubblica. In ogni caso resta fermo l'obbligo per la Società di ripristinare il servizio, al venir meno dell'impedimento o comunque non oltre le successive 24 ore.

2. Eventuali periodi di sospensione del servizio programmato a causa di festività o altro dovranno essere preventivamente comunicati in un termine congruo al Comune.

3. In caso di abbandono, sospensione ingiustificata o mancata ripresa del servizio da parte della Società, il Comune, previa contestazione scritta, si riserva di procedere ad una richiesta di risarcimento dei danni, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 24.

4. La Società garantisce, in caso di sciopero, l'erogazione del servizio minimo secondo quanto stabilito dalla legge e dagli Accordi Nazionali in materia di esercizio dei diritti di sciopero.

ART. 24 - AFFIDAMENTO DI SERVIZI A TERZI

1. Per l'esecuzione del servizio, la Società può avvalersi della facoltà di affidare a terzi il servizio alle condizioni previste dalle leggi vigenti e secondo le modalità previste dalla vigente normativa per le società in regime di *in house providing*.
2. La Società è tenuta in ogni caso a garantire nell'esecuzione dei servizi affidati a terzi le obbligazioni assunte con la presente sezione con particolare riguardo al rispetto degli standard qualitativi delle prestazioni.
3. La Società resterà in ogni caso responsabile nei confronti del Comune per tutti i ritardi, gli inadempimenti e/o altre carenze verificatesi in genere nel corso dell'esecuzione del contratto, che possano direttamente o indirettamente essere dovuti a ritardi o inadempimenti dei propri appaltatori e/o fornitori.
4. Nelle ipotesi di affidamento a terzi del servizio il Comune rimarrà in ogni caso estraneo ai rapporti intercorrenti tra i soggetti terzi e la Società, che rimarrà unico e diretto responsabile delle prestazioni rese e della corretta esecuzione del presente contratto.
5. La Società si impegna a inserire, quale parte integrante dei contratti da essa stipulati, il "Patto di Integrità" adottato dal Comune di Milano. La Società si impegna altresì senza riserva alcuna, al rispetto degli obblighi contenuti nel "Protocollo d'intesa" ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - sottoscritto tra la Prefettura di Milano - che dichiara di ben conoscere e accettare.

ART. 25 - INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE

1. A partire dall'annualità 2024, al fine di perseguire adeguati standard di qualità nell'erogazione dei servizi in una prospettiva di continuo miglioramento della qualità stessa, entro il 28 febbraio di ciascun biennio, previo confronto con la Società, il Comune approva, con atto del Responsabile della competente struttura, dopo l'adozione, laddove necessaria, di specifici indirizzi da parte dell'organo di governo del Comune, gli indicatori di prestazione (ovvero Key Performance Indicators - KPI) finalizzati alla valutazione delle prestazioni fornite dalla Società con riguardo ai seguenti macro-ambiti:

PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA

- a) PRODUTTIVITÀ - raggiungimento del quantitativo complessivo degli interventi di pulizia

- ordinaria previsto (quotidiani/bimestrali/semestrali) e degli interventi di pulizia annuale a cadenza prestabilita (festività natalizie, pasquali e vacanze estive);
- b) TEMPESTIVITÀ - tempestività nell'intervento di pulizia a seguito di eventi straordinari (a titolo esemplificativo: allagamenti, infestazioni)
 - c) QUALITÀ - corrispondenza tra quanto richiesto in termini di esigenze di pulizia complessive e quanto effettivamente realizzato.

AUSILIARIATO

- a) TEMPESTIVITÀ - rispetto delle tempistiche nell'affrontare il cambio di personale a seguito di segnalazioni per gravi inadempienze.
- b) QUALITÀ - continuità e stabilità del gruppo di lavoro

SUPPORTO ALLA REFEZIONE

- a) PRODUTTIVITÀ - rispetto dei tempi per le attività accessorie.
- b) QUALITÀ - qualità percepita rispetto al livello di pulizia dei locali, attrezzature e stoviglie utilizzati per la consumazione del pasto.

2. I KPI hanno valenza biennale, salva diversa indicazione in merito alla particolare tipologia di performance, attività, obiettivo ecc., oggetto di valutazione.

3. Al fine di permettere al Comune una corretta attività di monitoraggio e valutazione, la Società è tenuta a fornire tutte le informazioni richieste, nei modi, nelle forme e nei tempi ragionevoli indicati dal Comune richiedente.

4. Entro il 30 settembre di ogni anno, la Società deve fornire una dettagliata relazione di metà anno circa le attività oggetto di valutazione sulla base dei KPI individuati, indicando, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quanto svolto, i risultati raggiunti e le attività ancora da effettuare al fine del raggiungimento dell'obiettivo entro i termini stabiliti.

5. Salvo il caso in cui sia necessaria la richiesta di integrazioni e/o chiarimenti, effettuati gli opportuni controlli, le competenti strutture comunali provvedono alla presa d'atto, con le modalità ritenute opportune, di quanto dichiarato dalla Società, formulando, laddove necessario, le opportune e adeguate azioni correttive o programmatiche volte a orientare le attività connesse alla realizzazione degli specifici obiettivi di gestione assegnati.

6. Entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello oggetto di valutazione la Società fornisce al

Comune dettagliata relazione delle attività annuali oggetto di valutazione sulla base dei KPI individuati, indicando i risultati raggiunti e quelli eventualmente non raggiunti, fornendo giustificazione e indicando eventuali difficoltà o impedimenti riscontrati.

7. Il sistema di monitoraggio e controllo, le cui metriche saranno definite congiuntamente e aggiornate con periodicità da concordare tra le Parti, misura gli specifici Livelli di Prestazione dei Key Performance Indicators (KPI).

8. All'esito del monitoraggio da parte del Comune sul rispetto degli indicatori assegnati alla Società è riconosciuto, in misura proporzionale al grado di raggiungimento dei KPI definiti ed aggiornati con scadenza biennale, l'importo previsto a titolo di quota variabile disciplinato all'articolo 22 comma 9.

9. Ai fini della verifica del raggiungimento dei KPI, il Comune procede a controlli quotidiani mediante ispezioni finalizzate al monitoraggio costante degli standard quantitativi e qualitativi delle prestazioni erogate da Milano Ristorazione.

10. Stante la durata del presente contratto, il Comune e la Società possono, nell'arco della durata dello stesso, individuare ulteriori obiettivi aggiuntivi rispetto a quelli indicati in precedenza.

ART. 26 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Ai fini del riconoscimento del corrispettivo di cui al comma 1 dell'articolo 22 la Società si impegna a rispettare i seguenti livelli di qualità nell'esecuzione del servizio:

PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA

- a) PRODUTTIVITÀ - non più del 15% di verbali con non conformità nell'anno di riferimento;
- b) TEMPESTIVITÀ - non più del 3% di interventi effettuati oltre le 24 ore o comunque entro la ripresa del servizio, relativi a richieste conseguenti ad eventi straordinari (a titolo esemplificativo: allagamenti, infestazioni);
- c) QUALITÀ - non più di 40 segnalazioni annue inviate dai Responsabili della scuola.

AUSILIARIATO

- a) TEMPESTIVITÀ PER GRAVI INADEMPIENZE
E CONSEGUENTE SOSTITUZIONE PERSONALE
 - 100% - presa in carico della segnalazione entro un giorno lavorativo;
 - 95% - provvedimento di sostituzione entro tre giorni lavorativi;

- b) QUALITÀ - non più di 40 segnalazioni annue inviate dai Responsabili della scuola per discontinuità nell'organizzazione del gruppo di lavoro.

SUPPORTO ALLA REFEZIONE

- a) PRODUTTIVITÀ - non più del 15% di verbali con non conformità nell'anno di riferimento;
b) QUALITÀ - non più di 40 segnalazioni annue inviate dai Responsabili della scuola.

8. Ai fini del riconoscimento del corrispettivo di cui all'articolo 22, comma 7 della presente sezione la Società si impegna per l'annualità 2024 a rispettare il seguente indicatore:

- Continuità e stabilità del gruppo di lavoro nel servizio di ausiliariato con soglia pari al 70% (turn over non superiore al 30%) rilevabile sulla base dei sistemi di controllo previsti dalla presente sezione o in base a specifiche segnalazioni trasmesse al Comune da parte degli utenti.

ART. 27 - MONITORAGGIO E CONTROLLO

1. Ai fini del monitoraggio e della rendicontazione del servizio affidato, la Società invia al Comune con cadenza annuale una relazione sullo stato di avanzamento anche in termini economici, del servizio affidato.

2. Il Comune esercita la più ampia facoltà di sorveglianza, controllo, verifica e ispezione sull'esecuzione di tutte le attività e servizi affidati in forza del presente Contratto, sotto il profilo tecnico, amministrativo e quello contabile.

3. In particolare, il Comune ha la facoltà di effettuare sopralluoghi al fine di verificare l'efficienza e l'efficacia dei servizi resi al termine del quale viene redatto apposito verbale riportante gli elementi essenziali rilevati nel corso della verifica, corredato da immagini fotografiche e videoriprese e sottoscritto dalle parti.

4. I controlli riguardano:

- a) le presenze del personale;
- b) il rispetto degli orari di lavoro;
- c) il rispetto delle regole antinfortunistiche;
- d) le modalità di detersione e disinfezione;
- e) le modalità di sgombero dei rifiuti;
- f) lo stato igienico delle attrezzature degli impianti e degli ambienti;
- g) lo stato igienico e abbigliamento del personale addetto;
- h) la professionalità degli addetti e comportamento verso gli utenti.

ART. 28 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

1. In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti dalla Società in ragione della gravità dell'inadempimento il Comune applicherà le penali di seguito indicate:

- a) da € 50,00 a € 1.000,00 per ciascun danno o disservizio causato da omessa prestazione;
- b) da € 50,00 a € 500,00 per mancata osservanza degli obblighi contrattuali, anche in relazione all'inosservanza agli obblighi, oggetto del controllo, indicati al precedente comma;
- c) da € 50,00 a € 250,00 per ciascun disservizio causato dall'irregolarità della prestazione, che abbia generato disagio agli utenti e non recuperato con immediatezza o comunque entro le 24 ore dall'avvenuta segnalazione.

2. Le penali non sono cumulabili se riferite allo stesso evento.

3. In ordine alle modalità di contestazione di eventuali violazioni degli obblighi contrattuali disciplinati dalla presente sezione il Comune attraverso i controlli/ispezioni quotidiani individua i verbali con criticità e/o i c.d. "verbali negativi" e trasmette le relative segnalazioni, mediante email istituzionale, alla Società affinché provveda a risolvere la problematica entro le 24 ore successive. Analoga procedura viene seguita in caso di segnalazione da parte dei responsabili delle sedi scolastiche.

4. Il giorno successivo gli ispettori verificano che le irregolarità e/o inesatti adempimenti siano stati sanati. In caso di esito negativo della verifica, viene redatto un secondo verbale contenente le criticità rilevate e confermate cui segue l'invio alla Società di formale contestazione. Entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione la Società trasmette le proprie controdeduzioni al Comune che le valuta entro i successivi 7 giorni. Se le controdeduzioni vengono accolte la penale non viene applicata, in caso contrario la penale viene applicata. In tale ultimo caso le penali definitivamente accertate nell'anno di riferimento vengono sommate ed emesse entro il 31 dicembre dell'anno di riferimento.

5. Il Comune procede ad applicare l'importo complessivo della penale definitivamente accertata in detrazione sul primo pagamento utile dell'annualità successiva.

ART. 29 - RINVIO ALLA NORME GENERALI DELLA SEZIONE I CONTRATTO

1. Per tutto quanto non espressamente disciplinato dalla presente sezione si rinvia alle clausole previste dalla sezione I del presente Contratto di servizio per quanto compatibili.

INDICE ALLEGATI SEZIONE II

Le sedi presso le quali sono espletati i servizi sono elencate nei seguenti allegati:

- Allegato n. 1 - SCUOLE DELL'INFANZIA (pulizie e ausiliario);
- Allegato n. 2 - NIDI D'INFANZIA (pulizie);
- Allegato n. 3 - NIDI D'INFANZIA (ausiliario);
- Allegato n. 4 - NIDI D'INFANZIA supporto alla refezione presso le sedi con cucina interna e presso le sedi con cucina esterna;
- Allegato n. 5 - SEZIONI PRIMAVERA COLLOCATE ALL'INTERNO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA (supporto alla refezione);
- Allegato n. 6 - Prestazioni relative all'ausiliario presso scuole dell'infanzia compresi i centri estivi;
- Allegato n. 7 - Prestazioni relative all'ausiliario presso nidi d'infanzia compresi i centri estivi;
- Allegato n. 8 - Prestazioni relative all'attività di supporto alla refezione nidi con cucina interna;
- Allegato n. 9 - Prestazioni relative all'attività di supporto alla refezione presso i nidi serviti (senza cucina) e presso le sezioni primavera;
- Allegato n. 10 - Prestazioni relative alle pulizie.

SEZIONE III - SERVIZIO DI TRIAGE

ART. 30 - SERVIZI DI TRIAGE

1. È altresì facoltà del Comune di Milano di affidare, su richiesta, alla Società, con un preavviso di almeno 30 giorni, i servizi di triage, così come previsti dalle normative nazionali e regionali di volta in volta emanate per contrastare eventuali emergenze sanitarie imprevedibili e straordinarie quali epidemie e o pandemie, presso i plessi scolastici e le sedi comunali con riferimento al personale dipendente, all'utenza e ai fornitori in ingresso, unitamente ad ogni altra misura di prevenzione che si rendesse strettamente necessaria per fronteggiare l'emergenza. I corrispettivi riconosciuti per tali servizi ed attività saranno definiti in sede di singolo affidamento avuto riguardo alle prestazioni richieste.

SEZIONE IV - DISPOSIZIONI COMUNI

ART. 31 - DURATA

1. La durata del contratto è stabilita in 20 anni, con decorrenza dal 1° gennaio 2023, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 34 e 35 relativo alle cause di estinzione anticipata del rapporto contrattuale.
2. Il contratto si intende cessato alla scadenza del termine stabilito al comma 1 senza necessità di preventiva disdetta.
3. Dopo la scadenza del termine di cui al comma 1, la Società è in ogni caso tenuta, previa richiesta del Comune e per un periodo massimo di dodici mesi, a garantire la continuità dei servizi alle medesime condizioni tecniche ed economiche previste nel presente contratto, fino all'eventuale nuovo affidamento degli stessi, da parte del Comune.

ART. 32 - DIVIETO DI CESSIONE CONTRATTO

1. È vietata la cessione, totale o parziale, del presente Contratto.

ART. 33 - POLIZZE ASSICURATIVE

1. È a carico esclusivo della Società qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a cose e persone, colposamente o dolosamente provocati nello svolgimento dei servizi o in conseguenza del medesimo.
2. A tal fine, la Società deve essere in possesso, per tutto il periodo di valenza del presente contratto, delle coperture assicurative previste dalla normativa vigente, che garantiscano il risarcimento del danno a persone o cose prodotti nell'espletamento dei servizi di cui trattasi.
3. In particolare, la Società ferma restando la sua piena e diretta responsabilità per l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il presente contratto, deve stipulare, a copertura dei rischi dei servizi da erogare, per tutta la durata del presente contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi nessuno escluso, derivanti dall'attività

di gestione dei Servizi disciplinati dalla sezione I e II ed in particolare derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche ivi non menzionato. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per evento e dovrà essere opportunamente aggiornato. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Comune al momento della sottoscrizione del presente contratto. La Società, inoltre, si impegna a trasmettere al Comune evidenza del pagamento dei premi di assicurazione nel termine di 5 giorni dal pagamento stesso.

4. È esclusa la responsabilità della Società in caso di interruzione, totale o parziale, del servizio per causa di forza maggiore da intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevisto e imprevedibile ed al di fuori del controllo della Società e del Comune. In particolare, in presenza di interruzione totale per causa di forza maggiore, la Società non è chiamata a rispondere qualora abbia esercitato con diligenza, previdenza e perizia tutte le possibili azioni utili ad evitare le citate interruzioni. In tali casi la parte interessata dovrà darne tempestiva comunicazione all'altra, indicando, ove possibile, le soluzioni alternative nel rispetto di quanto previsto dai precedenti articoli del presente Contratto.

ART. 34 - CAUSE DI ESTINZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE - RISOLUZIONE

1. Il presente contratto è risolto di diritto nei casi previsti dalla normativa nazionale e regionale in vigore ed in particolare dal venir meno dei requisiti dell'*in house providing* ai sensi del Decreto Legislativo n. 175/2016 e nei seguenti ulteriori casi:

- a) sopravvenuta insolvenza od accertata insolvibilità della Società, procedura concorsuale, fallimentare o messa in liquidazione;
- b) grave e reiterato inadempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti dal presente contratto, non sanato a seguito di regolare diffida ad adempiere entro un congruo termine;
- c) cessione, anche parziale, del contratto a terzi in violazione dell'espresso divieto.

2. La risoluzione del Contratto comporta l'automatica cessazione degli affidamenti delle attività e dei servizi conferiti dal Comune in base al presente Contratto, salve le prestazioni già eseguite a norma dell'art. 1458 c.c.

3. Nel caso di risoluzione del Contratto, la Società è comunque tenuta previa richiesta del Comune e per un periodo massimo di dodici mesi, ad assicurare la continuità dei servizi ad essa affidati, secondo le regole dell'ordinaria diligenza, fino al momento in cui i medesimi vengano affidati a terzi.

4. In tutti i casi di risoluzione del Contratto è fatto salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti.

ART. 35 - RECESSO

1. Il Comune si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto con adeguata motivazione, qualora intervengano provvedimenti o circostanze sopravvenute di pubblico interesse che non consentano la prosecuzione del rapporto contrattuale.
2. La facoltà di recesso viene esercitata mediante notifica, da parte del Comune, di apposita comunicazione formale (PEC o lettera raccomandata). Il recesso è efficace decorsi 12 mesi dalla data di ricezione della comunicazione predetta. Dalla data di efficacia del recesso, la società dovrà cessare tutte le prestazioni di cui al presente Contratto.
3. In ogni caso, il Comune si impegna a riconoscere alla Società il rimborso delle spese e il compenso per le attività svolte fino alla data di efficacia del recesso.

ART. 36 - OBBLIGHI IN MATERIA DI TRASPARENZA, PUBBLICITÀ ED ANTICORRUZIONE

1. La Società dichiara di aver adottato e di attuare il *Codice etico* e il *Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001*, consultabili sul proprio sito internet, impegnandosi a tenere una condotta coerente e aderente ai principi ivi contenuti. La Società dichiara, altresì, di essersi dotata di apposita procedura interna finalizzata alla gestione delle segnalazioni di illeciti (cd. *"Whistleblowing policy"*) ai sensi e per gli effetti dalla Legge 30 novembre 2017, n. 179.
2. La Società si impegna ad osservare, nella gestione dei servizi, la normativa vigente in materia di Trasparenza, Anticorruzione e Pubblicità nonché le misure previste nel Piano Anticorruzione e nei relativi modelli organizzativi/gestionali, ad adeguare il proprio Piano Anticorruzione alle indicazioni fornite dal Comune di Milano ed a quelle previste all'interno del suo Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza.
3. La Società si impegna a prevedere, nell'ambito del ciclo della *performance* individuale della Società, specifici obiettivi che garantiscano il rispetto della normativa in tema di anticorruzione e trasparenza.
4. Resta ferma la competenza del Comune in qualità di Socio di impartire, ai sensi e per gli effetti dell'art. 16 del citato Statuto, specifiche direttive connesse al perseguimento degli obiettivi assegnati.
5. Verificato che l'esecuzione dei servizi di cui al presente contratto comporta il trattamento di dati personali per conto del Comune, la Società dichiara di essere consapevole delle responsabilità previste dal D.P.R. n. 445/2000 e dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, (di seguito GDPR) nonché dal D. Lgs. n.196/2003 come modificato dal

D. Lgs. n. 101/2018 e si impegna a sottoscrivere, contestualmente alla sottoscrizione del presente contratto, l'atto che disciplina il trattamento dei dati personali da parte del Responsabile del trattamento per conto del Titolare (Comune di Milano).

ART. 37 - REGISTRAZIONE, SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI

1. Le Parti convengono che tutte le spese, imposte e/o altri inerenti conseguenti al presente contratto e ad ogni sua modifica, fino alla sua completa esecuzione, comprese quelle di registrazione, sono a carico della Società.

ART.38 - NORME DI CHIUSURA - REVISIONE - RINVIO

1. Ogni eventuale modifica consensuale delle norme contrattuali dovrà risultare da atto sottoscritto dalle parti, validamente ed efficacemente assunto, previa autorizzazione da parte dell'organo comunale competente.

2. Gli allegati al presente contratto saranno modificati e/o integrati da parte della competente Direzione del Comune, ove ritenuto necessario, previo accordo tra le parti, secondo le rispettive procedure autorizzative interne.

3. Per quanto non previsto dal presente contratto si fa rinvio alle disposizioni normative comunitarie e nazionali vigenti, ai regolamenti di settore e ad ogni altra disposizione utile in materia.

Letto, firmato e sottoscritto,

Per il Comune di Milano
il Direttore Area Food Policy
Dott. Andrea Magarini
(f.to digitalmente)

Per il Comune di Milano
il Direttore Area Facility Management
Dott. Claudio Bisi
(f.to digitalmente)

Per il Comune di Milano
per il Direttore Area Residenzialità
Dott.ssa Cristiana Benetti Alessandrini
in sostituzione del Dott. Guido Gandino
(f.to digitalmente)

Per il Comune di Milano
il Direttore Area Domiciliarità
Dott. Giuseppe Barbalace
(f.to digitalmente)

Per la Società Milano Ristorazione S.p.A.
il Rappresentante Legale
Dott. Bernardo Lucio Notarangelo
(f.to digitalmente)



SEZIONE I

ALLEGATO 1

SEDI DI SERVIZIO

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Nido	7	Anselmo Da Baggio, 56	
Comunale	Nido	1	Arena, 21	
Comunale	Nido	6	Argelati, 25	
Comunale	Nido	5	Baroni, 17	
Comunale	Nido	7	Bentivoglio,10	
Comunale	Nido	6	Bergognone, 4/A	
Comunale	Nido	2	Beroldo, 8 (Lombardia)	
Comunale	Nido	7	Betulle, 15	
Comunale	Nido	8	Borsa, 16	
Comunale	Nido	3	Caduti In Missione Di Pace, 10 (Rubattino)	
Comunale	Nido	3	Canaletto, 12	
Comunale	Nido	4	Carabelli, 8	
Comunale	Nido	2	Carnovali,20	
Comunale	Nido	8	Cechov, 27	
Comunale	Nido	9	Cerkovo, 25	
Comunale	Nido	9	Cirie',12	
Comunale	Nido	8	Cogne, 24	
Comunale	Nido	4	Colletta 72 - Pru Lodi	
Comunale	Nido	5	Comisso, 7	
Comunale	Nido	3	Console Flaminio,16	
Comunale	Nido	8	Cretese, 15	
Comunale	Nido	2	De Curtis, 7 (Nido)	
Comunale	Nido	8	De Predis, 5	
Comunale	Nido	8	Demetrio Stratos, 8	
Comunale	Nido	3	Deruta, 15	
Comunale	Nido	8	Don Luigi Palazzolo, 12 (Portello)	
Comunale	Nido	6	Don Primo Mazzolari, 46 (Ex Barona)	
Comunale	Nido	7	F.Armatè,175	
Comunale	Nido	8	Faravelli, 38	
Comunale	Nido	9	Fontanelli, 16	
Comunale	Nido	2	Fontanile, 2 (Ex Zuretti)	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Nido	8	G.S.Bernardo, 1	
Comunale	Nido	6	Gola, 25	
Comunale	Nido	4	Gonzales, 7	
Comunale	Nido	9	Guerzoni, 40	
Comunale	Nido	9	Guicciardi, 3/A	
Comunale	Nido	8	Induno, 6	
Comunale	Nido	9	Ivrea, 1	
Comunale	Nido	7	Lamennais, 21	
Comunale	Nido	2	Liscate, 7	
Comunale	Nido	6	Lope De Vega, 37	
Comunale	Nido	8	Lopez,10	
Comunale	Nido	4	Maestri Campionesi, 14	
Comunale	Nido	6	Manzano, 9	
Comunale	Nido	7	Mar Jonio, 5	
Comunale	Nido	6	Martini Simone, 10/2 (Memmi)	
Comunale	Nido	4	Martini, 13	
Comunale	Nido	7	Massaua, 13	
Comunale	Nido	4	Meleri, 20	
Comunale	Nido	9	Micronido Guerzoni,40	
Comunale	Nido	4	Mompiani, 4/A	
Comunale	Nido	7	Monte Baldo,15	
Comunale	Nido	8	Ojetti,15	
Comunale	Nido	5	Orlando, 11	
Comunale	Nido	4	Osimo,4	
Comunale	Nido	4	Ostiglia, 3	
Comunale	Nido	2	Padova, 25	
Comunale	Nido	9	Palanzone, 10	
Comunale	Nido	1	Palermo,17	
Comunale	Nido	9	Palletta, 6	
Comunale	Nido	5	Palmieri, 16	
Comunale	Nido	7	Paravia, 81	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Nido	6	Parenzo,12	
Comunale	Nido	9	Pianell,25	
Comunale	Nido	7	Pompeo Marchesi, 62	
Comunale	Nido	3	Pusiano, 22	
Comunale	Nido	6	Remo La Valle, 7	
Comunale	Nido	6	Rondoni, 2 Ex Tolstói	
Comunale	Nido	2	Russo,20/A	
Comunale	Nido	5	S.Abbondio, 31	
Comunale	Nido	6	S.Vigilio, 24	
Comunale	Nido	5	Salasco, 2	
Comunale	Nido	4	Sallustio, 2	
Comunale	Nido	2	San Mamete,13	
Comunale	Nido	9	Sarca, 145	
Comunale	Nido	4	Savinio,9 (S.Giulia)	
Comunale	Nido	9	Senigallia, 61 (Ex Oroboni,44)	
Comunale	Nido	2	Soffredini,23	
Comunale	Nido	9	Suzzani, 264	
Comunale	Nido	9	Trevi, 16	
Comunale	Nido	4	Ucelli Di Nemi, 40	
Comunale	Nido	9	Val D'Ossola, 5	
Comunale	Nido	7	Valsesia, 54	
Comunale	Nido	8	Varesina, 4	
Comunale	Nido	2	Venini, (Macchi,68)	
Comunale	Nido	4	Corso Xxii Marzo, 59/A	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	7	Via Annoni 4	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	1	Via Ariberto Nido 12	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	9	Via Boltraffio, 2 Ex Medardo Rosso	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	8	Via Brivio, 8	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	8	Via Carbonia 2 Ex Arsia, 2	Attualmente in appalto

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Nido	4	Via Cena 31	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	4	Via Cova 1	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	1	Via D'Annunzio, 17	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	5	Via Dei Missaglia, 59	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	6	Via Delle Margherite 15	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	1	Via F. Sforza 23	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	3	Via Feltre 68/1	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	4	Via Feltrinelli 11	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	3	Via Goldoni 50 Ex Dateo, 5	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	3	Via Goldoni, 13	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	5	Via Jan Palach, 1	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	6	Via Legioni Romane 56	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	8	Via Mac Mahon 100	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	2	Via Marinella/Zuretti 70	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	2	Via Miramare 9 Ex S. Uguzzone, 10	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	2	Via Mosso 40 Ex Pontano, 43	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	2	Via Nenni 6	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	7	Via Ricciarelli 9 Ex Dolci 3	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	1	Via Ruffini, 6	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	6	Via S. Gimignano 9/A	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	4	Via Sordello 14/A	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	9	Via Spadini 21	Attualmente in appalto

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Nido	7	Via Stratico 3	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	3	Via Tadino, 12	Attualmente in appalto
Comunale	Nido	7	Via Valle Antrona 12	Attualmente in appalto
Comunale	Micronido	7	Anselmo da Baggio, 54	
Comunale	Micronido	1	C. Crivelli, 21	
Comunale	Micronido	8	Cesenatico, 6	
Comunale	Micronido	4	Corsica, 94	
Comunale	Micronido	5	Dei Guarneri, 17	
Comunale	Micronido	9	Litta Modignani, 89	
Comunale	Micronido	9	Merloni, 2	
Comunale	Micronido	4	Oglio, 23	
Comunale	Micronido	3	Pergolesi, 17	
Comunale	Micronido	3	Pini, 2	
Comunale	Micronido	1	S.S.Trinita', 5	
Comunale	Micronido	1	S.S.Trinita', 5 Bis	
Comunale	Micronido	2	Sant'Erlembaldo, 4	
Comunale	Micronido	4	Sant'Orsola, 17	
Comunale	Micronido	7	Sanzio, 11	
Comunale	Micronido	7	Silla, 150/A	
Comunale	Micronido	3	Stoppani, 3 C/O Benedetto Marcello, 9	
Comunale	Micronido	9	Toce, 7	
Comunale	Micronido	8	Via Anemoni, 8	Attualmente in appalto
Comunale	Micronido	9	Via Bonomi, 3	Attualmente in appalto
Comunale	Micronido	2	Via Bottego, 6	Attualmente in appalto
Comunale	Micronido	3	Via Pini T., 3	Attualmente in appalto
Comunale	Sez. Primavera	8	Arsia, 2	
Comunale	Sez. Primavera	3	Bacone, 13 (Ex Monteverdi)	
Comunale	Sez. Primavera	8	Borsa, 16 Bis (Sezione Primavera All'Interno Del Nido)	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Sez. Primavera	8	Capponi, 22	
Comunale	Sez. Primavera	8	Capuana, 8	
Comunale	Sez. Primavera	7	Caterina Da Forlì, 14	
Comunale	Sez. Primavera	2	Cesalpino, 38	
Comunale	Sez. Primavera	8	Cilea, 52	
Comunale	Sez. Primavera	6	Crollalanza, 15	
Comunale	Sez. Primavera	7	Degli Ontani, 1	
Comunale	Sez. Primavera	8	Faravelli, 36 P	
Comunale	Sez. Primavera	3	Feltre, 68/3	
Comunale	Sez. Primavera	2	Giacosa, 46	
Comunale	Sez. Primavera	6	Legioni Romane, 56	
Comunale	Sez. Primavera	9	Litta Modignani, 89	
Comunale	Sez. Primavera	6	Lope De Vega, 39	
Comunale	Sez. Primavera	8	Mac Mahon, 98	
Comunale	Sez. Primavera	6	Martini Simone, 10/1 (Memmi)	
Comunale	Sez. Primavera	2	Martiri Oscuri, 7 Ex Venini, 80	
Comunale	Sez. Primavera	4	Monte Velino, 10	
Comunale	Sez. Primavera	3	Narni, 16	
Comunale	Sez. Primavera	1	Palermo, 17	
Comunale	Sez. Primavera	2	Pallanza, 26	
Comunale	Sez. Primavera	7	Paravia, 3	
Comunale	Sez. Primavera	3	Pini, 2	
Comunale	Sez. Primavera	3	Porpora, 45	
Comunale	Sez. Primavera	9	Quadrio, 10	
Comunale	Sez. Primavera	4	Reni, 11	
Comunale	Sez. Primavera	2	Rovetta, 1	
Comunale	Sez. Primavera	1	S.S.Trinita', 5	
Comunale	Sez. Primavera	2	Sant'Erlembaldo, 4	
Comunale	Sez. Primavera	6	Savona, 30	
Comunale	Sez. Primavera	9	Toce, 7	
Comunale	Sez. Primavera	6	Tolstoj, 79	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Sez. Primavera	7	Viterbo, 43	
Comunale	Sez. Primavera	7	Viterbo, 7	
Comunale	Sez. Primavera	4	Xxii Marzo, 59	
Comunale	Infanzia	2	Adriano, 20	
Comunale	Infanzia	9	Affori, 21	
Comunale	Infanzia	6	Alzaia Nav. Grande, 22	
Comunale	Infanzia	7	Andrea Verga, 19	
Comunale	Infanzia	6	Anemoni, 4	
Comunale	Infanzia	4	Anfossi, 26	
Comunale	Infanzia	7	Anselmo da Baggio, 54 (con micronido)	
Comunale	Infanzia	1	Arena, 21	
Comunale	Infanzia	1	Ariberto, 12	
Comunale	Infanzia	8	Arsia, 2 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	3	Bacone, 13 (ex Monteverdi) (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	4	Barabino, 2	
Comunale	Infanzia	5	Baroni, 45	
Comunale	Infanzia	5	Barrili, 27	
Comunale	Infanzia	6	Barzilai, 8	
Comunale	Infanzia	1	Bastioni Porta Nuova, 6	
Comunale	Infanzia	3	Benedetto Marcello, 9	
Comunale	Infanzia	6	Bergognone, 6	
Comunale	Infanzia	8	Betti, 56	
Comunale	Infanzia	4	Bezzecca, 16	
Comunale	Infanzia	2	Bigatti, 2	
Comunale	Infanzia	3	Boves, 2 (ex Carnia, 32)	
Comunale	Infanzia	7	Branca, 2	
Comunale	Infanzia	8	Brivio, 8	
Comunale	Infanzia	5	Brunacci, 8	
Comunale	Infanzia	1	C. Crivelli, 21 (con nido)	
Comunale	Infanzia	8	C. da Castello, 10	
Comunale	Infanzia	8	C. da Castello, 5	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Infanzia	7	Cabella, 42	
Comunale	Infanzia	3	Caduti in Missione di Pace, 10 (Rubattino)	
Comunale	Infanzia	8	Capponi P., 18	
Comunale	Infanzia	8	Capponi P., 22 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	8	Capuana, 8 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	4	Carabelli, 8	
Comunale	Infanzia	2	Carnovali, 18	
Comunale	Infanzia	7	Caterina da Forlì, 14 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	9	Catone, 30	
Comunale	Infanzia	2	Cesalpino, 38 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	9	Cesari, 38	
Comunale	Infanzia	8	Cesenatico, 6 (con nido)	
Comunale	Infanzia	8	Chiarelli, 14	
Comunale	Infanzia	8	Cilea, 52 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	3	Cima, 17	
Comunale	Infanzia	9	Cirié, 10	
Comunale	Infanzia	3	Clericetti, 20	
Comunale	Infanzia	4	Colletta, 51	
Comunale	Infanzia	4	Colletta, 53	
Comunale	Infanzia	8	Console Marcello, 7	
Comunale	Infanzia	4	Corsica, 94 (con nido)	
Comunale	Infanzia	3	Costa, 22	
Comunale	Infanzia	4	Cova, 1	
Comunale	Infanzia	3	Crescenzo, 47	
Comunale	Infanzia	6	Crollalanza, 15 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	1	Dandolo, 5	
Comunale	Infanzia	2	De Curtis, 7	
Comunale	Infanzia	6	De Nicola, 18	
Comunale	Infanzia	4	Decorati, 14	
Comunale	Infanzia	7	Degli Ontani, 1 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	5	Dei Bognetti, 13	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Infanzia	5	Dei Guarneri, 19 c/nido	
Comunale	Infanzia	6	Dei Narcisi, 1 c/o Prim. Dei Narcisi	
Comunale	Infanzia	9	Del Volga, 7	
Comunale	Infanzia	2	Della Giustizia, 6	
Comunale	Infanzia	1	Della Spiga, 27	
Comunale	Infanzia	5	Dell'Arcadia, 20	
Comunale	Infanzia	4	Devoto, 7	
Comunale	Infanzia	7	Don Gnocchi, 8	
Comunale	Infanzia	8	Faravelli, 36 PAD. A	
Comunale	Infanzia	8	Faravelli, 36 PAD. B (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	3	Feltre, 68/3 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	2	Fortis, 10	
Comunale	Infanzia	7	Forze Armate, 59	
Comunale	Infanzia	9	Gabbro, 4	
Comunale	Infanzia	2	Galvani, 9	
Comunale	Infanzia	5	Gentilino, 4/A	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. A Lambruschini	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. B Martini	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. T Tarra (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	9	Girola, 4	
Comunale	Infanzia	3	Goldoni, 13	
Comunale	Infanzia	8	Graf, 72	
Comunale	Infanzia	9	Grimm, 11	
Comunale	Infanzia	9	Guicciardi, 3	
Comunale	Infanzia	9	Imbonati, 2	
Comunale	Infanzia	9	Imbriani, 21	
Comunale	Infanzia	9	Iseo, 5	
Comunale	Infanzia	8	Lampugnano, 163	
Comunale	Infanzia	6	Legioni Romane, 56 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	9	Litta Modignani, 89 (con nido e sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Lope de Vega, 39 (con sezione primavera)	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Infanzia	6	Lorenteggio, 6	
Comunale	Infanzia	8	Mac Mahon, 100 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	8	Magreglio, 3	
Comunale	Infanzia	8	Mantegna, 8	
Comunale	Infanzia	8	Mario Borsa, 6	
Comunale	Infanzia	4	Martinengo, 34/2	
Comunale	Infanzia	6	Martini Simone, 10/1 (Memmi) (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	2	Martiri Oscuri, 7 ex Venini, 80 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	7	Massaua, 15	
Comunale	Infanzia	8	Massena, 12	
Comunale	Infanzia	3	Matteucci, 5 (Bacone)	
Comunale	Infanzia	4	Meleri, 12	
Comunale	Infanzia	9	Merloni, 2 (con nido)	
Comunale	Infanzia	7	Milesi Bianca, 2	
Comunale	Infanzia	4	Monte Popera, 14	
Comunale	Infanzia	9	Monte Rotondo, 10	
Comunale	Infanzia	4	Monte Velino, 10 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	8	Montichiari, 7	
Comunale	Infanzia	2	Muzio, 9	
Comunale	Infanzia	3	Narni, 16 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	4	Oglio, 23 (con nido)	
Comunale	Infanzia	4	Oglio, 25	
Comunale	Infanzia	4	Osimo, 4	
Comunale	Infanzia	1	Palermo, 17 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	1	Palermo, 9	
Comunale	Infanzia	2	Pallanza, 26 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	7	Paravia, 3 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Parenzo, 12	
Comunale	Infanzia	9	Pastrengo, 10	
Comunale	Infanzia	3	Pergolesi, 17 (con nido)	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Infanzia	5	Pescarenico, 1	
Comunale	Infanzia	5	Pezzi, 3	
Comunale	Infanzia	3	Pini, 2 (con nido e sezione primavera) - Piano primo e piano terra	
Comunale	Infanzia	6	Pisa, 5/1	
Comunale	Infanzia	3	Porpora, 45 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	1	Porta Venezia, 9	
Comunale	Infanzia	1	Porta Vigentina, 15/a (*)	
Comunale	Infanzia	9	Quadrio, 10 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	7	Quinto Romano, 26	
Comunale	Infanzia	2	Ragusa, 5	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 1 (padiglione A)	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 1 (padiglione B)	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 11 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	2	Rovetta, 1 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	1	Ruffini, 6/A	
Comunale	Infanzia	2	Russo, 20	
Comunale	Infanzia	1	S.S. Trinità, 5 (con nido, nido bis e sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Salerno, 5	
Comunale	Infanzia	6	San Colombano, 8/A (ex Martinelli)	
Comunale	Infanzia	5	San Giacomo, 3	
Comunale	Infanzia	2	San Mamete, 13	
Comunale	Infanzia	6	San Paolino, 4	
Comunale	Infanzia	1	Santa Croce, 5	
Comunale	Infanzia	5	Sant'Abbondio, 27	
Comunale	Infanzia	2	Sant'Erlembaldo, 4 (con nido e sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	1	Sant'Orsola, 17 c/nido	
Comunale	Infanzia	7	Sanzio, 11 (con nido)	
Comunale	Infanzia	8	Satta, 19	
Comunale	Infanzia	4	Savinio, 9 (Santa Giulia)	
Comunale	Infanzia	6	Savona, 30 (con sezione primavera)	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	Infanzia	6	Scalabrini, 7 c/o Prim. Dei Narcisi	
Comunale	Infanzia	8	Sem Benelli, 12	
Comunale	Infanzia	7	Seprio, 11/bis	
Comunale	Infanzia	7	Silla, 150/A (con nido)	
Comunale	Infanzia	2	Soffredini, 23	
Comunale	Infanzia	4	Sordello, 14	
Comunale	Infanzia	3	Stoppani, 3 (c/nido) c/o Goldoni	
Comunale	Infanzia	7	Stratico, 3	
Comunale	Infanzia	4	Sulmona, 9	
Comunale	Infanzia	9	T. Mann, 9	
Comunale	Infanzia	3	Tajani, 14	
Comunale	Infanzia	9	Toce, 7 (con nido e sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Tolstoj, 79 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Tortona, 80	
Comunale	Infanzia	4	Ucelli di Nemi, 44	
Comunale	Infanzia	4	Ungheria, 42	
Comunale	Infanzia	5	Val di Sole, 9/A	
Comunale	Infanzia	7	Val D'Intelvi, 11	
Comunale	Infanzia	8	Val Lagarina, 26/A	
Comunale	Infanzia	7	Valdagno, 10	
Comunale	Infanzia	7	Valle Antrona, 12	
Comunale	Infanzia	8	Varesina, 6	
Comunale	Infanzia	9	Villani, 7 (Murat)	
Comunale	Infanzia	7	Viterbo, 43 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	7	Viterbo, 7 (con sezione primavera)	
Comunale	Infanzia	6	Watt, 39	
Comunale	Infanzia	4	XXII Marzo, 59 (con sezione primavera)	
Statale	Infanzia	7	Airaghi, 40	
Statale	Infanzia	8	Appennini, 189	
Statale	Infanzia	2	Bottego c/o Primaria Bottego 4	
Statale	Infanzia	5	Cassoni, 7	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Infanzia	9	Ciccotti, 2	
Statale	Infanzia	6	De Pretis, 15	
Statale	Infanzia	7	Dei Salici, 4	
Statale	Infanzia	7	Dolci, 5	
Statale	Infanzia	9	Dora Baltea, 24	
Statale	Infanzia	8	Gattamelata, 22 (c/o Prim. Gattamelata)	
Statale	Infanzia	9	Gatti, 12	
Statale	Infanzia	5	Giambologna, 30	
Statale	Infanzia	9	Iseo, 7	
Statale	Infanzia	7	Lamennais, 19	
Statale	Infanzia	8	Mantegna, 10	
Statale	Infanzia	7	Marx, 2	
Statale	Infanzia	7	Muggiano, 16 (c/o Prim. Muggiano, 14)	
Statale	Infanzia	9	Rossi P., 17	
Statale	Infanzia	2	Rucellai, 19	
Statale	Infanzia	2	Russo, 27 c/o Sec. Pontano	
Statale	Infanzia	2	S. Uguzzone, 10	
Statale	Infanzia	8	Sapri, 25	
Statale	Infanzia	9	Scialoia, 15	
Statale	Infanzia	6	Soderini, 41	
Statale	Infanzia	5	Solaroli, 9	
Statale	Infanzia	4	Sordello, 7 (c/o Prim. Sordello)	
Statale	Infanzia	9	Suzzani, 240	
Statale	Primaria	7	Airaghi, 42	
Statale	Primaria	6	Anemoni, 8	
Statale	Primaria	7	Anselmo Da Baggio, 60	
Statale	Primaria	5	Antonini, 50	
Statale	Primaria	1	Ariberto, 14	
Statale	Primaria	6	Balsamo Crivelli, 3	
Statale	Primaria	6	Barona, 70	
Statale	Primaria	5	Baroni, 73	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Primaria	1	Bastioni Porta Nuova, 4	
Statale	Primaria	6	Bergognone, 2/4	
Statale	Primaria	5	Bocconi, 17	
Statale	Primaria	9	Bodio, 22	
Statale	Primaria	2	Bottego, 4	
Statale	Primaria	2	Bottelli, 3	
Statale	Primaria	2	Brianza, 14	
Statale	Primaria	8	Brocchi, 5 C/O Delle Ande	
Statale	Primaria	8	Brocchi, 5 C/O Quarenghi, 12	
Statale	Primaria	5	Brunacci, 2	
Statale	Primaria	8	C. Da Castello, 10	
Statale	Primaria	8	C. Da Castello, 10 C/O Sec. C. Da Castello	
Statale	Primaria	3	Carnia, 32	
Statale	Primaria	2	Carnovali, 19	
Statale	Primaria	3	Casati, 6	
Statale	Primaria	2	Cesalpino, 38	
Statale	Primaria	9	Cesari, 38	
Statale	Primaria	8	Cilea, 12	
Statale	Primaria	3	Cima, 15	
Statale	Primaria	8	Cittadini, 9	
Statale	Primaria	3	Clericetti, 22	
Statale	Primaria	4	Colletta, 49	
Statale	Primaria	8	Console Marcello, 9	
Statale	Primaria	1	Corridoni, 34	
Statale	Primaria	9	Crespi, 1	
Statale	Primaria	1	Crocefisso, 15	
Statale	Primaria	9	Dal Verme, 10	
Statale	Primaria	6	De Nicola, 2	
Statale	Primaria	8	De Rossi, 2	
Statale	Primaria	4	Decorati, 10	
Statale	Primaria	5	Dei Bognetti, 15	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Primaria	9	Dei Braschi, 12	
Statale	Primaria	6	Dei Narcisi, 2	
Statale	Primaria	7	Dei Salici, 2	
Statale	Primaria	1	Della Spiga, 29	
Statale	Primaria	5	Dell'Arcadia, 22	
Statale	Primaria	8	Delle Ande, 4	
Statale	Primaria	7	Dolci, 5	
Statale	Primaria	7	Don Gnocchi, 25	
Statale	Primaria	9	Dora Baltea, 16	
Statale	Primaria	9	Fabriano, 4	
Statale	Primaria	3	Feltre, 68/1	
Statale	Primaria	5	Feraboli, 44	
Statale	Primaria	6	Foppette, 1	
Statale	Primaria	7	Forze Armate, 279	
Statale	Primaria	7	Forze Armate, 65	
Statale	Primaria	9	G. Da Bussero, 9	
Statale	Primaria	9	Gabbro, 6	
Statale	Primaria	2	Galvani, 7	
Statale	Primaria	9	Gasparri, 6	
Statale	Primaria	8	Gattamelata, 35	
Statale	Primaria	5	Gentilino, 12	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/Pad. 1 Grioli	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/Pad. 2 Arquati	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/Pad. 3 Gabelli	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/Pad. 8 Grazioli	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/Pad. Da Feltre C/O Bon Giovanni	
Statale	Primaria	5	Giulio Romano, 2	
Statale	Primaria	1	Giusti, 15	
Statale	Primaria	8	Graf, 70	
Statale	Primaria	4	Guerrieri Gonzaga, 4	
Statale	Primaria	9	Guicciardi, 1	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Primaria	9	Iseo, 7	
Statale	Primaria	7	Lamennais, 20	
Statale	Primaria	3	Leonardo Da Vinci, 2	
Statale	Primaria	8	Mac Mahon, 100	
Statale	Primaria	8	Magreglio, 1 C/O Sec. Sapri, 50	
Statale	Primaria	8	Mantegna, 10	
Statale	Primaria	4	Martinengo, 36	
Statale	Primaria	7	Massaua, 5 C/O Prim. Scrosati	
Statale	Primaria	7	Massaua, 5 C/O Sec. Scrosati	
Statale	Primaria	2	Mattei, 12	
Statale	Primaria	3	Matteucci, 3 (Bacone)	
Statale	Primaria	4	Meleri, 14	
Statale	Primaria	4	Mezzofanti, 25	
Statale	Primaria	7	Monte Baldo, 11	
Statale	Primaria	4	Monte Piana, 11	
Statale	Primaria	4	Montevelino, 2	
Statale	Primaria	4	Morosini, 11	
Statale	Primaria	8	Moscatti, 1	
Statale	Primaria	4	Mugello, 1	
Statale	Primaria	7	Muggiano, 14	
Statale	Primaria	2	Muzio, 5	
Statale	Primaria	1	Palermo, 9	
Statale	Primaria	5	Palmieri, 24	
Statale	Primaria	7	Paravia, 83	
Statale	Primaria	8	Pareto, 26	
Statale	Primaria	9	Passerini, 4	
Statale	Primaria	5	Pescarenico, 6	
Statale	Primaria	6	Pestalozzi, 13	
Statale	Primaria	9	Pianell, 40	
Statale	Primaria	3	Pini, 3	
Statale	Primaria	6	Pisa	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Primaria	3	Pisacane, 9	
Statale	Primaria	4	Polesine, 12	
Statale	Primaria	3	Porpora, 11	
Statale	Primaria	3	Prim. Porpora, 11 In Sec. Sacchini	
Statale	Primaria	4	Puglie, 4	
Statale	Primaria	1	Quadronno, 32	
Statale	Primaria	7	Rasori, 19	
Statale	Primaria	4	Ravenna, 15	
Statale	Primaria	3	Romagna, 16	
Statale	Primaria	3	Romagna, 18 Centrale	
Statale	Primaria	1	Ruffini, 4	
Statale	Primaria	2	Russo, 27	
Statale	Primaria	6	Salerno, 3	
Statale	Primaria	6	Salerno, 3 (C/O Secondaria Salerno, 1)	
Statale	Primaria	6	San Colombano, 8	
Statale	Primaria	5	San Giacomo, 1	
Statale	Primaria	7	San Giusto, 65	
Statale	Primaria	2	San Mamete, 11	
Statale	Primaria	6	San Paolino, 4/A (C/O Sec. De Nicola)	
Statale	Primaria	2	Sant' Erlembardo, 4	
Statale	Primaria	8	Santa Maria Nascente, 30	
Statale	Primaria	1	Sant'Orsola, 15	
Statale	Primaria	2	Sant'Uguzzone, 10	
Statale	Primaria	9	Scialoia, 19	
Statale	Primaria	6	Scrosati, 3	
Statale	Primaria	7	Sicilia, 2	
Statale	Primaria	7	Silla, 150	
Statale	Primaria	4	Sordello, 7	
Statale	Primaria	3	Stoppani, 1	
Statale	Primaria	9	T. Mann, 8	
Statale	Primaria	3	Tajani, 12	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Primaria	8	Trilussa, 10 C/O Sec. Graf, 74	
Statale	Primaria	4	Ucelli Di Nemi, 54	
Statale	Primaria	7	Val D'Intelvi, 11	
Statale	Primaria	8	Val Lagarina, 44	
Statale	Primaria	7	Valdagno, 8	
Statale	Primaria	5	Vallarsa, 19/A C/O Oglio, 20	
Statale	Primaria	9	Veglia, 80	
Statale	Primaria	2	Venini, 80	
Statale	Primaria	6	Vespri Siciliani, 75	
Statale	Primaria	6	Vespri Siciliani, 75 C/O Sec. Carriera	
Statale	Primaria	8	Via Quarenghi, 10 (Montessori)	
Statale	Primaria	8	Via Quarenghi, 12 (Montessori)	
Statale	Primaria	6	Vigevano, 19	
Statale	Primaria	8	Visconti Alex, 16	
Statale	Primaria	8	Viscontini, 7	
Statale	Primaria	7	Viterbo 31	
Statale	Primaria	5	W. Ferrari (C/O Sec. Dei Guarneri, 21)	
Statale	Primaria	5	Wolf Ferrari, 6	
Statale	Primaria	2	Zara, 96	
Statale	Primaria	6	Zuara, 9	
Statale	Secondaria	9	Asturie, 1	
Statale	Secondaria	7	Axum, 5	
Statale	Secondaria	6	Balsamo Crivelli, 3 (C/O Primaria B.Crivelli)	
Statale	Secondaria	2	Brianza, 18 C/O Prim. Brianza, 14	
Statale	Secondaria	2	Brianza, 18 C/O Prim. Venini, 80	
Statale	Secondaria	2	Cagliero, 20	
Statale	Secondaria	6	Carriera, 12/14	
Statale	Secondaria	8	Castellino Da Castello, 9	
Statale	Secondaria	2	Cesalpino, 40 (C/O Primaria Cesalpino)	
Statale	Secondaria	9	Crespi, 40 (C/O Prim. Crespi, 1)	
Statale	Secondaria	9	Del Volga, 3	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Secondaria	2	Della Giustizia, 6	
Statale	Secondaria	2	Fara, 32 (C/O Prim. Galvani, 7)	
Statale	Secondaria	2	Frigia, 4	
Statale	Secondaria	2	Frigia,4 C/O Prim. Mattei, 12	
Statale	Secondaria	9	Gabbro, 6/A	
Statale	Secondaria	8	Gallarate, 15	
Statale	Secondaria	9	Gasparri, 6 (C/O Prim. Gasparri, 6)	
Statale	Secondaria	2	Giacosa, 46/Pad. Convitto	
Statale	Secondaria	1	Giusti, 15/A (C/O Prim. Giusti, 15)	
Statale	Secondaria	8	Graf, 74	
Statale	Secondaria	9	Hermada, 18	
Statale	Secondaria	8	Lovere, 4	
Statale	Secondaria	9	Maffucci, 60 - Primo Piano + Piano Terra	
Statale	Secondaria	8	Mario Borsa, 26	
Statale	Secondaria	7	Martinetti, 25 (C/O Crimea, 22)	
Statale	Secondaria	4	Medici Del Vascello, 42	
Statale	Secondaria	7	Moisè Loria, 37	
Statale	Secondaria	8	Ojetti, 13	
Statale	Secondaria	8	Orsini, 25	
Statale	Secondaria	7	Pistoia, 13	
Statale	Secondaria	7	Pistoia, 13 C/O Prim. A. Da Baggio	
Statale	Secondaria	8	Pizzigoni, 9 (C/O Prim. De Rossi,2)	
Statale	Secondaria	2	Pontano C/O Prim. Russo, 27	
Statale	Secondaria	8	Quarenghi, 14	
Statale	Secondaria	3	S. Gregorio, 5 (C/O Prim. Casati, 6)	
Statale	Secondaria	3	Sacchini , 34	
Statale	Secondaria	3	Sacchini In Prim. Porpora	
Statale	Secondaria	6	Salerno, 1	
Statale	Secondaria	6	San Colombano	
Statale	Secondaria	9	Sand, 32 (C/O Prim. Iseo, 7)	
Statale	Secondaria	8	Sapri, 50	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Statale	Secondaria	9	Scialoia, 21	
Statale	Secondaria	9	T. Mann, 8 (C/O Prim. T.Mann)	
Statale	Secondaria	6	Tosi, 21	
Statale	Secondaria	1	Vivaio, 7	
Statale	Secondaria	4	Bezzecca (C/O Prim. Morosini)	
Statale	Secondaria	4	Cova (Pascoli - S.Gerolamo)	
Statale	Secondaria	4	Dalmazia, 4	
Statale	Secondaria	4	De Andreis, 10	
Statale	Secondaria	5	Dell'Arcadia, 24 (C/O Prim. Arcadia)	
Statale	Secondaria	5	Heine, 2	
Statale	Secondaria	4	Mondolfo, 7	
Statale	Secondaria	3	Pascal, 35	
Statale	Secondaria	5	Pescarenico, 6 (C/O Prim. Pescarenico)	
Comunale	Casa Accoglienza	5	Viale Ortles, 69	
Comunale	Casa Vacanza	Extraurbane	Corso Risorgimento, 300 - Ghiffa - VB	
Comunale	Casa Vacanza	Extraurbane	Via G. Mameli, 3 - Ameno - NO	
Comunale	Casa Vacanza	Extraurbane	Via Milano, 48 - Pietra Ligure - SV	
Comunale	Casa Vacanza	Extraurbane	Via Prealpina, 34 - Oltre il Colle - BG	
Comunale	Casa Vacanza	Extraurbane	Via Sardegna, 2 - Andora SV	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	4	Anfossi, 25	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	9	B. da Novate, 4	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	4	Barabino, 4	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	9	CDD Cherasco, 5	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	8	Cilea, 148	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	6	De Nicola, 3	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	8	Degli Appennini, 147	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	6	Dei Narcisi, 3	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	4	Guerrieri Gonzaga, 4	

SEDI DI SERVIZIO

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	ZONA	INDIRIZZO	Note
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	7	Noale, 1	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	2	S. Erlebardo, 4 (CDD Negri)	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	2	S. Erlebardo, 4 (CDD Pini)	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	2	Scuola Speciale Stefanardo da Vimercate, 14	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	1	Statuto, 17	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	8	Treves De Sanctis (via Colleoni, 8)	
Comunale	CENTRI DIURNI DISABILI - Servizi Specilai	8	Turr, 2 (Faravelli)	
Comunale	Centro Diurno Int.	9	Giolli, 29	
Comunale	Centro Prima Infanzia	7	Forze Armate, 175	
Comunale	Centro Prima Infanzia	8	Via Appennini	Attualmente in appalto
Comunale	Centro Prima Infanzia	5	Via Spaventa	Attualmente in appalto
Comunale	Presidenza del Consiglio Comunale	1	Piazza Della Scala, 2	
Comunale	Protezione Civile	8	Via Pier Francesco Cittadini, 2/A	
Comunale	Residenza Sanitaria Anziani	4	Cinquecento	Attualmente in appalto
Comunale	Residenza Sanitaria Anziani	4	Mecenate, 96	Attualmente in appalto
Comunale	Residenza Sanitaria Anziani	6	Rudini', 3	Attualmente in appalto

SEZIONE I

ALLEGATO 2

ELENCO IMMOBILI CONCESSI IN USO A MILANO RISTORAZIONE

ELENCO IMMOBILI CONCESSI IN USO A MILANO RISTORAZIONE

TIPOLOGIA LOCALE	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	Note
Sede	VIA QUARANTA		Via Quaranta n. 41	X	X		
Ufficio	VIA MATTEUCCI		Via Matteucci n.1	X		X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	CDD-S.Spec.	9	CDD Cherasco, 5	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	2	S. Erlembardo, 4 (CDD Negri)	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	2	S. Erlembardo, 4 (CDD Pini)	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	4	Anfossi, 25				X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	4	Barabino, 4	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	9	B. da Novate, 4				X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	8	Cilea, 148	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	6	De Nicola, 3	NO	SI		X	X	mangiano in salone no uso esclusivo
Comunale	CDD-S.Spec.	8	Degli Appennini, 147	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	6	Dei Narcisi, 3				X	X	
Comunale	Centro Diurno Int.	9	Giolli, 29	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	4	Guerrieri Gonzaga, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	7	Noale, 1				X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	1	Statuto, 17				X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	8	Treves De Sanctis (via Colleoni, 8)	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	8	Turr, 2 (Faravelli)	SI	SI		X	X	
Comunale	CDD-S.Spec.	2	Scuola Speciale Stefanardo da Vimercate, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Airaghi, 40	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Anselmo da Baggio, 54 (con micronido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	Anselmo da Baggio, 56	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	8	Appennini, 189	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Arsia, 2 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	BENTIVOGLIO,10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Betti, 56	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	BETULLE, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	BORSA, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Branca, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Brivio, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	C. da Castello, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	C. da Castello, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Cabella, 42	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Capuana, 8 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Catone, 30	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	CECHOV, 27	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Cesenatico, 6 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Chiarelli, 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Cilea, 52 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	COGNE, 24	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Console Marcello, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	CRETESE, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	DE PREDIS, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Degli Ontani, 1 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Dei Salici, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Dolci, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Don Gnocchi, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	F.ARMATE,175	NO	SI		X	X	
Comunale	Centro Prima Infanzia	7	Forze Armate, 175	NO	NO		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Forze Armate, 59	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	8	Graf, 72	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	GUERZONI, 40	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Guicciardi, 3	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Nidi	9	GUICCIARDI, 3/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Imbriani, 21	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Lamennais, 19	SI	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	LAMENNAIS, 21	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Lampugnano, 163	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Legioni Romane, 56 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	LOPEZ,10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Mac Mahon, 100 (con sezione primavra)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Magreglio, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	MAR JONIO, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Mario Borsa, 6	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Marx, 2	SI	SI		X	X	nel refettorio solo due classi le altre nelle classi
Comunale	Nidi	9	MICRONIDO GUERZONI,40	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Milesi Bianca, 2	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Nidi	7	MONTE BALDO,15	NO	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	Infanzia	8	Montichiari, 7	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	7	Muggiano, 16 (c/o Prim. Muggiano, 14)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	OJETTI,15	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Paravia, 3 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	PARAVIA, 81	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Pisa, 5/1	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Nidi	7	POMPEO MARCHESI, 62	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Quinto Romano, 26	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	8	Sapri, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Satta, 19	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Sem Benelli, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Silla, 150/A (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Stratico, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Val D'Intelvi, 11	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Val Lagarina, 26/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Valdagno, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Valle Antrona, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	VALSESIA, 54	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Varesina, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	VARESINA, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Viterbo, 43 (con sezione primavera)	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	7	Viterbo, 7 (con sezione primavera)	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	2	Adriano, 20	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Affori, 21	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Benedetto Marcello, 9	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	2	Bigatti, 2	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	2	Bottego c/o Primaria Bottego 4	SI	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Boves, 2 (ex Carnia, 32)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Carnovali, 18	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	CARNOVALI,20	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	CERKOVO, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Cesalpino, 38 (con sezione primavera)	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	9	Cesari, 38	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Ciccotti, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Cirié, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	CIRIE',12	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	3	CONSOLE FLAMINIO,16	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Costa, 22	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Crescenzago, 47	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	De Curtis, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	DE CURTIS, 7 (nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Del Volga, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Della Giustizia, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	3	DERUTA, 15	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Dora Baltea, 24	SI	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Feltre, 68/3 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	FONTANELLI, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Fortis, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Gabbro, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Galvani, 9	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Gatti, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. A Lambruschini	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. B Martini	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Giacosa, 46 pad. T Tarra (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Girola, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Goldoni, 13	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	9	Grimm, 11	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Imbonati, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Iseo, 5	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Iseo, 7	SI	NO		X	X	
Comunale	Nidi	9	IVREA, 1	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	LISCATE, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Litta Modignani, 89 (con nido e sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	BEROLDO, 8 (Lombardia)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Matteucci, 5 (Bacone)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Merloni, 2 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Monte Rotondo, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Bacone, 13 (ex Monteverdi) (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	Infanzia	2	Muzio, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Narni, 16 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	PADOVA, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	PALANZONE, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Pallanza, 26 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	PALLETTA, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Pastrengo, 10	NO	SI		X	X	refettorio
Comunale	Infanzia	3	Pergolesi, 17 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	PIANELL,25	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Pini, 2 (con nido e sezione primavera) - Piano primo e piano terra	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Porpora, 45 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	3	PUSIANO, 22	NO	NO		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Quadrio, 10 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Ragusa, 5	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Rossi P., 17	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Rovetta, 1 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	2	Rucellai, 19	SI	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Russo, 20	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	2	Russo, 27 c/o Sec. Pontano	NO	NO		X	X	
Comunale	Nidi	2	RUSSO,20/A	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	2	S. Uguzzone, 10	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	2	San Mamete, 13	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	SAN MAMETE,13	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Sant'Erlembaldo, 4 (con nido e sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	SARCA, 145	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Scialoia, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	SENIGALLIA, 61 (ex OROBONI,44)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Soffredini, 23	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	SOFFREDINI,23	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Stoppani, 3 (c/nido) c/o Goldoni	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	9	Suzzani, 240	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	SUZZANI, 264	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	T. Mann, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Toce, 7 (con nido e sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	TREVI, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	9	VAL D'OSSOLA, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	VENINI, (MACCHI,68)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	2	Martiri Oscuri, 7 ex Venini, 80 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	9	Villani, 7 (Murat)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	2	FONTANILE, 2 (EX ZURETTI)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Alzaia Nav. Grande, 22	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Andrea Verga, 19	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Anemoni, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	ARGELATI, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Barzilai, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Bastioni Porta Nuova, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Bergognone, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	BERGOGNONE, 4/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Capponi P., 18	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Capponi P., 22 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Caterina da Forlì, 14 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Crollalanza, 15 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	De Nicola, 18	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	6	De Pretis, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Dei Narcisi, 1 c/o Prim. Dei Narcisi	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Della Spiga, 27	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	DEMETRIO STRATOS, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	DON PRIMO MAZZOLARI, 46 (ex Barona)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	FARAVELLI, 38	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Faravelli, 36 PAD. A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Faravelli, 36 PAD. B (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	G.S.BERNARDO, 1	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	8	Gattamelata, 22 (c/o Prim. Gattamelata)	NO	NO		X	X	
Comunale	Nidi	6	GOLA, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	INDUNO, 6	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	LOPE DE VEGA, 37	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Lope de Vega, 39 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	Infanzia	6	Lorenteggio, 6	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	8	Mantegna, 10	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	8	Mantegna, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	MANZANO, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	San Colombano, 8/A (ex Martinelli)	NO	NO		X	X	
Comunale	Nidi	6	MARTINI SIMONE, 10/2 (MEMMI)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Martini Simone, 10/1 (Memmi) (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Massaua, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	7	MASSAU, 13	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	8	Massena, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	8	DON LUIGI PALAZZOLO, 12 (Portello)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Palermo, 17 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Palermo, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	1	PALERMO,17	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Parenzo, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	PARENZO,12	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Porta Venezia, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	REMO LA VALLE, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Ruffini, 6/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	S.S. Trinità, 5 (con nido, nido bis e sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	S.VIGILIO, 24	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Salerno, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	San Paolino, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Sanzio, 11 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Savona, 30 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Scalabrini, 7 c/o Prim. Dei Narcisi	NO	NO		X	X	
Comunale	Infanzia	7	Seprio, 11/bis	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	6	Soderini, 41	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	6	RONDONI, 2 EX TOLSTOI	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Tolstoj, 79 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Tortona, 80	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	6	Watt, 39	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Anfossi, 26	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	1	ARENA, 21	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Arena, 21	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Ariberto, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Barabino, 2	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	5	Baroni, 45	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	BARONI, 17	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Barrili, 27	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Bezzecca, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Brunacci, 8	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Infanzia	1	C. Crivelli, 21 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	3	CADUTI IN MISSIONE DI PACE, 10 (Rubattino)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Caduti in Missione di Pace, 10 (Rubattino)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	3	CANALETTO, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Carabelli, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	CARABELLI, 8	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	5	Cassoni, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Cima, 17	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Clericetti, 20	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Colletta, 51	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Colletta, 53	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	COMISSO, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Corsica, 94 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Cova, 1	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Dandolo, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Decorati, 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Dei Guarneri, 19 c/nido	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Dell'Arcadia, 20	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Devoto, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Gentilino, 4/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Dei Bognetti, 13	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	5	Giambologna, 30	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	GONZALES, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	MAESTRI CAMPIONESI, 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Martinengo, 34/2	NO	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	Nidi	4	MARTINI, 13	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Meleri, 12	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	MELERI, 20	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	MOMPIANI, 4/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Monte Popera, 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Monte Velino, 10 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Oglio, 23 (con nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Oglio, 25	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	ORLANDO, 11	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Osimo, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	OSIMO,4	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	OSTIGLIA, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	PALMIERI, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Pescarenico, 1	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Pezzi, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Porta Vigentina, 15/a (*)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	COLLETTA 72 - PRU LODI	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 1 (padiglione A)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 1 (padiglione B)	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Reni, 11 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	S.ABBONDIO, 31	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Savinio, 9 (Santa Giulia)	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	5	SALASCO, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	SALLUSTIO, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	San Giacomo, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Santa Croce, 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Sant'Abbondio, 27	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	1	Sant'Orsola, 17 c/nido	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	SAVINIO,9 (S.Giulia)	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	5	Solaroli, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Sordello, 14	NO	SI		X	X	
Statale	Infanzia	4	Sordello, 7 (c/o Prim. Sordello)	SI	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Sulmona, 9	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	3	Tajani, 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Ucelli di Nemi, 44	NO	SI		X	X	
Comunale	Nidi	4	UCELLI DI NEMI, 40	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	Ungheria, 42	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	5	Val di Sole, 9/A	NO	SI		X	X	
Comunale	Infanzia	4	XXII Marzo, 59 (con sezione primavera)	NO	SI		X	X	
Comunale	Micronidi	7	Anselmo da Baggio, 54	NO	SI				
Comunale	Micronidi	8	CESENATICO, 6	NO	SI				utilizzano lo stesso refettorio dell'Infanzia delimitato da armadietti.
Comunale	Micronidi	7	SILLA, 150/A	NO	SI				
Comunale	Micronidi	9	LITTA MODIGNANI, 89	NO	SI				
Comunale	Micronidi	9	MERLONI, 2	NO	SI				
Comunale	Micronidi	3	PERGOLES, 17	NO	SI				
Comunale	Micronidi	3	PINI, 2	NO	NO				
Comunale	Micronidi	2	Sant'Erembaldo, 4	NO	SI				
Comunale	Micronidi	3	STOPPANI, 3 c/o Benedetto Marcello, 9	NO	SI				
Comunale	Micronidi	9	TOCE, 7	NO	SI				
Comunale	Micronidi	1	S.S.TRINITA', 5	NO	SI				
Comunale	Micronidi	1	S.S.TRINITA', 5 BIS	NO	SI				
Comunale	Micronidi	7	SANZIO, 11	NO	SI				
Comunale	Micronidi	1	C. Crivelli, 21	NO	SI				
Comunale	Micronidi	4	CORSICA, 94	NO	SI				
Comunale	Micronidi	5	Dei Guarneri, 17	NO	SI				
Comunale	Micronidi	4	OGLIO, 23	NO	SI				
Comunale	Micronidi	4	Sant'Orsola, 17	NO	SI				
Statale	Primaria	7	Airaghi, 42	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Anselmo da Baggio, 60	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Bodio, 22	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Brocchi, 5 c/o Quarenghi, 12	NO	NO		X	X	
Statale	Primaria	8	Brocchi, 5 c/o Delle Ande	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Cilea, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Cittadini, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Console Marcello, 9	SI	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Statale	Primaria	8	De Rossi, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Dei Salici, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Delle Ande, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Dolci, 5	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Don Gnocchi, 25	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Forze Armate, 279	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Forze Armate, 65	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Graf, 70	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Guicciardi, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Lamennais, 20	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Mac Mahon, 100	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Magreglio, 1 c/o sec. Sapri, 50	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Monte Baldo, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Muggiano, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Paravia, 83	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Pareto, 26	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Pisa	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	San Giusto, 65	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Santa Maria Nascente, 30	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Silla, 150	NO	SI		X	X	refettorio non ripristinato dopo covid
Statale	Primaria	8	Trilussa, 10 c/o sec. Graf, 74	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Val d'Intelvi, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Val Lagarina, 44	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Valdagno, 8	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Via Quarenghi, 10 (Montessori)	NO	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Via Quarenghi, 12 (Montessori)	NO	NO		X	X	
Statale	Primaria	8	Visconti Alex, 16	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Viterbo 31	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Bottego, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Bottelli, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Brianza, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Carnia, 32	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Carnovali, 19	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Cesalpino, 38	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Cesari, 38	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Crespi, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Dal Verme, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Dei Braschi, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Dora Baltea, 16	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Fabriano, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Feltre, 68/1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	G. Da Bussero, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Gabbro, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Galvani, 7	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Gasparri, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/pad. 1 Grioli	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/pad. 2 Arquati	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/pad. 3 Gabelli	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/pad. 8 Grazioli	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Giacosa, 46/pad. Da Feltre c/o Bon Giovanni	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Iseo, 7	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Mattei, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Matteucci, 3 (Bacone)	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Muzio, 5	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Passerini, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Pianell, 40	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Pini, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Pisacane, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Porpora, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Prim. Porpora, 11 in Sec. Sacchini	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Russo, 27	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	San Mamete, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Sant' Erlembardo, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Sant'Uguzzone, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	Scialoia, 19	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Stoppani, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	9	T. Mann, 8	SI	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Statale	Primaria	9	Veglia, 80	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Venini, 80	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	2	Zara, 96	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Anemoni, 8	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Balsamo Crivelli, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Barona, 70	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Bastioni Porta Nuova, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Bergognone, 2/4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Viscontini, 7	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Casati, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	De Nicola, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Dei Narcisi, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Della Spiga, 29	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Foppette, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Gattamelata, 35	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Giusti, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	Mantegna, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Massaua, 5 c/o Prim. Scrosati	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Massaua, 5 c/o Sec. Scrosati	SI	NO		X	X	
Statale	Primaria	8	Moscato, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Palermo, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Pestalozzi, 13	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Rasori, 19	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Ruffini, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Salerno, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Salerno, 3 (c/o Secondaria Salerno, 1)	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	San Colombano, 8	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	San Paolino, 4/a (c/o sec. De Nicola)	NO	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Scrosati, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	7	Sicilia, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Vespri Siciliani, 75	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Vespri Siciliani, 75 c/o Sec. Carriera	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Vigevano, 19	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	6	Zuara, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Antonini, 50	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Ariberto, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Baroni, 73	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Bocconi, 17	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Brunacci, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	C. da Castello, 10 c/o Sec. C. da castello	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	8	C. da Castello, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Cima, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Clericetti, 22	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Colletta, 49	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Corridoni, 34	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Crocefisso, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Decorati, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Dei Bognetti, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Dell'Arcadia, 22	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Feraboli, 44	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Gentilino, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Giulio Romano, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Guerrieri Gonzaga, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Leonardo da Vinci, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Martinengo, 36	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Meleri, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Mezzofanti, 25	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Monte Piana, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Montevelino, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Morosini, 11	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Mugello, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Palmieri, 24	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Pescarenico, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Polesine, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Puglie, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Quadronno, 32	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Ravenna, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Romagna, 16	SI	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettorio	Rigoverno	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Statale	Primaria	3	Romagna, 18 Centrale	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	San Giacomo, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	1	Sant'Orsola, 15	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Sordello, 7	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	3	Tajani, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	4	Ucelli di Nemi, 54	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Vallarsa, 19/A c/o Oglio, 20	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	W. Ferrari (c/o Sec. Dei Guarneri, 21)	SI	SI		X	X	
Statale	Primaria	5	Wolf Ferrari, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	7	Axum, 5	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Castellino da Castello, 9	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Gallarate, 15	SI	NO		X	X	
Statale	Secondaria	8	Graf, 74	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Lovere, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Maffucci, 60 - primo piano + piano terra	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Mario Borsa, 26	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	7	Martinetti, 25 (c/o Crimea, 22)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Ojetti, 13	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Orsini, 25	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	7	Pistoia, 13	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	7	Pistoia, 13 c/o Prim. A. da Baggio	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Pizzigoni, 9 c/o Prim. De Rossi, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Quarenghi, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	8	Sapri, 50	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Asturie, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Brianza, 18 c/o Prim. Venini, 80	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Brianza, 18 c/o prim. Brianza, 14	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Cagliero, 20	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Cesalpino, 40 (c/o Primaria Cesalpino)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Crespi, 40 (c/o Prim. Crespi, 1)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Del Volga, 3	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Della Giustizia, 6	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Fara, 32 (c/o prim. Galvani, 7)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Frigia, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Frigia, 4 c/o Prim. Mattei, 12	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Gabbro, 6/A	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Gasparri, 6 (c/o Prim. Gasparri, 6)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Giacosa, 46/pad. Convitto	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Hermada, 18	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	2	Pontano c/o Prim. Russo, 27	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	3	Sacchini, 34	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	3	Sacchini in Prim. Porpora	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Sand, 32 (c/o Prim. Iseo, 7)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	Scialoia, 21	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	9	T. Mann, 8 (c/o Prim. T.Mann)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	6	Balsamo Crivelli, 3 (c/o Primaria B.Crivelli)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	6	Carriera, 12/14	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	1	Giusti, 15/A (c/o prim. Giusti, 15)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	7	Moisè Loria, 37	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	3	S. Gregorio, 5 (c/o prim. Casati, 6)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	6	Salerno, 1	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	6	San Colombano	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	6	Tosi, 21	NO	SI		X	X	
Statale	Secondaria	1	Vivaio, 7	SI	NO		X	X	
Statale	Secondaria	4	Bezzecca (c/o Prim. Morosini)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	4	Cova (Pascoli - S.Gerolamo)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	4	Dalmazia, 4	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	4	De Andreis, 10	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	5	Dell'Arcadia, 24 (c/o prim. Arcadia)	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	5	Heine, 2	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	4	Medici del Vascello, 42	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	4	Mondolfo, 7	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	3	Pascal, 35	SI	SI		X	X	
Statale	Secondaria	5	Pescarenico, 6 (c/o Prim. Pescarenico)	SI	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	ARSIA, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	BORSA, 16 BIS (sezione primavera all'interno del nido)	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	CAPUANA, 8	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	CILEA, 52	NO	SI		X	X	

GESTIONE	TIPOLOGIA DI SCUOLA/SERVIZIO	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Refettori o	Rigovern o	Altri Locali- Spazi- Aree	Manutenzione Ordinaria	Manutenzione Straordinaria limitatamente agli interventi previsti nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione"	NOTE
Comunale	Sez. Primavera	7	DEGLI ONTANI, 1	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	LEGIONI ROMANE, 56	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	MAC MAHON, 98	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	7	PARAVIA, 3	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	7	VITERBO, 43	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Sez. Primavera	7	VITERBO, 7	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Sez. Primavera	2	CESALPINO, 38	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	3	FELTRE, 68/3	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	2	GIACOSA, 46	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	9	LITTA MODIGNANI, 89	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	3	BACONE, 13 (ex Monteverdi)	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	3	NARNI, 16	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	2	PALLANZA, 26	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	3	PINI, 2	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	3	PORPORA, 45	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	9	QUADRIO, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	2	ROVETTA, 1	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	2	Sant'Erlembaldo, 4	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	9	TOCE, 7	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	2	MARTIRI OSCURI, 7 ex VENINI, 80	SI	SI		X	X	con refettorio
Comunale	Sez. Primavera	8	Capponi, 22	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	7	CATERINA DA FORLI', 14	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	CROLLALANZA, 15	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	8	FARAVELLI, 36 p	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	LOPE DE VEGA, 39	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	MARTINI SIMONE, 10/1 (MEMMI)	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	1	PALERMO, 17	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	1	S.S.TRINITA', 5	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	SAVONA, 30	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	6	TOLSTOJ, 79	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	4	MONTE VELINO, 10	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	4	RENI, 11	NO	SI		X	X	
Comunale	Sez. Primavera	4	XXII MARZO, 59	NO	SI		X	X	
Comunale	Casa accoglienza	5	Viale Ortles, 69	SI	SI		X	X	

Dopo che sono state portate a compimento le attività previste dall'art. 2 del contratto di servizio ovvero le attestazioni dello stato degli immobili, la verifica della sussistenza dei documenti obbligatori e l'inventario, le Parti si impegnano ad aggiornare il presente allegato con le informazioni mancanti ed inserendo anche il numero dei locali concessi in uso.

TIPOLOGIA LOCALE	TIPOLOGIA SERVIZIO	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzion e Ordinaria	Manutenzion e Straordinaria	Note
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	ANSELMO DA BAGGIO	7	Via Quinto Romano, 22	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	BALSAMO CRIVELLI	6	Via A. Pepere, 8	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	BOTTEGO	2	(Via Bresciani Turroni) Palmanova, 135	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	C. DA CASTELLO	8	Via Ardissona Francesco (in fondo strada senza uscita)	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	CITTADINI	8	Via Carbonia- Otranto	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	CLERICETTI	3	Via Clericetti, 22	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	COLLEONI	8	Via Gattamelata, 22	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	DELLA GIUSTIZIA	2	Via De Marchi - Della Giustizia, 6	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	DONATI	6	Via Riva Rocci (Fronte Civico Via Riva Rocci, 8)	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	DORA BALTEA	9	Via Dora Baltea, 14	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	FOPPETTE	6	Via Savona, 71/a	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	FORZE ARMATE	6	Via Tonezza, 4	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	GIUSTI	1	Via Niccolini, 2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	ISEO, 7	9	Via Ivrea, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	LAMENNAIS	7	Via Bernabo' Visconti, 20	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	MATTEUCCI	3	Via Piccinni, 12	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	PARAVIA	7	Via Paravia, 83	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	QUARANTA	5	Via Quaranta, 41	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	RAVENNA	4	Via Piazzetta, 15	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	SALERNO	6	Via Salerno, 3	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	SAMMARTINI, 73	2	Via Sarmmartini, 73	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	UCELLI DI NEMI	4	Via Ucelli di Nemi, 54	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	VAL D'INTELVI	7	Via Val D'Intelvi, 11	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	VISCONTI	8	Via Alex Visconti, 16	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Scolastico	T. MANN	9	V.le Suzzani angolo Via Thomas Mann	X	X	Attualmente chiuso (da settembre 2019)

TIPOLOGIA LOCALE	TIPOLOGIA SERVIZIO	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzion e Ordinaria	Manutenzion e Straordinaria	Note
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Scolastico	GARGANO	5	Via Gargano (ingresso Via Quaranta, 41)	X	X	Attualmente chiuso (dal 9 giugno 2021)
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	ARENA	1	Via Arena, 21	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	ARGELATI	6	Via Argelati, 25	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BARONA	6	Via Primo Mazzolari, 46/2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BARONI	5	Via Baroni, 17	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BENTIVOGLIO	7	Via Bentivoglio, 10	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BOLTRAFFIO (EX MEDARDO ROSSO)	9	Via Boltraffio, 2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BORSA	8	Via Borsa, 16	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	BRIVIO	8	Via Brivio, 8	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CARNOVALI	2	Via Carnovali, 20	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CECHOV	8	Via Cechov, 27	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CERKOVO	9	Via Cerkovo, 27	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CIRIE'	9	Via Ciriè, 12	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	COGNE	8	Via Cogne, 24	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	COLLETTA 72	4	Via Sannio, 19	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	COMISSO	5	Via Comisso, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CONSOLE FLAMINIO	3	Via Console Flaminio, 16	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	CRETESE	8	Via Cretese, 15	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	D'ANNUNZIO	2	Via D'Annunzio, 17	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DE CURTIS 7	2	Via De Curtis, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DE PREDIS	8	Via De Predis, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DEI MISSAGLIA	5	Via Dei Missaglia, 57	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DELLE BETULLE	7	Via Delle Betulle, 15	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DEMETRIO STRATOS	8	Via Demetrio Stratos, 8	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	DERUTA	3	Via Deruta, 15	X	X	

TIPOLOGIA LOCALE	TIPOLOGIA SERVIZIO	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzion e Ordinaria	Manutenzion e Straordinaria	Note
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	FARAVELLI	8	Via Faravelli, 36/38	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	FELTRINELLI	4	Via Feltrinelli, 11	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	FONTANELLI	9	Via Fontanelli, 16	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	FORZE ARMATE	7	Via Forze Armate, 175	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	GONZALES	4	Via Gonzales, 40	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	GUERZONI	9	Via Guerzoni, 40	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	GUICCIARDI	9	Via Guicciardi, 3/a	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	INDUNO	8	Via Fratelli Induno, 6	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	IVREA	9	Via Ivrea, 1	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	JAN PALACH	5	Via Jan Palach, 1 (ex Cartiere Binda)	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	LAMENNAIS	7	Via Lammennais, 19/a	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	LISCATE	2	Via Liscate, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	LOPE DE VEGA	6	Via Lope de Vega, 37	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	LOPEZ	8	Via Lopez, 10	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MACCHI	2	Via Venini, 7	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MARINELLA/ZURETTI, 70	2	Via Zuretti, 70 ang via Marinella	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MASSAUA	7	Via Massaua, 13	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MELERI	4	Via Meleri, 20	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MEMMI	6	Via Simone Martini, 10/2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	MOMPIANI	4	Via Mompiani, 4	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	NENNI	6	Via Nenni, 6	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	OJETTI	8	Via Ojetti, 15	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	ORLANDO	5	Via Orlando, 11	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	OSIMO	4	Via Osimo, 4	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinentenziali	Nido	OSTIGLIA	4	Via Ostiglia, 3	X	X	

TIPOLOGIA LOCALE	TIPOLOGIA SERVIZIO	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzion e Ordinaria	Manutenzion e Straordinaria	Note
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PADOVA	2	Via Padova, 25	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PALANZONE	9	Via Palanzone, 10	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PALERMO	1	Via Palermo, 17	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PALLETTA	9	Via Palletta, 6	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PARAVIA	7	Via Paravia, 81	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PARENZO	6	Via Parenzo, 12	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PIANELL	9	Via Pianell, 25	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PITTERI RUBATTINO	3	Via Caduti in Missione di Pace, 10	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	POMPEO MARCHESI	7	Via Pompeo Marchesi, 60	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	PORTELLO	8	Via don Luigi Palazzolo, 12	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	REMO LA VALLE	6	Via Remo La Valle, 7	X	X	Attualmente chiuso (dal 27 gennaio 2020)
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	RONDONI	6	Via Rondoni, 2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	RUFFINI	1	Via Ruffini, 6/a	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	RUSSO	2	Via Russo, 20	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	S. ABBONDIO	5	Via S. Abbondio, 31	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	S. GIMIGNANO	6	Via S. Gimignano 9/A	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	S. VIGILIO	6	Via S. Vigilio, 24	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SALASCO	5	Via Salasco, 2	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SALLUSTIO	4	Via Sigeri, snc (fronte civico 10)	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SANZIO	7	Via Sanzio, 9/11	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SARCA	9	Via Sarca, 145	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SAVINIO (S.ta Giulia)	4	Via Savinio, 9	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SENIGALLIA (ex Oroboni)	9	Via Senigallia, 61	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SORDELLO	4	Via Sordello, 14	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SPADINI	9	Via Spadini, 15	X	X	

TIPOLOGIA LOCALE	TIPOLOGIA SERVIZIO	DESCRIZIONE	MUNICIPIO	INDIRIZZO	Manutenzion e Ordinaria	Manutenzion e Straordinaria	Note
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	SUZZANI	9	Viale Suzzani, 264	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	TADINO	2	Via S. Gregorio fronte passo carraio civico 8	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	TREVI	9	Via Trevi, 16	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	UCELLI DI NEMI	4	Via Ucelli di Nemi, 40	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	VAL D'OSSOLA	9	Via Val d'Ossola, 5	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	VALSESIA	7	Via Valsesia, 54	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Nido	ZURETTI	2	Via Zuretti, 71	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Casa Vacanza	ANDORA	Località Extraurban e	Via Sardegna, 2 - Andora SV	X	X	Su tale locale è previsto il rimborso, da parte della Società degli oneri accessori(gas, energia, acqua, tari/rifiuti ecc.) al Comune, secondo gli accordi definiti.
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Casa Vacanza	GHIFFA	Località Extraurban e	Corso Risorgimento, 300 - Ghiffa - VB	X	X	Su tale locale è previsto il rimborso, da parte della Società degli oneri accessori(gas, energia, acqua, tari/rifiuti ecc.) al Comune, secondo gli accordi definiti.
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Casa Vacanza	PIETRA LIGURE	Località Extraurban e	Via Milano, 48 - Pietra Ligure - SV	X	X	Su tale locale è previsto il rimborso, da parte della Società degli oneri accessori(gas, energia, acqua, tari/rifiuti ecc.) al Comune, secondo gli accordi definiti.
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Casa Vacanza	VACCIAGO	Località Extraurban e	Via G. Mameli, 3 - Ameno - NO	X	X	Su tale locale è previsto il rimborso, da parte della Società degli oneri accessori(gas, energia, acqua, tari/rifiuti ecc.) al Comune, secondo gli accordi definiti.
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Casa Vacanza	ZAMBLA ALTA	Località Extraurban e	Via Prealpina, 34 - Oltre il Colle - BG	X	X	Su tale locale è previsto il rimborso, da parte della Società degli oneri accessori(gas, energia, acqua, tari/rifiuti ecc.) al Comune, secondo gli accordi definiti.
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Residenza Sanitaria Anziani	GEROSA BRICHETTO	4	Via Mecenate, 96	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Residenza Sanitaria Anziani	RUDINI'	6	Via Dei Rudini, 3	X	X	
Centro Cucina e Locali- Spazi e Aree pertinenziali	Residenza Sanitaria Anziani	DEI CINQUECENTO	4	Via Dei Cinquecento	X	X	



SEZIONE I

ALLEGATO 3

**ATTIVITÀ MANUTENTIVE
SVOLTE DA MILANO
RISTORAZIONE**

ATTIVITÀ MANUTENTIVE SVOLTE DA MILANO RISTORAZIONE S.p.A. NEI LOCALI CONCESSI IN USO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

PREMESSE:

Il presente allegato definisce le attività manutentive che da contratto di servizio Milano Ristorazione S.p.A. è tenuta ad eseguire sui locali e sulle attrezzature ad essa concessi in uso per lo svolgimento del servizio dal Comune di Milano.

Le tipologie di manutenzioni a carico di Milano Ristorazione S.p.A. variano a seconda della tipologia di struttura concessa in uso.

Per ogni tipologia di struttura vengono evidenziati:

- tipologia di locale di competenza di Milano Ristorazione S.p.A.;
- tipologia di manutenzioni in carico a Milano Ristorazione S.p.A. per la struttura.

Per quanto concerne gli impianti la manutenzione è a carico di Milano Ristorazione S.p.A. solamente nel caso in cui limiti degli stessi siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto non siano afferenti all'impianto generale di edificio. Per gli impianti di climatizzazione, a meno che non siano indipendenti, la manutenzione è in carico alla struttura di cui i locali fanno parte.

TIPOLOGIE DI STRUTTURA ED ATTIVITÀ MANUTENTIVE PREVISTE:

1) CENTRI COTTURA:

Tipologie di locali:

- locali ed aree in uso per lo svolgimento dell'attività produttiva (definiti come area del coentro cottura secondo le planimetrie dello stabile);
- servizi igienici e spogliatoio del personale;
- locale rifiuti ad uso esclusivo;
- aree esterne di esclusiva competenza (esempio: passo carraio ad uso esclusivo; area di carico e scarico).

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pavimenti, pareti, piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, pozzetti, caditoie, rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, di climatizzazione, pompe sommerse, antincendio*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;
- presidi antincendio (*idranti; estintori; allarmi; sistemi di rivelazione; porte REI, uscite di sicurezza*);
- taglio erba, illuminazione esterna per le aree ad uso esclusivo.

2) CUCINE ASILI NIDO:

Tipologie di locali:

- locali ed aree in uso per lo svolgimento dell'attività produttiva (definiti come area del centro cottura secondo le planimetrie dello stabile);
- servizi igienici e spogliatoio del personale;
- locale rifiuti ad uso esclusivo;
- aree esterne di esclusiva competenza (esempio: passo carraio ad uso esclusivo; area di carico e scarico).

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pavimenti, pareti, piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, pozzetti, caditoie, rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, di climatizzazione, pompe sommerse, antincendio quali estintori e porte rei.*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;
- taglio erba, illuminazione esterna per le aree ad uso esclusivo.

3) CUCINE CASE VACANZA:**Tipologie di locali:**

- locali ed aree in uso per lo svolgimento dell'attività produttiva (definiti come area del contro cottura secondo le planimetrie dello stabile);
- servizi igienici e spogliatoio del personale;
- locale rifiuti ad uso esclusivo;
- aree esterne di esclusiva competenza (esempio: passo carraio ad uso esclusivo; area di carico e scarico).

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pavimenti pareti, piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, pozzetti, caditoie rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, di climatizzazione, pompe sommerse, antincendio*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;
- taglio erba, illuminazione esterna per le aree ad uso esclusivo.

4) RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI:**Tipologie di locali:**

- locali ed aree in uso per lo svolgimento dell'attività produttiva (definiti come area del centro cottura secondo le planimetrie dello stabile);
- servizi igienici e spogliatoio del personale;
- locale rifiuti ad uso esclusivo;
- aree esterne di esclusiva competenza (esempio: passo carraio ad uso esclusivo; area di carico e scarico).

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pavimenti, pareti, piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, pozzetti, caditoie rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, di climatizzazione, pompe sommerse, antincendio*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;
- taglio erba, illuminazione esterna per le aree ad uso esclusivo.

5) SEDE - UFFICI:

Tipologie di locali:

- locali ed aree in uso per lo svolgimento dell'attività (definiti come area uffici secondo le planimetrie dello stabile);
- aree esterne di esclusiva competenza (esempio: passo carraio ad uso esclusivo, parcheggi).

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pavimenti, pareti, piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, pozzetti, caditoie rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, di climatizzazione, antincendio quali estintori e porte rei*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi;
- taglio erba, illuminazione esterna per le aree ad uso esclusivo.

sono esclusi gli interventi su:

- impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*) nel caso in cui limiti degli stessi non siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto siano afferenti all'impianto generale di edificio;

6) REFETTORI SCUOLE INFANZIA OVE PREVISTI (Comunale e Statale), PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO:

Tipologie di locali:

- locali ed aree in uso (definiti come refettorio secondo le planimetrie dello stabile);

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria di pavimenti, pareti, soffitti e controsoffitti, comprese tinteggiature;
- manutenzione ordinaria e/o sostituzione di infissi (porte, finestre, vetri);
- manutenzione ordinaria e/o sostituzione di arredi (tavoli, sedie, linee self-service);
- sostituzione di lampadine bruciate e corpi illuminanti ammalorati;
- manutenzione ordinaria impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*);
- manutenzione ordinaria schermature solari (tende; veneziane, ecc.).

sono esclusi gli interventi su:

- impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*) nel caso in cui limiti degli stessi non siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto siano afferenti all'impianto generale di edificio;
- presidi antincendio (*idranti; estintori; allarmi; sistemi di rivelazione; porte REI, uscite di sicurezza*);
- serramenti esterni in caso di sostituzione integrale su tutto l'edificio;

7) LOCALI RIGOVERNO IN SCUOLE STATALI - INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO:

Tipologie di locali:

- locali ricevimento pasti e rigoverno (definiti come rigoverno secondo le planimetrie dello stabile);
- WC e spogliatoi del personale;

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;

- manutenzione ordinaria di pavimenti, pareti, soffitti e controsoffitti, comprese tinteggiature;
- manutenzione ordinaria e/o sostituzione di infissi (porte, finestre, vetri); manutenzione ordinaria di impianti tecnologici (*idrici, elettrici, elevatori, idranti, pompe, boiler, lavelli, miscelatori lavelli, sostituzione di lampadine bruciate e corpi illuminanti ammalorati ecc.*).

sono esclusi gli interventi su:

- impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*) nel caso in cui limiti degli stessi non siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto siano afferenti all'impianto generale di edificio;
- presidi antincendio (*idranti; estintori; allarmi; sistemi di rivelazione; porte REI, uscite di sicurezza*).

8) LOCALI RIGOVERNO IN SCUOLE COMUNALI DELL'INFANZIA (MATERNE E NIDI SERVITI):

Tipologie di locali:

- locali ricevimento pasti e rigoverno (definiti come rigoverno secondo le planimetrie dello stabile);
- WC e spogliatoi del personale;

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio;
- manutenzione ordinaria di pavimenti, pareti, soffitti e controsoffitti, comprese tinteggiature;
- manutenzione ordinaria e/o sostituzione di infissi (porte, finestre, vetri);
- manutenzione ordinaria di impianti tecnologici (*idrici, elettrici, elevatori, idranti, pompe, boiler, lavelli, miscelatori lavelli, sostituzione di lampadine bruciate e corpi illuminanti ammalorati ecc.*).

sono esclusi gli interventi su:

- impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*) nel caso in cui limiti degli stessi non siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto siano afferenti all'impianto generale di edificio;
- presidi antincendio (*idranti; estintori; allarmi; sistemi di rivelazione; porte REI, uscite di sicurezza*).

9) RICOVERI NOTTURNI:

Tipologie di locali:

- locali ricevimento/preparazione pasti e rigoverno (definiti come cucina ricovero notturno secondo le planimetrie dello stabile);
- WC e spogliatoio del personale;

Manutenzioni previste:

- manutenzione ordinaria di componenti edilizi (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: pareti piastrelle, intonaci, finestre, porte, infissi, rifacimento scarichi fognari*);
- manutenzione ordinaria di impianti tecnologici (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti elettrici, idrici, pompe sommerse, antincendio sostituzione di lampadine bruciate e corpi illuminanti ammalorati ecc.*);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature per il funzionamento del servizio;
- manutenzione ordinaria di reti di scarico e fognarie (riparazione; disostruzione) fino alla confluenza con la rete principale dell'edificio.

sono esclusi gli interventi su:

- impianti tecnologici (*elettrico; riscaldamento; condizionamento*) nel caso in cui limiti degli stessi non siano circoscrivibili al perimetro dei locali in uso a Milano Ristorazione S.p.A. ovvero gli impianti o porzioni di impianto siano afferenti all'impianto generale di edificio;
- presidi antincendio (*idranti; estintori; allarmi; sistemi di rivelazione; porte REI, uscite di sicurezza*).

10) LOCALI RIGOVERNO IN ASILI NIDO SERVITI IN APPALTO:

Tipologie di locali:

- locali ricevimento pasti e rigoverno (definiti come rigoverno secondo le planimetrie dello stabile)
- WC e spogliatoi del personale;

Manutenzioni previste:

- nessuna manutenzione prevista a carico di Milano Ristorazione S.p.A.



SEZIONE I

ALLEGATO 4

SCHEDE DEI SERVIZI

SCHEDE DEI SERVIZI

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI, DELLE PRESTAZIONI ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

DIREZIONE EDUCAZIONE	pag. 2
DIREZIONE WELFARE E SALUTE	pag. 28
DIREZIONE SICUREZZA URBANA –AREA SICUREZZA INTEGRATA E PROTEZIONE CIVILE	pag. 56
GABINETTO DEL SINDACO – AREA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO COMUNALE	pag. 61

DIREZIONE EDUCAZIONE

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.1 – SCUOLA INFANZIA COMUNALE E STATALE, PRIMARIA, SECONDARIA 1° GRADO, CENTRI ESTIVI SCUOLE PRIMARIE E SEZIONI ESTIVE SCUOLA INFANZIA COMUNALE E STATALE.

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SEGUENTI TIPOLOGIE DI SCUOLA E SERVIZI: **SCUOLA INFANZIA COMUNALE E STATALE, PRIMARIA, SECONDARIA 1° GRADO, CENTRI ESTIVI SCUOLE PRIMARIE E SEZIONI ESTIVE SCUOLA INFANZIA COMUNALE E STATALE.**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Per le tipologie di scuole e servizi previsti dalla presente scheda, il servizio prevede:

- a) Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione del **pasto comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e leggere temporanee) per bambini e adulti (insegnanti, educatori, ausiliari, personale ATA ecc. che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole);
- b) Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento e trasporto **delle merende comprese le diete speciali** (diete sanitarie ed etico-religiose). La merenda viene fornita solo per l'utenza (bambini) della scuola dell'Infanzia, primaria e dei centri/sezioni estive, che frequenta le attività integrative scolastiche (post scuola) con le medesime modalità (menu, orari, ecc.) per i bambini iscritti alle sezioni primavera che frequentano il post scuola;
- c) Composizione del pasto: primo, secondo, contorno (oppure Piatto unico, in sostituzione di primo e secondo, o in sostituzione di secondo e contorno), frutta/dessert, pane, acqua di rete in caraffe sanificate con coperchio (500 ml per utente). Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'Allegato 5 del Contratto di Servizio;
- d) **Sostituzione del pasto con fornitura di un cestino freddo** in occasione di gite scolastiche, escursioni o altre attività all'esterno delle strutture scolastiche o dei centri/sezioni estive ove è effettuato il servizio di ristorazione. Nel caso di utenze con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un cestino gita compatibile con il proprio regime alimentare. La composizione del cestino deve rispettare il menu previsto di cui all' Allegato 5 del Contratto di Servizio;

- e) **Fornitura del pasto “di emergenza” per le scuole dell’infanzia:** in tutti i casi in cui non è possibile garantire il servizio ordinario (come disciplinato all’art. 4 “Variazioni menu” del Contratto di Servizio) viene fornito un pasto “di emergenza”. Nel caso di utenti con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un pasto compatibile con il proprio regime alimentare. La composizione del pasto di emergenza deve rispettare il menu previsto di cui all’Allegato 5 del Contratto di Servizio. Deve essere garantita la fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto riportata nei paragrafi dedicati.
- f) **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto** (un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto piano per i secondi e i contorni, un bicchiere, una ciotola per la frutta per le scuole dell’infanzia), **in materiale biodegradabile e compostabile, secondo quanto previsto dalla normativa vigente,** e delle posate in acciaio inox, a loro volta sanificate, adeguate alle portate servite (es. cucchiaino per minestre, cucchiaino per dessert), per bambini e adulti (insegnanti, educatori, ausiliari, ATA) che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi;
- g) **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione della merenda** (una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere, un cucchiaino di acciaio inox se necessario per la tipologia della merenda somministrata) e una caraffa di acqua di rete nelle sole scuole dell’infanzia (125 ml per utente).
- h) **Fornitura acqua durante la giornata educativa nelle scuole dell’infanzia:** al fine di garantire ad ogni utente il necessario apporto di acqua durante tutto l’arco della giornata (anche fuori pasto); il gestore deve mettere a disposizione un sufficiente numero di brocche per le singole sezioni. Durante i mesi caldi (da maggio a settembre) la fornitura deve essere opportunamente incrementata. Il gestore provvede alla sanificazione delle brocche.
- i) **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente):** dovrà essere garantita la fornitura di acqua in confezione nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell’autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall’acquedotto.
- j) **Servizio al tavolo e self-service:** è prevista la sanificazione e l’allestimento tavoli prima della somministrazione del pasto nelle scuole in cui il servizio è al tavolo, mentre sono previsti l’allestimento delle postazioni self-service e la sanificazione tavoli nelle scuole con servizio self-service. Nel caso in cui nel refettorio vi siano più turni mensa, tra un turno e l’altro, deve essere effettuata la pulizia di tavoli e pavimenti.
- k) **Sbarazzo dei tavoli, deterzione e sanificazione:** vedi Allegato 14 “Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi”;
- l) **Pulizia orizzontale, verticale ed aerea, riassetto, deterzione e sanificazione dei refettori** vedi Allegato 14 “Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi”;
- m) **Rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi urbani:** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.
- n) **Pulizia, deterzione e sanificazione dei locali cucina:** vedi Allegato 14 “Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi”;
- o) **Sostituzione, integrazione e acquisto** di attrezzature e di ogni altro arredo necessario, in tutti i locali concessi in uso di cui all’allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso. Per i soli refettori dovranno essere aggiunte le stoviglie ed i complementi di arredo;

- p) **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 “Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione”;
- q) **Controllo sulla potabilità dell’acqua servita/utilizzata** la potabilità dell’acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all’ente.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per gli utenti delle Scuole dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, delle Scuole Secondarie 1° grado frequentanti il tempo pieno e dei centri estivi e sezioni estive, il servizio avrà luogo nei giorni feriali dal lunedì al venerdì (esclusi i giorni festivi infrasettimanali). Per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado non frequentanti il tempo pieno il servizio sarà erogato solo nei giorni di svolgimento dei moduli e delle attività integrative scolastiche. Nel periodo estivo in caso di svolgimento di attività estive (centri/sezioni estive) promosse dal Comune, il servizio estivo è limitato ad alcune sedi, con le modalità e la durata previste da appositi comunicati predisposti dal Comune e che verranno trasmessi al gestore. In ogni caso il Comune si riserva di non promuovere tale servizio.

Le utenze scolastiche ed educative e dei centri estivi e sezioni estive compileranno e trasmetteranno al gestore (centro cucina di competenza), con l’apposito modulo “Prenotazione Pasti”, ogni giorno, per ogni singolo refettorio entro le 9,45 per le sezioni estive delle scuole dell’infanzia e per i centri estivi delle scuole primarie, il numero di pasti suddiviso tra bambini e adulti, il numero delle merende per i bambini che frequentano il post scuola ed il numero delle diete speciali (diete sanitarie, etico religiose e diete in bianco) sia per i pasti che per le merende. Le stesse utenze scolastiche ed educative e dei centri/sezioni estive, sono tenute a consegnare al personale addetto alla distribuzione dei pasti sia copia del modulo Prenotazione Pasti sia l’elenco di pasti suddivisi per classe, indicando per ogni classe i nomi degli utenti cui fornire le diete speciali.

Al momento delle consegne dei pasti e delle somministrazioni giornaliere (frutta metà mattina ove previsto il servizio, merende, cestini per gite, bottiglie in confezione in caso di emergenza ecc.) ai singoli refettori verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l’altra verrà consegnata all’addetto incaricato dell’Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per tipologia di scuola ed eventuale turno di servizio, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra bambini ed adulti; l’indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l’orario di partenza dal centro cottura; l’orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore. Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all’apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

MODALITA' OPERATIVE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI e STATALI.

- Entro le ore 9.45 le scuole dell'infanzia compileranno e trasmetteranno al gestore (centro cucina di competenza), con l'apposito modulo "Prenotazione Pasti", ogni giorno, per ogni singolo refettorio, il numero di pasti suddiviso tra bambini e adulti, il numero delle merende per i bambini che frequentano il post scuola ed il numero delle diete speciali (diete sanitarie, etico religiose e diete in bianco) sia per i pasti che per le merende. La rilevazione dei presenti e delle diete speciali sarà effettuata dal personale ausiliario fornito di opportuna dotazione informatica. La segreteria di Unità Educativa provvederà alla validazione della richiesta.
- Entro le 10.30 circa, vengono consegnati pane e frutta.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti e delle merende. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto al personale educativo e docente, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Dopo le ore 10.30 circa, il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a preparare la frutta lavata, sbucciata, detorsolata e porzionata, in monoporzione se prevista polpa o succo di frutta, disponendola in ciotole monouso.

Piatti e bicchieri devono essere di una consistenza adatta e gestibile da bambini 3/6 anni, in modo da evitare facili rotture o instabilità; le posate devono essere adeguate alle portate servite (es. cucchiaio per minestre, cucchiaino per dessert, un coltello adatto, unicamente per i bambini di 5 anni).

Per le sezioni dei centri estivi nelle scuole dell'infanzia verrà somministrata la frutta a metà mattina: le modalità del servizio sono concordati con le stesse; il personale del gestore addetto, sulla base del modulo di prenotazioni pasti, prepara la frutta, effettua il lavaggio della stessa, la detorsolatura, la porzionatura e la divisione in contenitori e poi il trasporto e la consegna alle varie classi unitamente al materiale accessorio per il consumo della frutta.

- Dopo le ore 11.30 circa, il personale del gestore provvede ad allestire i tavoli nelle scuole in cui il pasto è previsto al tavolo. Sul tavolo deve essere presente il pane, la frutta o il dessert (se previsto il gelato, lo stesso verrà servito al termine della distribuzione dei secondi e dei contorni per mantenerne la temperatura ottimale) e la brocca d'acqua con coperchio (500 ml ad utente). Le brocche devono essere trasparenti e adatte alla presa da parte di bambini di 3/6 anni per facilitarne l'utilizzo.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto, le diete e le merende, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato, controllo numerico e la corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta. Inoltre, il personale addetto alla somministrazione verifica la temperatura dei pasti al ricevimento, provvede al

condimento delle pietanze, secondo quanto previsto, e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante i controlli siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società, e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate, laddove necessario. Il contenitore con le merende dovrà essere consegnato in tempo utile per l'effettuazione dei controlli da parte delle educatrici/educatori e dovrà garantire un'adeguata protezione per la conservazione degli alimenti posti al suo interno fino al momento del consumo stimato alle ore 16.40/16.50. Oltre alla merenda, il termobox dovrà contenere il relativo materiale accessorio per la consumazione della stessa; indicativamente per ogni utente: una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere di una consistenza adatta e gestibile da bambini 3/6 anni, così da evitare facili rotture o instabilità, un cucchiaino di acciaio inox (se necessario per tipologia della merenda) oltre ad eventuale utensile (es. coltello) per gli educatori per supporto alla somministrazione della merenda (taglio di pane o torta, o per spalmare creme/marmellate) e acqua di rete in caraffa. All'eventuale variazione rispetto a quanto previsto nel menù merende, dovrà corrispondere anche l'idoneo materiale a corredo per il consumo. Il materiale accessorio (tovagliette, bicchieri, posate, piatti, ecc.) deve essere in numero sufficiente per garantire eventuali sostituzioni in caso di rottura o rovesciamento accidentale.

- Alle ore 12.00 circa, il personale del gestore addetto alla somministrazione procede alla distribuzione dei piatti con la sequenza prevista dal menù, avendo cura di somministrare in primo luogo le diete speciali agli utenti a cui sono destinate. Nel caso in cui sia prevista la somministrazione di dessert da conservare a temperatura controllata, questi saranno conservati all'interno dei termobox e distribuiti solo quando gli utenti avranno iniziato il consumo dei secondi piatti.

Al termine delle attività di somministrazione avranno inizio le attività di sbarazzo e pulizia dei locali.

- Le merende per i bambini che frequentano il post scuola sono somministrate nel pomeriggio dalle educatrici. Il personale ausiliario in servizio pomeridiano provvede alla pulizia dei tavoli utilizzati per il consumo della merenda, nonché alla consegna del materiale accessorio per il consumo della stessa.
- La consegna dei cestini freddi avviene di regola a partire dalle ore 7:30; il personale addetto al trasporto pasti, effettua la consegna dei termobox presso la struttura, allegando il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile /referente delegato dalla Direzione o dell'Unità Educativa, deve effettuare il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto consegnato; inoltre, verifica l'adeguatezza della composizione degli eventuali cestini per utenti con dieta speciale. Qualora, durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere immediatamente contattato il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società. L'importanza nella tempestività delle comunicazioni permette al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione con un cestino idoneo. Durante l'uscita il personale educativo o docente provvederà alla distribuzione dei cestini, e qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto ciò che non viene consumato dagli utenti, dovrà essere riconsegnato negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto al personale della Società per il corretto smaltimento.

MODALITA' OPERATIVE SCUOLE PRIMARIE

- Entro le 09:45 vengono trasmessi alla Società i pasti prenotati per la giornata attraverso l'apposito portale;
- Entro le 10.30 circa vengono consegnati pane e frutta.
- Per le strutture scolastiche che aderiscono al progetto "frutta metà mattina", i cui orari e modalità di servizio sono concordati con le stesse, il personale del gestore addetto, sulla base del modulo di prenotazioni pasti, prepara la frutta, effettua il lavaggio della stessa, la suddivide in contenitori e la consegna alle varie classi, unitamente al materiale accessorio per il consumo.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti e delle merende. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto al personale docente, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Dopo le ore 11.00 circa, nelle scuole che non hanno aderito al progetto "Frutta metà mattina" in cui è previsto il servizio al tavolo, il personale del gestore provvede a lavare la frutta, sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi pane, la frutta o il dessert e le brocche con coperchio riempite con acqua di rete (500 ml ad utente). Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, posate, tovaglietta di carta e tovagliolo.
Nelle scuole che non hanno aderito al progetto "Frutta metà mattina", in cui è previsto il servizio self-service, il personale del gestore addetto alla somministrazione dei pasti provvede a lavare la frutta, allestire le postazioni self-service, sanificare i tavoli e posizionare sugli stessi le brocche con coperchio riempite con acqua di rete (500 ml ad utente). Al fine di consentire ad ogni utente di comporre autonomamente il proprio vassoio, all'inizio della linea self-service deve essere previsto il materiale accessorio necessario per il consumo del pasto: un vassoio, una tovaglietta di carta, un tovagliolo, posate di acciaio inox (cucchiaio/forchetta /coltello) bicchiere, oltre al pane, la frutta o il dessert.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione, sulla base degli orari dei turni concordati con la scuola; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto, le diete e le merende, ed esegue il controllo della temperatura, dei pasti prenotati con quelli arrivati, della conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato e controllo numerico, e della corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta. Il contenitore con le merende dovrà essere consegnato in tempo utile per l'effettuazione dei controlli da parte del personale della scuola. Inoltre, il personale addetto alla somministrazione verifica la temperatura dei pasti al ricevimento, provvede al condimento delle pietanze, secondo quanto previsto, e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora

durante i controlli, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società, e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate, laddove necessario. Il contenitore delle merende dovrà garantire un'adeguata protezione per la conservazione degli alimenti posti al suo interno fino al momento del consumo stimato alle ore 16-16.30 e dovrà contenere il relativo materiale accessorio per la consumazione della stessa, indicativamente per ogni utente: una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere, un cucchiaino di acciaio inox (se necessario per tipologia della merenda) oltre ad eventuale utensile (es. coltello) per gli educatori dei giochi serali come supporto alla somministrazione della merenda (taglio pane o torta, o per spalmare creme/marmellate). All'eventuale variazione rispetto a quanto previsto nel menù merende dovrà corrispondere anche idoneo materiale a corredo per il consumo. Il personale del gestore addetto alla somministrazione inizia a distribuire i pasti alle ore 12.30 circa se presente un unico turno di distribuzione; nel caso siano previsti più turni, la distribuzione sarà effettuata in funzione degli orari dei turni concordati con la scuola. Nelle scuole in cui è previsto il servizio al tavolo, in concomitanza con l'arrivo delle classi nel refettorio, il personale addetto alla somministrazione procede alla distribuzione dei piatti con la sequenza prevista dal menu, avendo cura di somministrare in primo luogo le diete speciali agli utenti a cui sono destinate. Nelle scuole in cui è previsto il servizio self-service, le classi che arrivano nel refettorio si dispongono in fila; i primi utenti ad essere serviti, accompagnati dal docente, saranno quelli con dieta speciale. Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a porzionare le pietanze nei piatti monouso. Ogni utente preleva n.1 vassoio, n.1 tovaglietta di carta, n.1 tovagliolo di carta, le posate, n.1 bicchiere monouso, n.1 panino, n.1 frutto o il dessert (nel caso fosse prevista la somministrazione di dessert da conservare a temperatura controllata, questi saranno mantenuti all'interno dei termobox e distribuiti solo quando gli utenti avranno iniziato il consumo del secondo piatto). L'utente riceve quindi il primo piatto e il secondo con contorno, dopodiché si avvia al tavolo.

Nel caso di più turni e quindi più consegne, il personale addetto alla somministrazione effettua tutte le verifiche indicate al punto precedente.

Nelle zone di consumo pasto devono essere presenti idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti

Al termine delle attività di somministrazione avranno inizio le attività di sbarazzo e pulizia dei locali.

Le merende per i bambini che frequentano il post scuola, sono consegnate a fine servizio al personale ATA della scuola, mentre la somministrazione delle stesse è affidata al personale educativo del Gestore del Servizio post scuola/giochi serali, al quale compete il controllo nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.

La pulizia degli arredi e dello spazio fruito per il consumo della merenda non è a carico del gestore del servizio di refezione.

- La consegna dei cestini freddi avviene di regola a partire dalle ore 7:30; il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna dei termobox presso la struttura, allegando il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile /referente delegato dalla Direzione Scolastica deve effettuare il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto consegnato,

inoltre, verifica l'adeguatezza della composizione degli eventuali cestini per utenti con dieta speciale. Qualora, durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere immediatamente contattato il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società. L'importanza nella tempestività delle comunicazioni permette al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione con un cestino idoneo. Durante l'uscita il personale docente provvederà alla distribuzione dei cestini, qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto ciò che non viene consumato dagli utenti, dovrà essere riconsegnato negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto al personale della Società per il corretto smaltimento.

MODALITA' OPERATIVE SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

- Entro le 09:45 vengono trasmessi alla società i pasti prenotati per la giornata attraverso l'apposito portale;
- Entro le 12:00 circa vengono consegnati pane e frutta.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto al personale docente, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Dopo le ore 12.30 circa, nei refettori in cui è previsto il servizio al tavolo, il personale del gestore provvede a lavare la frutta, sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi pane, la frutta o il dessert e le brocche con coperchio riempite con acqua di rete (500 ml ad utente). Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, posate, tovaglietta di carta e tovagliolo. Nei refettori in cui è previsto il servizio self-service, il personale del gestore addetto alla somministrazione dei pasti provvede a lavare la frutta, allestire le postazioni self-service, sanificare i tavoli e posizionare sugli stessi le brocche con coperchio, riempite con acqua di rete (500 ml ad utente).
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione, sulla base degli orari dei turni concordati con la scuola; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto e le diete e le merende, esegue il controllo della temperatura, dei pasti prenotati con quelli arrivati, della conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato. Il personale addetto alla somministrazione verifica la temperatura dei pasti al ricevimento, provvede al condimento delle pietanze, secondo quanto previsto, e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante i controlli, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate, laddove necessario.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione inizia a distribuire dalle Ore 13.30 circa, in funzione dell'orario concordato con la scuola. Nelle scuole in cui è previsto il servizio al tavolo, in concomitanza con l'arrivo delle classi nel refettorio, il personale addetto alla somministrazione procede alla distribuzione dei piatti con

la sequenza prevista dal menù, avendo cura di somministrare in primo luogo le diete speciali agli utenti a cui sono destinate. Nelle scuole in cui è previsto il servizio self –service, le classi che arrivano nel refettorio si dispongono in fila; i primi utenti ad essere serviti, accompagnati dal docente, saranno quelli con dieta speciale. Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a porzionare le pietanze nei piatti monouso. Ogni utente preleva n.1 vassoio, n.1 tovaglietta di carta, n.1 tovagliolo di carta, le posate, n.1 bicchiere monouso, n.1 panino, n.1 frutto o il dessert (nel caso fosse prevista la somministrazione di dessert da conservare a temperatura controllata, questi saranno mantenuti all'interno dei termobox e distribuiti solo quando gli utenti avranno iniziato il consumo del secondo piatto). L'utente riceve quindi il primo piatto e il secondo con contorno, dopodiché si avvia al tavolo.

Nelle zone di consumo pasto devono essere presenti idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Al termine delle attività di somministrazione avranno inizio le attività di sbarazzo e pulizia dei locali.

- La consegna dei cestini freddi avviene di regola a partire dalle ore 7:30; il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna dei termobox presso la struttura, allegando il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile /referente delegato dalla Direzione Scolastica deve effettuare il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto consegnato, inoltre, verifica l'adeguatezza della composizione degli eventuali cestini per utenti con dieta speciale. Qualora, durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere immediatamente contattato il centro cottura di riferimento e il Responsabile referente della società. L'importanza nella tempestività delle comunicazioni permette al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione con un cestino idoneo. Durante l'uscita il personale docente provvederà alla distribuzione dei cestini, e qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto ciò che non viene consumato dagli utenti, dovrà essere riconsegnato negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto al personale della Società per il corretto smaltimento.

CENTRI ESTIVI E SEZIONI ESTIVE

- Per i centri estivi delle scuole primarie, le prestazioni principali ed accessorie e le modalità operative di esecuzione del servizio di ristorazione sono le stesse di quelle previste e sopra descritte per le scuole primarie durante l'anno scolastico.
- Per le sezioni estive delle scuole Infanzia, le prestazioni principali ed accessorie e le modalità operative di esecuzione del servizio di ristorazione sono le stesse di quelle previste e sopra descritte per le scuole infanzia durante l'anno educativo.
- Per i centri estivi e le sezioni estive di scuole dell'infanzia, nel periodo di attività degli stessi deve essere aumentata la quantità di brocche con acqua, prevedendone oltre alla normale dotazione, almeno due brocche in più per sezione/classe.

Agli utenti delle sezioni primavera che frequentano le sezioni estive presso le scuole dell'infanzia, si applicano le modalità di esecuzione del servizio (menù, orari, ecc.) previste per scuole dell'infanzia.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.2 – NIDO COMUNALE

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SEGUENTI TIPOLOGIE DI SCUOLA E SERVIZI: **NIDO COMUNALE – MICRONIDO (SERVIZI CON CENTRO COTTURA INTERNO)**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Il servizio prevede:

- a. Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione e confezionamento del **pasto comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e leggere temporanee per utenti indisposti) per i bambini 4-12 mesi (utenti in svezzamento con preparazione /miscelazione delle pappe necessarie, con introduzione degli alimenti che le famiglie comunicano), per i bambini 12 -36 mesi e per gli adulti (educatori e ausiliari che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi).
- b. Preparazione della frutta nel rispetto dei tempi adeguati per prevenirne il deperimento, per consumo della stessa a metà mattina, lavata, sbucciata, tagliata in quarti, intera se prevista banana o altri tipi di frutta concordati, frullata per i bambini in svezzamento, spremuta in caso di arancia o in monoporzione se previsto polpa/succo di frutta per le sezioni medi e grandi. La frutta dovrà essere sistemata in appositi contenitori protetti, disponendola con il materiale accessorio per la gestione della stessa (pinza, ciotoline, tovagliolo, cucchiaino, brocca d'acqua con coperchio trasparente, bicchiere di materiale resistente e che permetta una presa consona alle diverse fasi e competenze di sviluppo motorio di bambine e bambini. Per la preparazione della frutta/spremute/succhi/polpa dovranno essere tenute in considerazione eventuali diete speciali).

- c. Acquisto e controllo delle derrate alimentari, produzione e confezionamento **delle merende comprese le diete speciali** (diete sanitarie ed etico-religiose sia per il pasto che per la merenda). **La merenda viene fornita solo per l'utenza (bambini) che si ferma per il post scuola;**
- d. **Confezionamento dei pasti e delle diete speciali** in contenitori mono o multi-porzione, riposti in contenitori termici;
- e. **Composizione del pasto:** primo, secondo, contorno (oppure Piatto unico, in sostituzione di primo e secondo, o in sostituzione di secondo e contorno), frutta/dessert, pane, acqua di rete in caraffe con coperchio sanificate (ogni 4 commensali è prevista n. 1 caraffa). Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'allegato 5 del Contratto di Servizio;
- f. **Fornitura del pasto "di emergenza" per i nidi e le sezioni primavera:** in tutti i casi in cui non è possibile garantire il servizio ordinario (es. sciopero o assemblea, blocco trasporti, ecc.) viene fornito un pasto "di emergenza". Nel caso di utente con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un pasto compatibile con il proprio regime alimentare. La composizione del pasto di emergenza deve rispettare il menu previsto di cui all'Allegato 5 del Contratto di Servizio. Deve essere garantita la fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto riportata nei paragrafi dedicati.
- g. **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto** un tovagliolo, una tovaglietta monouso per gli adulti, un piatto fondo e un piatto piano in melanina, un bicchiere in materiale melanina/policarbonato, una ciotola per la frutta, le posate in acciaio inox consone all'età dell'utenza e in numero sufficiente (esempio: cucchiaino e forchettina piccolo per i lattanti/piccoli, grande per i medio/grandi, bicchieri con beccuccio per i lattanti) a loro volta sanificate, per bambini e per adulti; numero sufficienti di contenitori inox con coperchio per permettere la suddivisione nei diversi carrelli.
- h. **Fornitura acqua in confezione da 250 ml pro-capite** per preparazione latte di proseguimento in formula per i bambini lattanti e per tutti bambini fino a 12 mesi.
- i. **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente):** dovrà essere garantita la fornitura di acqua in confezione nei casi di emergenza e comunque quando, per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto.
- j. **Fornitura acqua durante la giornata educativa:** al fine di garantire ad ogni utente il necessario apporto di acqua durante tutto l'arco della giornata (anche fuori pasto) il gestore deve mettere a disposizione un sufficiente numero di brocche per le singole sezioni. Durante i mesi caldi (da maggio a settembre) la fornitura deve essere opportunamente incrementata. Il gestore dovrà procedere alla sanificazione delle brocche
- k. **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione della merenda:** una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere con consistenza adatta e gestibile da bambini 0/3 anni, un cucchiaino di acciaio inox (se necessario per la tipologia della merenda somministrata) e una caraffa di acqua di rete (125 ml per utente);
- l. **Detersione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- m. **Sostituzione, integrazione e acquisto** di attrezzature e di ogni altro arredo necessario, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.

- n. **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 “Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione”;
- o. **Controllo sulla potabilità dell’acqua servita/utilizzata** la potabilità dell’acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all’ente.
- p. **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO (CON CENTRO COTTURA INTERNO)

- Entro le ore 9,30/9,45 circa, la cucina provvede a consegnare all’addetta di supporto alla somministrazione, la frutta (o spremuta/succhi-polpa) preparata per il consumo della stessa a metà mattina, che verrà disposta sui carrellini di ogni educatrice/re con i materiali accessori per la gestione della stessa (pinza, ciotoline, una per utente, tovagliolo, cucchiaino, bicchiere, brocca d’acqua con coperchio) I bicchieri saranno ad uso quotidiano e sempre disponibili al fine di permettere di bere ai bambini durante l’intera mattinata e nel pomeriggio dopo il risveglio. La rilevazione dei presenti e delle diete speciali sarà effettuata dal personale ausiliario fornito di opportuna dotazione informatica. La segreteria di Unità Educativa provvederà alla validazione della richiesta.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti e delle merende. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore, addetto alla somministrazione pasti e soprattutto al personale educativo, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Entro le ore 11:30 circa la cucina provvede a consegnare all’addetta di supporto alla somministrazione, il pane, il materiale accessorio e tutte le suppellettili necessarie.
- Entro le ore 12:00 circa la cucina provvede a consegnare all’addetta di supporto alla somministrazione, facendo riferimento al modulo di prenotazione pasti per la giornata nel quale vengono indicati i pasti suddivisi per ogni sezione/educatrice, le caraffe d’acqua e i contenitori di acciaio inox/contenitori termo sigillati unicamente per le diete, al fine di limitare l’utilizzo della plastica, già suddivisi per educatrice o sezione, divisi per alimento in base al menù del giorno includendo le eventuali diete prenotate e preparate;

- Dopo le 12:30 circa, la cucina riceve dall'addetta di supporto alla somministrazione, le suppellettili utilizzate per il loro lavaggio e sanificazione; inoltre, la cucina provvederà a fornire le merende preparate per il consumo nel pomeriggio, che verranno consegnate unitamente ai materiali accessori per la gestione della stessa (pinza, eventuali ciotoline una per utente, tovagliolo, cucchiaino, bicchiere) oltre ad eventuale utensile (es. coltello) per gli educatori per supporto alla gestione della merenda (taglio di pane o torta, o per spalmare creme/marmellate) e una caraffa di acqua dell'acquedotto ogni 4 commensali.
- La cucina si occuperà inoltre dello stoccaggio dei rifiuti solidi urbani differenziandoli per tipologia.

NOTA: LE ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE NELLA FASE DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI IN CARICO AL COMUNE, EFFETTUATE DAGLI AUSILIARI (PERSONALE DELLE AZIENDE DI FACILITY CHE GESTICONO I SERVIZI DI PULIZIA E AUSILIARIATO APPALTATI DALLA MILANO RISTORAZIONE) SONO PREVISTE E DISCIPLINATE NELLA SEZIONE II "SERVIZI FACILITY" DEL CONTRATTO DI SERVIZIO.

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SEGUENTI TIPOLOGIE DI SCUOLA E SERVIZI: **NIDO COMUNALE – MICRONIDO – SEZIONI PRIMAVERA**
(SERVIZIO CON RIGOVERNO E SENZA CENTRO COTTURA INTERNO)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE:

Il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento e **trasporto del pasto comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per i bambini 4-12 mesi (utenti in svezzamento con preparazione /miscelazione delle pappe necessarie e con introduzione degli ingredienti/prodotti che le famiglie comunicano), per i bambini 12 -36 mesi e per gli adulti, (educatori e ausiliari che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi).
- Preparazione della frutta nel rispetto dei tempi adeguati per prevenirne il deperimento, per il consumo della stessa a metà mattina, lavata, sbucciata, tagliata in quarti, intera se prevista banana o altri tipi di frutta concordati, frullata per i bambini in svezzamento, spremuta in caso di arancia o in monoporzione se previsto polpa/succo di frutta per le sezioni medi e grandi. La frutta dovrà essere sistemata in appositi contenitori protetti, disponendola con il materiale accessorio per la

gestione della stessa (pinza, ciotoline, tovagliolo, cucchiaino, brocca d'acqua con coperchio trasparente, bicchiere di materiale resistente e che permetta una conosa presa per le mani dei bambini. Per la preparazione della frutta/spremute/succhi/polpa dovranno essere tenute in considerazione eventuali diete speciali).

- Acquisto e controllo delle derrate alimentari, produzione, confezionamento e **trasporto delle merende comprese le diete speciali** (diete sanitarie ed etico-religiose sia per il pasto che per la merenda). **La merenda viene fornita solo per l'utenza (bambini) che si ferma per il post scuola;**
- **Confezionamento dei pasti e delle diete speciali** in contenitori mono o multi-porzione, riposti in contenitori termici;
- **Composizione del pasto:** primo, secondo, contorno (oppure Piatto unico, in sostituzione di primo e secondo, o in sostituzione di secondo e contorno), frutta/**dessert**, pane, acqua dell'acquedotto in caraffe sanificate con coperchio (500 ml per utente). Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'Allegato n.5 del Contratto di Servizio;
- **Fornitura del pasto "di emergenza" per i nidi e le sezioni primavera:** in tutti i casi in cui non è possibile garantire il servizio ordinario (es. sciopero, blocco trasporti, ecc.) viene fornito un pasto "di emergenza". Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un pasto compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere. La composizione del pasto deve rispettare il menu previsto di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio. Deve essere garantita la fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto riportata nei paragrafi dedicati.
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto:** un tovagliolo, una tovaglietta monouso per gli adulti, un piatto fondo e un piatto piano in melamina, un bicchiere in materiale melamina/policarbonato, una ciotola per la frutta, le posate in acciaio inox consone all'età dell'utenza e in numero sufficiente (esempio: cucchiaino e forchettina piccolo per i lattanti/piccoli, grande per i medio/grandi, bicchieri con beccuccio per i lattanti) a loro volta sanificate, per bambini e per adulti; numero sufficienti di contenitori inox con coperchio per permettere la suddivisione nei diversi carrelli.
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione della merenda:** una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere adatto e gestibile da bambini 0/3 anni, così da evitare facili rotture o instabilità, un cucchiaino di acciaio inox (se necessario per la tipologia della merenda somministrata) e una caraffa di acqua di rete (125 ml per utente).
- **Fornitura dell'acqua in bottiglia o microfiltrata da 250 ml pro-capite** per preparazione latte di proseguimento in formula per i bambini lattanti e per tutti bambini fino a 12 mesi.
- **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente):** dovrà essere garantita la fornitura di acqua in confezione nei casi di emergenza e comunque quando, per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto.

- **Fornitura acqua durante la giornata educativa:** al fine di garantire ad ogni utente il necessario apporto di acqua durante tutto l'arco della giornata (anche fuori pasto) il gestore deve mettere a disposizione un sufficiente numero di brocche per le singole sezioni. Durante i mesi caldi (da maggio a settembre) la fornitura deve essere opportunamente incrementata. Il gestore dovrà procedere alla sanificazione delle brocche
- **Detersione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"
- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO (PRIVO DI CENTRO COTTURA INTERNO)

Al momento delle consegne dei pasti e delle altre somministrazioni giornaliere (frutta metà mattina, merende, pane, bottiglie d'acqua in caso di nidi privi di punto di prelievo autorizzati o in casi di emergenza ecc.) ai singoli refettori verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per tipologia di scuola, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra bambini ed adulti; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore. Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

Modalità operative:

- Entro le 9.30 circa, il personale del gestore addetto al trasporto pasti, effettua la consegna presso il locale rigoverno del pane, della frutta, del materiale accessorio al pasto (e dell'acqua in bottiglia, se non è autorizzato il servizio con caraffe sanificate). I bicchieri saranno ad uso quotidiano e sempre disponibili al fine di

permettere di bere ai bambini durante l'intera mattinata e nel pomeriggio dopo il risveglio. La rilevazione dei presenti e delle diete speciali sarà effettuata dal personale ausiliario fornito di opportuna dotazione informatica. La segreteria di Unità Educativa provvederà alla validazione della richiesta.

- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti e delle merende. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto al personale educativo e docente, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto al supporto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto, le diete e le merende, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, della conformità delle diete : numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato, controllo numerico, e della corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta, e procede alla misurazione della temperatura delle pietanze pervenute, registrandole su un modulo dedicato. Il contenitore con le merende dovrà essere consegnato in tempo utile per l'effettuazione dei controlli da parte delle educatrici/educatori. Il contenitore delle merende dovrà garantire un'adeguata protezione per la conservazione degli alimenti posti al suo interno fino al momento del consumo stimato alle ore 16,45/17,00. Compreso con la merenda, il termobox dovrà contenere il relativo materiale accessorio per la consumazione della merenda.
- Qualora durante il controllo del pasto, delle diete e delle merende, da parte delle addette di supporto alla somministrazione, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ), che provvederà alla risoluzione delle problematiche evidenziate (nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate).

NOTA: LE ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE NELLA FASE DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI IN CARICO AL COMUNE, EFFETTUATE DAGLI AUSILIARI (PERSONALE DELLE AZIENDE DI FACILITY CHE GESTICONO I SERVIZI DI PULIZIA E AUSILIARIATO APPALTATI DALLA MILANO RISTORAZIONE) SONO PREVISTE E DISCIPLINATE NELLA SEZIONE II "SERVIZI FACILITY" DEL CONTRATTO DI SERVIZIO.

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SEGUENTI TIPOLOGIE DI SCUOLA E SERVIZI: **CENTRI PRIMA INFANZIA CPI.**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE:

- a) **Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento e trasporto delle merende** comprese eventuali diete speciali (diete sanitarie ed etico-religiose);
- b) **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione della merenda:** una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente, un cucchiaino di acciaio inox sanificato (se necessario per la tipologia della merenda somministrata) e una caraffa di acqua di rete (125 ml per utente);
- c) **Ritiro dei contenitori termici.**

Il personale ausiliario in servizio provvede alla pulizia degli arredi e dello spazio fruito per il consumo della merenda.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO CENTRI PRIMA INFANZIA: CPI

Il servizio centri prima infanzia è un servizio rivolto ai bambini nella fascia di età 0-3 anni, che permangono presso il centro per un massimo di 4 ore al mattino o al pomeriggio, anche con il genitore.

- Le merende verranno prodotte previa prenotazione delle stesse da parte della struttura, attraverso l'apposita modulistica da inviare via mail o attraverso la prenotazione on line, alla cucina di riferimento entro le 9:30 dello stesso giorno.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni delle merende. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale comunale addetto alla somministrazione ma soprattutto al personale educativo, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo delle merende dei bambini sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Entro le 10.30 circa, il personale del gestore addetto al trasporto, effettua la consegna delle merende e del materiale accessorio per il consumo della stessa, presso il Centro Prima Infanzia, per i lattanti (bambini con età inferiore a 12 mesi) è prevista la fornitura di una caraffa di acqua dell'acquedotto ogni 4 commensali.

- Per la consegna delle merende verrà presentata una bolla di accompagnamento, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione delle merende, il numero delle merende consegnate specificando quello relativo alle diete speciali, l'indicazione dei pesi totali consegnati, l'orario di partenza dal centro cottura, l'orario di consegna presso la struttura e la firma del trasportatore. Il numero totale delle merende consegnate, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.
- Il contenitore delle merende dovrà garantire un'adeguata protezione per la conservazione degli alimenti posti al suo interno fino al momento del consumo.
- Il gestore dovrà provvedere al ritiro dei contenitori termici.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.3 – CASE VACANZA

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE **CASE VACANZE EXTRAURBANE DEL COMUNE NELL'AMBITO DELLE INIZIATIVE SCUOLA NATURA ED ESTATE VACANZA.**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

La fornitura del servizio di refezione, presso le sedi delle case vacanze extraurbane del Comune, comprende le seguenti fasi/attività:

- Acquisto derrate alimentari, produzione diretta e confezionamento di colazione, pranzo, merenda e cena, compresa l'erogazione delle diete speciali (diete leggere, diete sanitarie e le diete a carattere etico religioso), per i bambini (utenti scritti al servizio) e gli adulti (insegnanti, educatori) che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera, per il personale delle "case vacanze" ed il personale in carico al gestore aggiudicatario dell'appalto dei servizi generali delle case vacanze, per altre ospitalità.
- Fornitura del materiale per la preparazione e la distribuzione di colazioni, pranzo, merenda e cena (carrelli, teglie, caraffe termiche, contenitori, panieri, ecc.).
- Fornitura del materiale accessorio per il consumo di colazione, pranzo, merenda e cena: un tovagliolo, un piatto fondo per i primi piatti asciutti e in brodo, un piatto fondo per i secondi/contorni, le posate, un bicchiere, ciotoline, tovaglioli, tovagliette/tovaglie. Il gestore del servizio di refezione

(di seguito denominato gestore) potrà usufruire, fino ad esaurimento scorte, dei materiali già in dotazione presso le singole Case Vacanza, tovaglie comprese, con l'obbligo di reintegro in caso di usura, aventi le stesse caratteristiche.

- Fornitura di acqua in confezione (500 ml per utente) qualora i parametri rilevati dovessero scongiurare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto.
- Fornitura di 2 acqua in confezione da 500 ml (1 l per utente) in caso di gite in cui è prevista la fornitura di cestino freddo
- Pulizia verticale orizzontale ed aerea, riassetto dei locali cucina, dispensa magazzino e spogliatoi del personale (compresi arredi, impianti e attrezzature).
- Rimozione dei rifiuti solidi urbani prodotti nell'area del centro cucina, conferimento degli stessi negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia come da normative locali, presso gli spazi/gabbiotti assegnati e sanificazione dei cassonetti e dell'area rifiuti.
- Fornitura di un cestino freddo, in sostituzione del pasto da distribuire, attenendosi alle modalità indicate in occasione di gite scolastiche, escursioni o altre attività all'esterno delle strutture residenziali. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.
- Il menu dovrà essere proposto e concordato prima di ogni iniziativa e, in caso di problematiche, potrà subire variazioni.
- Confezionamento in teglie termiche e garanzia di presenza di un addetto per la conservazione del cibo e delle diete fino all'uscita dalla cucina, nel caso di emergenze o ritardi nell'arrivo dell'utenza dalle escursioni.
- Erogazione del servizio di refezione (colazione, pranzo, merenda e cena, compresa l'erogazione delle diete speciali) in occasione di ospitalità diverse (ospiti di eventi/convegni/corsi di formazione, iniziative organizzati/autorizzati dal Comune) da quelle programmate per le due iniziative Scuola Natura ed Estate Vacanze.
- Attività di disinfezione e disinfestazione necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei centri cucina, spazi di pertinenza, compresa area rifiuti concessi in uso e in caso di necessità (infestanti).
- Controllo periodico potabilità dell'acqua
- Mantenimento in funzione e sicurezza di tutte le attrezzature e gli impianti presenti nelle cucine
- Verifica rispetto normative sicurezza generale e antincendio, utilizzo dpi e uniformi del personale addetto.

MODALITÀ OPERATIVE D'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'erogazione del Servizio avrà luogo presso le sedi delle Case Vacanze Extraurbane del Comune, seguendo le indicazioni del calendario dei progetti Scuola Natura ed Estate Vacanza approvato dalla competente Area della Direzione Educazione del Comune di Milano, fatte salve diverse disposizioni dello stesso ed eventuali cause di forza maggiore.

Circa 32 turni annui, da ottobre a maggio, previsti per l'iniziativa "Scuola Natura". Il servizio è erogato dal pranzo del lunedì alla colazione del venerdì, salvo turni brevi preventivamente calendarizzati.

Numero 6 turni da 12 giorni consecutivi, da giugno a settembre, per l'iniziativa Estate Vacanza. Il servizio è erogato dal lunedì della prima settimana in cui inizia il turno di 12 giorni, al venerdì della seconda settimana (compreso un sabato e una domenica).

Considerata la peculiarità e le esigenze dei singoli progetti educativi e di funzionamento delle case vacanza extraurbane, si rimanda a successivi accordi che verranno annualmente predisposti tra le direzioni delle case vacanza ed il gestore per la specificazione di ulteriori modalità di erogazione del servizio.

L'erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti che deve essere effettuata ogni giorno, per ogni singola sede, attraverso la specifica modulistica indicando il numero complessivo dei pasti suddiviso per bambini e adulti, diete speciali (sanitarie/etico religiose) e diete leggere, che deve pervenire entro le 10:00 del mattino ed in tempo utile per la preparazione/fruizione dei vari pasti (colazione, pranzo, merenda e cena).

Di seguito le modalità di esecuzione del servizio:

- La preparazione di colazione/pranzo/cena/merenda (ordinario e/o dieta speciale) presso il centro cucina della casa vacanza;
- Il pasto è preparato giornalmente seguendo i menù concordati con i responsabili delle case e gli uffici preposti del Comune, tali menù potranno subire variazioni previo accordo con le direzioni delle case vacanza e i responsabili del gestore;
- Il pasto viene consegnato ai refettori in tempo utile per consentire l'inizio della somministrazione dei pasti che avviene, in accordo con il responsabile della struttura, ad un orario definito all'interno delle seguenti fasce orarie:

- COLAZIONE 8:15- 8:30

- PRANZO 12.15 - 13:00

- MERENDA 15.30 – 16.00

- CENA 19.00 - 19:45

- Il pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert, pane, e acqua in brocca erogata dall'acquedotto comunale; eventuale fornitura di acqua in bottiglia da ½ litro nel caso di emergenze/acquedotto ecc. In fascia oraria pomeridiana è prevista la merenda

- Per l'utenza della scuola dell'Infanzia che partecipa alle iniziative di scuola natura ed estate vacanze, la preparazione e la consegna di alcune pietanze deve essere, da parte del personale del gestore addetto al centro cucina la seguente: per i secondi piatti a base di carne, quest'ultima deve essere tagliata mentre la frutta deve essere lavata, sbucciata, detorsolata e tagliata in quarti disponendola in ciotole monouso, intera se prevista banana, o in monoporzione se prevista polpa o succo di frutta.
- Nell'erogazione del pasto devono essere rispettati gli standard di quantità e qualità e di igiene indicati negli allegati del contratto di servizio;
- Il confezionamento del pasto avviene mediante il sistema del legame misto in multi-porzione e in monoporzione per le diete leggere, le diete speciali e le diete a carattere etico religioso;
- L'erogazione, per i bambini soggetti a un regime alimentare diversificato (dieta speciale), compatibile con il proprio regime alimentare e variegata;
- Il contenitore termobox e il contenitore di bevande calde devono garantire un'adeguata protezione e conservazione degli alimenti contenuti, fino al momento del consumo;
- L'erogazione delle diete speciali con l'utilizzo di piatti monouso biodegradabili sigillati ed etichettati dal personale del gestore.
- I pasti (colazione/pranzo/cena/merenda comprese le diete speciali) per una eventuale utenza extra (altre utenze meeting, corsi di formazioni) che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile della segreteria operativa del gestore.
- Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche, la cui programmazione di massima (date e orari di partenza) sarà comunicata al gestore all'inizio di ogni settimana dagli addetti delle singole case in relazione al programma delle attività, in sostituzione del pasto verrà fornito un cestino freddo per gita (in genere panini, frutta e acqua e materiale accessorio per la consumazione), secondo una composizione predeterminata indicata nell'allegato n.5 al contratto di servizio. La consegna dei cestini da parte del gestore avviene di regola a partire dalle ore 8.30 e nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa), deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o con alimenti che garantiscano gli stessi valori e fabbisogno nutrizionale degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

Attualmente, e fino al mese di Dicembre 2023, sono a carico del Gestore dei Servizi Integrativi, presente presso le sedi delle Case Vacanza, le seguenti fasi/attività:

- La fase della distribuzione dei pasti ordinari (colazioni, pranzo, merenda e cena) e delle diete speciali nell'arco dell'intera giornata. La distribuzione delle diete speciali viene effettuata dal personale ausiliario e dal personale educativo ed avviene sotto il controllo del personale infermieristico;
- La preparazione dei refettori;

- La pulizia, la detersione e la sanificazione dei refettori (tavoli, sedie, pavimenti, ecc.), superfici verticali, orizzontali ed aree, ed eventuali aree pertinenziali (bagni, corridoi, ecc.) al termine della distribuzione dei pasti;
- Il riassetto, la pulizia e la detersione/sanificazione di tutte le utensilerie e delle attrezzature (gastronorm /placche /contenitori /stoviglie /utensili, pentolame, stoviglie, piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posateria in acciaio inox.)

Le attività sopra elencate, a partire dal mese di Gennaio 2024, saranno a carico della Società.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEMA N.4 – SCHEMA SCUOLE D’INFANZIA PRIVATE PARITARIE

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE SCUOLE D’INFANZIA PRIVATE PARITARIE

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Fornitura di derrate al crudo e pasti al cotto (su richiesta) presso le sedi delle SCUOLE D’INFANZIA PRIVATE PARITARIE, convenzionate nonché di quelle convenzionande nel corso del contratto:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate al crudo (compreso pane e frutta e delle derrate per le diete speciali) previste per la preparazione dei piatti contenuti nel menu vigente per le scuole pubbliche, trasmesso alle scuole Infanzia private paritarie, per bambini e adulti (insegnanti, educatori, ausiliari, ecc. che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi.
- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e consegna di pasti al cotto alle scuole Infanzia private paritarie che ne fanno richiesta (compreso pane e frutta) comprese le diete speciali, previsti dal menu vigente per le scuole pubbliche e trasmesso da gestore alle scuole Infanzia private paritarie, per bambini e adulti (insegnanti, educatori, ausiliari ecc. che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Scuole dell'Infanzia paritarie private con derrate crude

- Alle cadenze periodiche fissate dal Gestore del servizio/Società (giornaliere, settimanali, quindicinali o mensili) il personale del gestore addetto al trasporto, effettuano le consegne delle derrate previste per la preparazione dei pasti cotti del menu trasmesso alle Scuole Infanzia private Paritarie alle scuole, del pane e della frutta.
- La preparazione dei pasti avviene da parte del personale delle cucine degli Enti Privati gestori del servizio mensa delle Scuole Infanzia private paritarie

Scuole dell'Infanzia paritarie private con pasti cotti

- Entro le 10.30 circa, il personale addetto al trasporto pasti, effettua la consegna del pane e della frutta.
- Il pasto viene consegnato in tempi congrui per la somministrazione; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna.
- Tutte le fasi relative alla preparazione dei refettori, alla somministrazione dei pasti, al rigoverno e tutte le procedure connesse alle sanificazioni e pulizie vengono effettuate a cura e sotto la responsabilità del personale incaricato dagli Enti Privati gestori del servizio mensa delle Scuole Infanzia Private Paritarie.
- Dalle ore 14.00 circa in poi il personale addetto alla somministrazione, incaricato dagli Enti Privati gestori delle stesse, dopo il consumo dei pasti, procede al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox che saranno ritirati dal personale della Società addetto al trasporto.

DIREZIONE WELFARE E SALUTE

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.5 – SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE R.S.A. COMUNALI

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE– FORNITURA PASTI PRESSO LE RSA COMUNALI: RSA VIRGILIO FERRARI – RSA CASA PER CONIUGI – RSA FAMAGOSTA (Prestazioni contratto di servizio vigente)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Per le tipologie di RSA e servizi previsti dalla presente scheda, il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto dei **pasti (pranzo, merenda e cena) comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio (compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le RSA e i visitatori/parenti che desiderano, previa autorizzazione, usufruire del servizio); e per tutti ospiti dei CDI dal lunedì al venerdì;
- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e **somministrazione** (verificare: richiesto nella scheda RSA) delle **colazioni comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio delle RSA (compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le RSA e i visitatori/parenti che desiderano, previa autorizzazione, usufruire del servizio); e per tutti ospiti dei CDI dal lunedì al venerdì
- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto di **n.3 merende suppletive giornaliere, comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio **7 giorni su 7** (compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le RSA e i visitatori/parenti che desiderano, previa autorizzazione, usufruire del servizio) e per tutti ospiti dei CDI dal lunedì al venerdì;
- Composizione del pasto principale (pranzo e cena): primo, secondo, contorno, frutta/dessert, pane, acqua dell'acquedotto in caraffe con coperchio sanificate (ogni 4 commensali è prevista n. 1 caraffa/o una caraffa per tavolo); Vino, caffè o camomilla. Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;

- **Fornitura di un cestino freddo** su richiesta; nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere. La composizione del cestino deve rispettare il menu previsto di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto:** un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, **tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente, verificando la presenza di materiali eventualmente già disponibili quali piatti in ceramica, bicchieri non monouso ecc.** e le posate in acciaio inox a loro volta sanificate adeguate alle portate servite (es. cucchiaino per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente, compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi;
- **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente) per ogni pasto** qualora i parametri rilevati dovessero scongiurare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto;
- **Fornitura acqua durante la giornata**
- **Sanificazione e allestimento tavoli prima della somministrazione.** pulizia di tavoli e pavimenti;
- **Sbarazzo dei tavoli, detersione e sanificazione** di tutte le suppellettili inclusi carrelli termici, pentolame, stoviglie, contenitori e gastronorm, riposte in idonei armadi di acciaio ubicati nei locali di rigoverno;
- **Pulizia orizzontale, verticale ed aerea, riassetto, detersione e sanificazione dei refettori** (detersione e sanificazione dei tavoli, sedie, pavimenti, serramenti vetri e porte (interni ed esterni), pareti, tende, veneziane se presenti ecc.) **dei locali di rigoverno** (tavoli, pavimenti, serramenti, vetri zanzariere e porte interni ed esterni, pareti, compresi arredi, impianti e attrezzature) ivi compresi i servizi igienici dei locali utilizzati, nonché tutti i locali di pertinenza concessi in uso al gestore, **e dei cucinotti su ogni piano della struttura (se utilizzati) incluso il lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, impianti e arredi e la gestione delle giacenze dei prodotti confezionati e non, anche refrigerati, all'interno delle piccole cucine secondo normativa vigente;**
- **Detersione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"

- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbionetti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

La fornitura del servizio prevede la preparazione di colazione, pranzo merenda e cena, oltre 3 merende suppletive nelle seguenti giornate: sette giorni su sette a favore degli ospiti delle RSA e dal lunedì al venerdì a favore degli ospiti dei CDI. Inoltre, il fornitore si impegna a fornire un menu speciale per festività e ricorrenze.

Fasi:

- Acquisto derrate, produzione dei PASTI in legume caldo o refrigerato destinati a RSA
- Acquisto derrate, produzione e somministrazione delle COLAZIONI presso RSA
- Acquisto derrate e produzione CESTINO presso RSA

Fornitura BOTTIGLIETTE ACQUA

UTENZA DEL SERVIZIO:

- Utenti ospiti delle RSA comunali.
- Personale delle RSA che desiderano usufruire del pasto
- Visitatori/parenti che desiderano usufruire del pasto, possono farlo previa autorizzazione (per lo più nelle festività)

La fornitura del servizio prevede la preparazione di colazione, pranzo merenda e cena, oltre 3 merende suppletive nelle seguenti giornate: sette giorni su sette a favore degli ospiti delle RSA e dal lunedì al venerdì a favore degli ospiti dei CDI.

Il servizio prevede:

- Preparazione e confezionamento dei pasti in base al numero di presenze giornaliere, consegna dei pasti pronti al personale incaricato dalla committente, nonché delle diete sanitarie giornaliere richieste.
- Pulizia e disinfezione dei locali di produzione (rimozione dei rifiuti solidi urbani);
- Lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi dei locali in uso a Milano Ristorazione
- Lavaggio dei contenitori sporchi (carrelli termici e bacinelle gastronorm) utilizzati per la distribuzione dei pasti
- Lavaggio stoviglie, pentolame e utensili di servizio della cucina
- Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta
- Lavaggio delle stoviglie, pentolame, contenitori di distribuzione della mensa del personale
- Manutenzione, cura e pulizia degli arredi nei locali cucina (cucinotti) su ogni piano, se utilizzati, inclusi pensili ed elettrodomestici (es. frigoriferi)

Milano Ristorazione corrisponde al gestore, per le utenze di propria pertinenza e per le spese generali di funzionamento della RSA in rapporto ai locali cucina gestiti, diversi importi, di volta in volta oggetto di contrattazione tra il gestore e Milano Ristorazione.

Milano Ristorazione provvede ad espletare tutte le pratiche autorizzative per la gestione del servizio.

Il pasto per tutte le utenze è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta/dessert
- pane
- acqua/vino
- caffè o camomilla

Rispetto alla fornitura d'acqua viene garantita la fornitura di almeno 2 lt acqua al giorno per ospite.

Di norma il menù è fisso e invariabile. La variazione del menù potrà avvenire in caso di dimostrato scarso gradimento dei piatti da parte degli utenti ed in accordo tra le parti e il Comune di Milano. La variazione sarà equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Milano Ristorazione deve garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione agli utenti portatori di patologie con definito vincolo dietetico. L'accesso a tali diete dovrà essere autorizzato dal responsabile sanitario della struttura e comunicate a Milano Ristorazione, la stessa dovrà attenersi, e di seguito formulare un menù/dieta che rispetti le indicazioni dietetiche previste, per specifiche proprie delle patologie comunicate dal gestore.

L'erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti che deve essere effettuata ogni giorno, I pasti sono prodotti in ragione delle prenotazioni che vengono comunicate dal gestore entro le ore 10:00 di ogni giorno.

La prenotazione dei pasti effettuata dalle segreterie delle RSA attraverso l'apposita modulistica deve specificare il numero complessivo dei pasti suddivisi per utenti e operatori, le diete speciali e i menù per particolari esigenze religiose.

Su richiesta verrà fornito un cestino freddo secondo una composizione predeterminata. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e/o a carattere religioso) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementi degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

Formano oggetto del contratto esclusivamente i giorni in cui il gestore ha effettivamente erogato il servizio.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o per necessità non imputabili al Comune, non dà titolo al gestore di pretendere indennizzi né risarcimenti.

Al momento delle consegne di pasti, derrate e delle somministrazioni giornaliere (frutta e pane, pasti ordinari, cestini, bottiglie in confezione ecc) ai singoli refettori verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per RSA ed eventuale turno di servizio, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra utenti e operatori/personale addetto; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore.

Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

MODALITA' OPERATIVE (RSA)

- Il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna dei pasti (se prodotti esternamente), delle derrate al crudo/alimenti confezionati verificare, del pane, dell'acqua se prevista in bottiglia, delle bevande, della frutta e degli accessori al pasto verificare presso i locali cucina all'interno delle strutture.
- Il personale del gestore effettua la veicolazione di pasti nei piani all'interno della struttura, dei pasti, degli alimenti (confezionati e non), della frutta, dell'acqua e delle bevande, degli accessori al pasto per l'apparecchiatura
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto agli operatori, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti degli utenti sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- In tempi congrui, il personale del gestore provvede a lavare la frutta, sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi pane, la frutta o il dessert e le brocche riempite d'acqua/bottiglietta. Ogni quattro commensali è prevista n. 1 brocca riempita d'acqua munita di coperchio. Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere, il tutto in materiale bio compostabile (verificando la presenza di materiali eventualmente già disponibili quali piatti in ceramica, bicchieri non monouso ecc.), posate in acciaio inox, tovaglietta di carta e tovagliolo.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione sulla base dell'orario concordato con le RSA; lo stesso non deve stazionare oltre 30 minuti dall'orario di consegna (se prodotto esternamente). Il personale addetto alla somministrazione riceve il pasto comprese le diete, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato controllo numerico e la corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta.
- Il personale opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre, in tempo utile, al condimento delle pietanze secondo quanto previsto dalle singole ricette e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante il controllo del pasto e delle diete, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione, inizia a distribuire i pasti all'orario concordato con la struttura, se presente un unico turno di distribuzione; nel caso siano previsti più turni, la distribuzione sarà effettuata in funzione degli orari dei turni concordati con le RSA. Nella modalità di servizio al tavolo, in concomitanza con l'arrivo degli utenti nel refettorio, vengono innanzitutto somministrate le prime portate delle diete, e successivamente viene somministrato il primo piatto del pasto ordinario. Successivamente vengono servite le portate di secondo e di contorno delle diete, e in seguito viene servito il secondo accompagnato dal contorno per i pasti ordinari.

- Nel caso di più turni e più consegne dei pasti, le addette effettuano i controlli previsti sui pasti, quali il controllo delle temperature, la corrispondenza delle diete consegnate e del numero dei pasti pervenuti rispetto a quelli prenotati. Inoltre, il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede tra un turno e l'altro, a una pulizia dei tavoli dei pavimenti (delle aree interessate al doppio turno).
- Nelle zone di consumo pasto deve essere presente un contenitore idoneo per la raccolta dei residui del pasto.
- Successivamente al consumo dei pasti (o al termine di ogni turno), il personale addetto alla somministrazione si occupa di sparecchiare i tavoli della detersione e di sanificare tutte le suppellettili che saranno riposte in idonei armadi di acciaio, inoltre procede al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto. Il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede dalla detersione degli arredi (tavoli, sedie ecc.) e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti e degli eventuali servizi igienici presenti nel refettorio; inoltre, si occupa del conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a sparecchiare, detergere, e sanificare ambienti e attrezzature secondo quanto previsto dall'Allegato relativo al Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e locali annessi. Per le modalità operative di detersione, disinfezione e disincrostazione, si rimanda alle linee guida d'indirizzo elaborate da Milano Ristorazione.
- Su richiesta verrà fornito un cestino freddo. il personale di trasporto pasti effettua la consegna dei termobox presso la struttura, con allegato il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile delegato dalla struttura effettua il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto arrivato, inoltre, fa la verifica di eventuali cestini per utenti a dieta controllandone il contenuto, riguardo agli alimenti che può assumere. Qualora durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona (RDZ). Importante la tempestività delle comunicazioni, questo per permettere al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione/preparazione del cestino idoneo e consegnarlo in tempi utili. Qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto il residuo non consumato dagli utenti dovrà essere riportato in struttura negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto e riconsegnati al personale di Mi.Ri. per il corretto smaltimento.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.6 – SERVIZIO DI REFEZIONE NEI CENTRI DIURNI DISABILI

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE – FORNITURA PASTI PRESSO I 15 CENTRI DIURNI DISABILI COMUNALI (Prestazioni contratto di servizio vigente)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Per la tipologia di servizio previsto dalla presente scheda, Il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione (nelle n.3 strutture dove è presente la scodellatrice) del **pasto comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio (compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso i C.D.D.);
- Composizione del pasto: primo, secondo, contorno, frutta/dessert, pane, acqua dell'acquedotto in caraffe con coperchio sanificate (ogni 4 commensali è prevista n. 1 caraffa. Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;
- **Sostituzione del pasto con fornitura di un cestino freddo** in occasione di gite, escursioni o altre attività all'esterno dei C.D.D. ove è effettuato il servizio di ristorazione. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere. La composizione del cestino deve rispettare il menu previsto di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto:** un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, **tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente** e le posate in acciaio inox a loro volta sanificate

adeguate alle portate servite (es. cucchiaio per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente, compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi;

- **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente)** qualora i parametri rilevati dovessero scongiurare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto;
- **Sanificazione e allestimento tavoli prima della somministrazione** del pasto dove previsto. Nel caso di più turni mensa, tra un turno e l'altro, pulizia di tavoli e pavimenti;
- **Sbarazzo dei tavoli, deterzione e sanificazione** di tutte le suppellettili riposte in idonei armadi di acciaio ubicati nei locali di rigoverno;
- **Deterzione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"
- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'erogazione del servizio per gli utenti dei Centri Diurni Disabili del Comune di Milano avrà luogo nei giorni dal lunedì al venerdì, secondo il calendario dell'anno solare che prevede la chiusura del mese di agosto, oltre a 10 giorni di chiusura, per le festività di Pasqua e le festività Natalizie (è possibile una modifica dei periodi di chiusura dei CDD dal 2023 di cui daremo informazioni successivamente), fatte salve diverse disposizioni del Comune ed eventuali cause di forza maggiore.

La somministrazione del pasto agli utenti viene svolta attualmente con servizio al tavolo (per i CDD Pini, Negri e Cherasco ove è presente la scodellatrice).

☑ L'erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti che deve essere effettuata ogni giorno, per ogni singolo CDD entro le ore 9,30 del mattino. La prenotazione dei pasti effettuata dalle segreterie dei CDD attraverso l'apposita modulistica deve specificare il numero complessivo dei pasti suddivisi per utenti e operatori, le diete speciali e i menù per particolari esigenze religiose.

☑ Per le giornate in cui sono previste uscite ludico/ricreative, in sostituzione del pasto, verrà fornito un cestino freddo per gita secondo una composizione predeterminata. La consegna dei cestini avviene di regola a partire dalle ore 7,30 da parte del personale del gestore del servizio di refezione addetto al trasporto dei pasti presso il CDD che effettua l'uscita. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e/o a carattere religioso) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementi degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

Al momento delle consegne dei pasti e delle somministrazioni giornaliere (frutta e pane, pasti ordinari, cestini per gite, bottiglie in confezione in caso di emergenza ecc) ai singoli refettori verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per CDD ed eventuale turno di servizio, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra utenti e operatori/personale addetto; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore. Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

MODALITA' OPERATIVE (CENTRI DIURNI DISABILI)

- Entro le 10.30 circa: il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna del pane, della frutta e degli accessori al pasto.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto agli operatori, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti degli utenti sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Dopo le ore 11.00 circa, il personale del gestore provvede a lavare la frutta, sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi pane, la frutta o il dessert e le brocche riempite d'acqua. Ogni quattro commensali è prevista n. 1 brocca riempita d'acqua munita di coperchio. Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, il tutto in materiale bio compostabile, posate in acciaio inox, tovaglietta di carta e tovagliolo.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione sulla base dell'orario concordato con il C.D.D.; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto comprese le diete, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato controllo numerico e la corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta.
- il personale del gestore opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre, in tempo utile, al condimento delle pietanze secondo quanto previsto dalle singole ricette e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante il controllo del pasto e delle diete, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.
- il personale del gestore addetto alla somministrazione, inizia a distribuire alle Ore 12.30 circa se presente un unico turno di distribuzione; nel caso siano previsti più turni, la distribuzione sarà effettuata in funzione degli orari dei turni concordati con il C.D.D. Nella modalità di servizio al tavolo, in concomitanza con l'arrivo degli utenti nel refettorio, vengono innanzitutto somministrate le prime portate delle diete, e successivamente viene somministrato il primo piatto del pasto ordinario, porzionato in piatti monouso. Successivamente vengono servite le portate di secondo e di contorno delle diete, e in seguito viene servito il secondo accompagnato dal contorno per i pasti ordinari.
- Nel caso di più turni e più consegne dei pasti, le addette effettuano i controlli previsti sui pasti, quali il controllo delle temperature, la corrispondenza delle diete consegnate e del numero dei pasti pervenuti rispetto a quelli prenotati. Inoltre, il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede tra un turno e l'altro, a una pulizia dei tavoli dei pavimenti (delle aree interessate al doppio turno).
- Nelle zone di consumo pasto deve essere presente un contenitore idoneo per la raccolta dei residui del pasto.

- Successivamente al consumo dei pasti (o al termine di ogni turno), il personale addetto alla somministrazione si occupa di sparecchiare i tavoli della detersione e di sanificare tutte le suppellettili che saranno riposte in idonei armadi di acciaio, inoltre procede al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto. Il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede dalla detersione degli arredi (tavoli, sedie ecc...) e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti e degli eventuali servizi igienici presenti nel refettorio; inoltre, si occupa del conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a sparecchiare, detergere, e sanificare ambienti e attrezzature secondo quanto previsto dall'Allegato relativo al Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e locali annessi. Per le modalità operative di detersione, disinfezione e disincrostazione, si rimanda alle linee guida d'indirizzo elaborate da Milano Ristorazione.
- In occasione di gite, escursioni o altre attività all'esterno del C.D.D., ove è effettuato il servizio di ristorazione, verrà fornito, in sostituzione del pasto, un cestino freddo. La consegna dei cestini avviene di regola a partire dalle ore 7.30, il personale di trasporto pasti, effettua la consegna dei termobox presso la struttura, con allegato il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile delegato dalla Direzione effettua il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto arrivato, inoltre, fa la verifica di eventuali cestini per utenti a dieta controllandone il contenuto, riguardo agli alimenti che può assumere. Qualora durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona (RDZ). Importante la tempestività delle comunicazioni, questo per permettere al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione/preparazione del cestino idoneo e consegnarlo in tempi utili per le uscite. Durante l'uscita il personale docente provvederà alla distribuzione dei cestini, qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto il residuo non consumato dagli utenti dovrà essere riportato in struttura negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto e riconsegnati al personale di Mi.Ri. per il corretto smaltimento.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.7 – SERVIZIO DI REFEZIONE NEL C.D.I. di VIA GIOLLI

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE– FORNITURA PASTI **PRESSO IL CDI GIOLLI (Prestazioni contratto di servizio vigente)**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Per i servizi previsti dalla presente scheda, Il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei **pasti comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio del CDI, oltre al Personale di servizio (ASA-OSS ed eventuale altro personale del Comune di Milano, **dal lunedì al venerdì**)
- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle **merende comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio del CDI, oltre al Personale di servizio (ASA-OSS ed eventuale altro personale del Comune di Milano) **dal lunedì al venerdì**
- Composizione del pasto principale (pranzo): primo, secondo, contorno, frutta/dessert, pane, acqua dell'acquedotto in caraffe con coperchio sanificate (ogni 4 commensali è prevista n. 1 caraffa/o una caraffa per tavolo). Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto**: un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, **tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente** e **le posate in acciaio inox** a loro volta sanificate e adeguate alle portate servite (es. cucchiaino per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente, compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso il servizio;
- **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente) per ogni pasto** qualora i parametri rilevati dovessero consigliare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla

Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto;

- **Sanificazione e allestimento tavoli in refettorio prima della somministrazione;**
- **Sbarazzo dei tavoli, detersione e sanificazione** di tutte le suppellettili inclusi carrelli termici, pentolame, stoviglie, contenitori e gastronorm, riposte in idonei armadi di acciaio ubicati nei locali di rigoverno;
- **Detersione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"
- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'erogazione del Servizio per gli utenti del CDI Giolli avrà luogo nei giorni dal lunedì al venerdì; non sono previste chiusure nel corso dell'anno se non prettamente nei giorni festivi da calendario e fatte salve diverse disposizioni del Comune ed eventuali cause di forza maggiore.

Il servizio prevede:

- La preparazione di un pasto (ordinario e/o dieta speciale) presso il centro cottura di riferimento composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert, pane, merenda e acqua in brocca erogata dall'acquedotto comunale. Il pasto deve rispettare gli standard di qualità e di igiene indicati negli allegati del contratto di servizio.
- Il confezionamento del pasto mediante il sistema del legame misto in multi-porzione e in monoporzione per le diete leggere, le diete speciali e le diete a carattere

etico religioso.

- La veicolazione del pasto presso i locali di preparazione e di consumo dello stesso.

L' erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti che deve essere effettuata ogni giorno entro le 9,00 del mattino. La prenotazione dei pasti effettuata attraverso l'apposita modulistica deve specificare il numero complessivo dei pasti, indicando le diete speciali ed i menù per particolari esigenze religiose.

Il pasto dovrà essere consegnato al refettorio in tempo utile per consentire l'inizio della somministrazione dei pasti che avviene, secondo quanto concordato con la struttura.

UTENZA DEL SERVIZIO:

- Utenti del servizio (ospiti anziani)
- Personale di servizio (ASA-OSS ed eventuale altro personale del Comune di Milano)

Su richiesta verrà fornito un cestino freddo secondo una composizione predeterminata. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e/o a carattere religioso) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementi degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

Al momento delle consegne di pasti, derrate e delle somministrazioni giornaliere (frutta e pane, pasti ordinari, cestini, bottiglie in confezione ecc) ai singoli refettori verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per RSA ed eventuale turno di servizio, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra utenti e operatori/personale addetto; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore. Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

MODALITA' OPERATIVE (CDI GIOLLI)

- Dalle ore 9.00 alle 10.30 circa, il personale del gestore del servizio di refezione addetto al trasporto pasti effettua la consegna del pane, della frutta e degli accessori al pasto.
- Il personale del gestore effettua la veicolazione all'interno della struttura dei pasti, del pane, della frutta, dell'acqua, degli accessori al pasto per l'apparecchiatura
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto agli operatori, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti degli utenti sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- In tempi congrui, il personale del gestore provvede a lavare la frutta, sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi pane, la frutta o il dessert e le brocche riempite d'acqua/bottiglietta. Ogni quattro commensali è prevista n. 1 brocca riempita d'acqua munita di coperchio. Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, il tutto in materiale bio compostabile, posate in acciaio inox, tovaglietta di carta e tovagliolo.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione sulla base dell'orario concordato con il CDI; lo stesso non deve stazionare oltre 30 minuti dall'orario di consegna (se prodotto esternamente). Il personale addetto alla somministrazione riceve il pasto comprese le diete, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato controllo numerico e la corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta.
- Il personale opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre, in tempo utile, al condimento delle pietanze secondo quanto previsto dalle singole ricette e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante il controllo del pasto e delle diete, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione inizia a distribuire il pranzo tra le 12:00 e le 12:15 circa. Nella modalità di servizio al tavolo, in concomitanza con l'arrivo degli utenti nel refettorio, vengono innanzitutto somministrate le prime portate delle diete, e successivamente viene somministrato il primo piatto del pasto ordinario, porzionato in piatti monouso. Successivamente vengono servite le portate di secondo e di contorno delle diete, e in seguito viene servito il secondo accompagnato dal contorno per i pasti ordinari.
- Nelle zone di consumo pasto deve essere presente un contenitore idoneo per la raccolta dei residui del pasto.

- Successivamente al consumo dei pasti (o al termine di ogni turno), il personale addetto alla somministrazione si occupa di sparecchiare i tavoli della detersione e di sanificare tutte le suppellettili che saranno riposte in idonei armadi di acciaio, inoltre procede al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto. Il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede dalla detersione degli arredi (tavoli, sedie ecc...) e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti e degli eventuali servizi igienici presenti nel refettorio; inoltre, si occupa del conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a sparecchiare, detergere, e sanificare ambienti e attrezzature secondo quanto previsto dall'Allegato relativo al Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e locali annessi. Per le modalità operative di detersione, disinfezione e disincrostazione, si rimanda alle linee guida d'indirizzo elaborate da Milano Ristorazione.
- Su richiesta verrà fornito un cestino freddo. il personale di trasporto pasti effettua la consegna dei termobox presso la struttura, con allegato il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile delegato dalla Direzione effettua il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto arrivato, inoltre, fa la verifica di eventuali cestini per utenti a dieta controllandone il contenuto, riguardo agli alimenti che può assumere. Qualora durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona (RDZ). Importante la tempestività delle comunicazioni, questo per permettere al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione/preparazione del cestino idoneo e consegnarlo in tempi utili. qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto il residuo non consumato dagli utenti dovrà essere riportato in struttura negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto e riconsegnati al personale di Mi.Ri. per il corretto smaltimento.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N. 8 – SERVIZIO DI REFEZIONE PER PASTI A DOMICILIO

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E RIATTIVAZIONE PASTI REFRIGERATI PER RITIRO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIA DELLA PRESTAZIONE DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI PRESSO DOMICILIO ANZIANI E PERSONE FRAGILI

(Prestazioni contratto di servizio vigente)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Il servizio prevede:

- a) Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti refrigerati, comprese diete speciali (diete sanitarie, etico-religiose ed in bianco per utenti indisposti) trasporto e riattivazione degli stessi presso i centri cottura appositamente individuati in uso al gestore, per il ritiro da parte dell'aggiudicatario della prestazione di trasporto e consegna pasti a domicilio per l'utenza ordinaria del servizio (anziani e soggetti fragili) ma anche per l'utenza ordinaria ed extra nei periodi di emergenza caldo o altri periodi di emergenza.
- b) Composizione del pasto principale: un primo, un secondo, un contorno, un frutto/dessert, pane, e a giorni alterni latte.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

La prenotazione dei pasti viene effettuata quotidianamente dal servizio sociale di ogni zona entro le ore 10 e deve specificare il numero complessivo dei pasti suddivisi per tipologia "caldo o freddo" e "diete speciali".

Le diete speciali vengono redatte su indicazione medica rilevate dal servizio sociale zonale.

Sulla base della prenotazione viene effettuata la produzione e il confezionamento di pasti refrigerati.

Successivamente i pasti vengono trasportati con relativo documento di trasporto e riattivati presso i centri cottura appositamente individuati e in uso al gestore, i quali costituiscono i punti di ritiro dei pasti, da parte del soggetto individuato dal Comune ad effettuare il trasporto e la consegna dei pasti, presso il domicilio dell'utenza ordinaria del servizio (anziani parzialmente autosufficienti, adulti e disabili su valutazione dei servizi sociali municipali) e nei periodi di emergenza;

Al momento della consegna dei pasti verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in triplice copia, di cui una resterà al gestore, una verrà consegnata al soggetto terzo individuato dal Comune ad effettuare il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio dell'utenza del servizio ed un'altra deve essere recapitata all'addetto incaricato dell'Ente. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di ritiro/partenza dal centro cottura; la firma del trasportatore che ritira i pasti.

Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti sono erogati di norma dal lunedì al venerdì.

Durante il periodo di emergenza caldo, per il solo mese di agosto, la preparazione è richiesta anche nelle giornate di sabato e domenica con consegna tripla del pasto in legume refrigerato che avviene il venerdì.

Il personale di cucina del gestore comunicherà tempestivamente eventuali ritardi nelle consegne dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale addetto al trasporto.

I pasti devono essere consegnati in tempi congrui per il consumo sulla base dell'orario concordato. Il personale addetto al trasporto riceve i termobox contenenti il pasto, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità degli stessi, corrispondenza al menù programmato (controllo numerico), ivi comprese le eventuali bevande.

Il personale del centro di produzione pasti opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato. Qualora durante il controllo del pasto siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere consegnato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.

Successivamente, il personale addetto al trasporto si occupa di ritirare i termobox da riconsegnare ai centri cucina.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.9 – SERVIZIO DI REFEZIONE NELLA CASA DELL'ACCOGLIENZA "ENZO JANNACCI"

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE – FORNITURA PASTI PRESSO LA CASA JANNACCI DI VIALE ORTLES (Prestazioni contratto di servizio vigente)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Per le tipologie di servizi previsti dalla presente scheda, Il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione del **pasto comprese diete speciali** (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti) per tutti gli utenti del servizio (compresi gli operatori/dipendenti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la Casa dell'Accoglienza);
- Composizione del pasto (pranzo e cena): un primo piatto con 4 alternative, tra cui due primi asciutti, uno in brodo e un riso in bianco; un secondo piatto con 2 alternative (sempre disponibili oltre alle alternative: affettati/ formaggi/ carne in scatola/ tonno monoporzione); un contorno con 2 alternative, tra cui un contorno cotto e un contorno crudo; Pane; Frutta o dessert, acqua minerale in bottiglia da 500 ml. Tale composizione deve rispettare i menu stagionali concordati e di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;
- **Trasporto** dei pasti confezionati in legame refrigerato dal centro di produzione, che vengono consegnati al locale di somministrazione, tramite automezzo refrigerato, dal lunedì al sabato, in un'unica soluzione al mattino;
- **Fornitura di colazione e merenda** (solo per ospiti ricoverati in Infermeria o su richiesta, per particolari categorie di utenza), oppure **fornitura di cestini freddi** su richiesta; nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) deve essere assicurata la fornitura di colazioni/cestini/merende compatibili con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere. La composizione di colazioni/cestini/merende deve rispettare il menu previsto di cui all'ALLEGATO 5 del Contratto di Servizio;

- **Fornitura del materiale per la preparazione e distribuzione dei pasti (carrelli, teglie, caraffe termiche, piatti termici, contenitori, panieri, etc.) e del materiale accessorio per la somministrazione del pasto** (un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, **tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente** e le posate in acciaio inox a loro volta sanificate e adeguate alle portate servite (es. cucchiaio per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente, compresi gli operatori che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la Casa Jannacci;
- **Sanificazione e allestimento tavoli prima della somministrazione** del pasto. Nel caso di più turni mensa, tra un turno e l'altro, pulizia di tavoli e pavimenti;
- **Sbarazzo dei tavoli, detersione e sanificazione** di tutte le suppellettili inclusi carrelli termici, pentolame, stoviglie, contenitori e gastronorm, riposte in idonei armadi di acciaio ubicati nei locali di rigoverno;
- **Detersione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"
- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Servizio completo di preparazione e distribuzione pasti per la Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci, sita in viale Ortles, 69 Milano, aperta 365 giorni l'anno. La struttura accoglie generalmente adulti, senza dimora, che stanno vivendo un momento di temporanea fragilità ed emarginazione sociale. Gli ospiti mediamente accolti in struttura sono circa 300, nonostante gli spazi consentano una capienza superiore. Durante il periodo invernale la struttura potrebbe accogliere gli ospiti del piano freddo (mediamente 50), ai quali viene offerta in gratuità la cena e la prima colazione.

La maggior parte degli ospiti usufruisce solo del servizio serale, poiché le norme interne di funzionamento della Casa prevedono l'uscita dalla struttura nella fascia oraria 11.30 – 13.30 per lo svolgimento delle pulizie ordinarie e della sanificazione dei locali. Tuttavia, in presenza di motivate ragioni sociali o sanitarie, è consentita la permanenza h24, con conseguente possibilità di accesso ai locali mensa per l'assunzione del pranzo. La struttura inoltre funge da centro di smistamento per la fornitura del pasto domiciliare per gli utenti in carico ai SSPT. Su specifica richiesta e/o esigenza segnalata, vengono preparati dei cestini da asporto o attivati servizi particolari (ad esempio per gli ospiti della struttura che osservano particolari diete per ragioni sanitarie o ideologiche (Ramadan, credo religiosi che vietano l'assunzione di determinati cibi, etc.). Possono essere previste particolari flessibilità nella composizione dei pasti per cercare di accogliere le richieste di alcune categorie di utenti (MSNA, Profughi con minori, etc.). Possono inoltre essere richieste erogazioni di pasti per iniziative particolari (altre utenze, meeting, corsi di formazioni). Infine, possono essere richieste integrazioni alla fornitura di bottigliette d'acqua per le esigenze di particolari categorie di ospiti (MSNA, Ucraini, ecc.).

Accedono al servizio:

- Ospiti di Casa Jannacci
- Dipendenti comunali
- Dipendenti delle cooperative che gestiscono con il Comune di Milano le attività della Casa Jannacci
- Dipendenti delle imprese che per diverse ragioni si trovano nella struttura (tecnici per la manutenzione, ditte incaricate di particolari servizi, ecc.)
- Ospiti provenienti da altri servizi, e/o organizzazioni (ad es. dipendenti di altri Comuni, organizzazioni di volontariato, ecc.)

Ogni pasto (pranzo e cena) deve essere così composto: acqua in bottigliette da ½ litro, un primo piatto con 4 alternative, tra cui due primi asciutti, uno in brodo e un riso in bianco; un secondo piatto con 2 alternative (sempre disponibili oltre alle alternative: affettati/ formaggi/ carne in scatola/ tonno monoporzionamento); un contorno con 2 alternative, tra cui un contorno cotto e un contorno crudo; Pane; Frutta o dessert.

Ogni utente provvede autonomamente alla predisposizione del vassoio con tovaglietta, posate/set posate, bicchiere, tovagliolo, pane, frutta. La porzionatura delle pietanze

è invece eseguita dagli operatori e i piatti con le pietanze saranno posti dall'operatore direttamente all'utente.

I menù ordinari sono articolati su 4 settimane, con periodicità stagionale: invernale ed estiva. Le grammature dei pasti erogati per gli ospiti di casa Jannacci sono equivalenti a quelle previste per gli adulti. La somministrazione del pasto agli utenti viene svolta attualmente con servizio self-service

L'erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti che deve essere effettuata al mattino entro l'orario concordato con la Società. La prenotazione dei pasti viene effettuata attraverso l'apposita modulistica, e deve specificare il numero complessivo dei pasti suddivisi per utenti e operatori, le diete speciali e i menù per particolari esigenze religiose.

In alcuni casi può essere richiesto, in sostituzione del pasto, un cestino freddo (in genere panini, frutta e acqua), secondo una composizione predeterminata.

Al momento delle consegne dei pasti e delle somministrazioni giornaliere (frutta e pane, pasti ordinari, colazioni, merende, cestini, bottiglie in confezione ecc.) verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra utenti e operatori/personale addetto; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore. Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore.

MODALITA' OPERATIVE (CASA JANNACCI)

- Entro le 10.30 circa: il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna del pane, della frutta/dessert e degli accessori al pasto.
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto agli operatori, permettendo a questi ultimi di organizzarsi per i controlli, nel rispetto della procedura relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti degli utenti sottoposti a regime dietetico predisposta dal Comune.
- Dove è previsto il servizio self-service, il personale del gestore addetto alla somministrazione dei pasti provvede a lavare la frutta, e sanificare i tavoli. Al fine di consentire ad ogni utente di comporre autonomamente il proprio vassoio, all'inizio della linea self-service deve essere previsto il materiale accessorio necessario per il consumo del pasto: un vassoio, una tovaglietta di carta, un tovagliolo, posate di acciaio inox (cucchiaio/forchetta /coltello) bicchiere, oltre al pane, la frutta o il dessert e una bottiglia di acqua minerale da 500 mL.

Per i pasti vengono seguite le seguenti procedure:

- I pasti sono preparati con prodotti in legame refrigerato, forniti con un servizio multi-porzione, in appositi contenitori monouso e vengono distribuiti e serviti solo al momento effettivo del consumo; il servizio in monoporzione è previsto solo per gli utenti presenti temporaneamente nei locali del presidio sanitario interno;
- I pasti così confezionati vengono consegnati al locale di somministrazione, tramite automezzo refrigerato, dal lunedì al sabato, in un'unica soluzione al mattino;
- La consegna del pasto della domenica viene effettuata in un'unica soluzione il sabato, mentre in caso di giorni festivi la consegna del pasto viene effettuata in un'unica soluzione l'ultimo giorno feriale prima della festività;
- Su ciascuna confezione viene apposta un'etichetta riportante i seguenti dati: logo, ragione sociale e indirizzo, denominazione del prodotto, ingredienti, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, data di confezionamento e data di scadenza ("da consumarsi entro...").
 - Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto, le diete e le merende, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle diete: numero, nominativo, corrispondenza al menù programmato controllo numerico e la corrispondenza delle merende prenotate, ivi comprese le eventuali merende per soggetti a dieta. Il contenitore con le merende dovrà essere consegnato in tempo utile per l'effettuazione dei controlli da parte del personale della scuola. Il contenitore delle merende dovrà garantire un'adeguata protezione per la conservazione degli alimenti posti al suo interno fino al momento del consumo stimato. Compreso con la merenda, il termobox dovrà contenere il relativo materiale accessorio per la consumazione della merenda. Indicativamente per ogni utente: una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere, un cucchiaino di acciaio inox (se necessario per tipologia della merenda) oltre ad eventuali utensili, e acqua minerale in bottiglia (500 ml per utente). All'eventuale variazione della tipologia di merenda, s'intende comunque corredata da materiale idoneo per il godimento della stessa. Per gli utenti soggetti a un regime alimentare diverso (dieta speciale), dovrà essere garantita una merenda tra varie tipologie e compatibile con il proprio regime alimentare. Inoltre, il personale del gestore opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre, in tempo utile, al condimento delle pietanze secondo quanto previsto dalle singole ricette e prepara i carrelli termici per il servizio. Qualora durante il controllo del pasto, delle diete e delle merende, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.

La distribuzione sarà effettuata in funzione degli orari dei turni concordati: La somministrazione del pasto per gli utenti interni avviene indicativamente nella fascia oraria di seguito indicata:

Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 13.45, con ultimo accesso alle ore 13.30

Cena dalle ore 17.45 alle ore 20.30, con ultimo accesso alle ore 20.15

- Gli utenti si dispongono in fila per avviarsi alla postazione self-service; i primi utenti ad essere serviti saranno quelli con dieta speciale. Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a porzionare in piatti monouso le pietanze. Ogni utente preleva n.1 vassoio, n.1 tovaglietta di carta, n.1 tovagliolo di carta, le posate, n.1 bicchiere monouso, n.1 panino, n.1 frutto o il dessert. 1 bottiglietta di acqua minerale. L'utente riceve quindi il primo piatto e il secondo con contorno, dopodiché si avvia al tavolo.
- Nel caso di più turni e più consegne dei pasti, le addette effettuano i controlli previsti sui pasti, quali il controllo delle temperature, la corrispondenza delle diete consegnate e del numero dei pasti pervenuti rispetto a quelli prenotati. Inoltre, il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede tra un turno e l'altro, a una pulizia dei tavoli dei pavimenti (delle aree interessate al doppio turno).
- Nelle zone di consumo pasto deve essere presente un contenitore idoneo per la raccolta dei residui del pasto.
- Successivamente al consumo dei pasti (o al termine di ogni turno), il personale addetto alla somministrazione si occupa di sparecchiare i tavoli della detersione e di sanificare tutte le suppellettili che saranno riposte in idonei armadi di acciaio, inoltre procede al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto. Il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede dalla detersione degli arredi (tavoli, sedie ecc...) e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti e degli eventuali servizi igienici presenti nel refettorio; inoltre, si occupa del conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- Il personale del gestore addetto alla somministrazione provvede a sparecchiare, detergere, e sanificare ambienti e attrezzature secondo quanto previsto dall'Allegato relativo al Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e locali annessi. Per le modalità operative di detersione, disinfezione e disincrostazione, si rimanda alle linee guida d'indirizzo elaborate da Milano Ristorazione.
- La pulizia degli arredi e dello spazio fruito per il consumo della merenda non è a carico del gestore del servizio di refezione.
- Su richiesta, verrà fornito, in sostituzione del pasto, un cestino freddo. La consegna dei cestini avviene di regola a partire dalle ore 8.30, nei locali mensa; colazione e merenda (solo per ospiti ricoverati in Infermeria o su richiesta, per particolari categorie di utenza): Latte/the o succo di frutta con biscotti. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e/o a carattere religioso) deve essere assicurata la fornitura di un cestino per gita compatibile con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementi degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere. Il personale di trasporto pasti effettua la

consegna dei termobox presso la struttura, con allegato il documento di trasporto in duplice copia, che farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'apposito articolo del Contratto di Servizio. Il responsabile delegato dalla Direzione effettua il controllo numerico tra quanto prenotato con quanto arrivato, inoltre, fa la verifica di eventuali cestini per utenti a dieta controllandone il contenuto, riguardo agli alimenti che può assumere. Qualora durante il controllo dei cestini dieta, si rilevassero delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona (RDZ). Importante la tempestività delle comunicazioni, questo per permettere al centro cucina di predisporre l'eventuale sostituzione/preparazione del cestino idoneo e consegnarlo in tempi utili per le uscite. Durante l'uscita il personale docente provvederà alla distribuzione dei cestini, qualora fossero accertati errori (sfuggiti ai controlli precedenti) o dubbi sulla compatibilità dell'alimento o degli alimenti, nessun prodotto dovrà essere consumato. Tutto il residuo non consumato dagli utenti dovrà essere riportato in struttura negli stessi contenitori utilizzati per il trasporto e riconsegnati al personale di Mi.Ri. per il corretto smaltimento.

DIREZIONE SICUREZZA URBANA - AREA SICUREZZA INTEGRATA E PROTEZIONE CIVILE

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.10 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER EMERGENZE DELLA PROTEZIONE CIVILE DEL COMUNE DI MILANO

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE – FORNITURA PASTI – EROGAZIONE ALIMENTI PRESSO LE STRUTTURE INDICATE DALLA PROTEZIONE CIVILE

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Il servizio prevede:

- **Fornitura di pasti al cotto.** Acquisto e controllo di derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto ed eventuale somministrazione di pasti, comprese le diete speciali (diete sanitarie, etico-religiose e in bianco per utenti indisposti), di alimenti confezionati, e di derrate al crudo, per i cittadini che, coinvolti in eventi emergenziali, siano stati allontanati o abbiano comunque perso la possibilità di riparo nelle proprie abitazioni; l'utenza pertanto è composta generalmente da famiglie, con età ricomprese fra i neonati e gli anziani, di diverse etnie e senza escludere allergie e/o handicap; Composizione del pasto completo: primo, secondo, contorno, frutta/dessert, pane, acqua minerale in bottiglia (se richiesta), anche per colazioni, merende e snack.
- **Fornitura di pasti al crudo,** anche prevedendo su richiesta alimenti per diete speciali, e acqua minerale in bottiglia, da consegnare presso la sede operativa di Via Barzaghi, ovvero su richiesta in punti di consegna stabiliti dalla Protezione Civile stessa, da trasportare nel rispetto del mantenimento delle temperature secondo normativa vigente.
- **Fornitura di cestini / pasti d'emergenza / snack energizzanti** (es. merendine dolci o salate, brioches, Sandwich, o pasti monoporzione auto riscaldanti – o da consumare freddi in caso di emergenza) - sempre accompagnati da acqua minerale in bottiglia (se richiesta) e bibite a base di latte o frutta, avendo cura nel caso

di utenza con dieta speciale (sanitaria e /o etico-religiosa) di assicurare la fornitura di alimenti compatibili con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementazioni degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione dei pasti** (un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, posate monouso, tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente (es. cucchiaino per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente.
- **Fornitura acqua in confezione** in sostituzione di un punto acqua non idoneo qualora i parametri rilevati dovessero sconsigliare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'erogazione del servizio per gli utenti è a chiamata, sulla scorta di esigenze legate a eventi emergenziali, pertanto non programmabili. Il servizio potrà essere erogato all'interno del territorio del Comune di Milano, ovvero al di fuori del Comune se inquadrato all'interno di un dispositivo di Protezione Civile di tipo metropolitano, regionale o nazionale.

Trattandosi di un servizio correlato a eventi emergenziali comportanti soccorso alla popolazione, non risulta riconducibile a periodicità regolare, bensì soggetto a naturale variabilità, sia per quanto concerne la frequenza, sia per quanto riguarda gli orari, sia infine per il numero e il tipo di fornitura: a titolo esemplificativo, potrebbe trattarsi di pasti caldi completi, che si è in grado di ordinare per un evento che già si conosce, come anche di alimenti preconfezionati da distribuire come primo genere di conforto in occasione di improvvise necessità di evacuare persone dalle proprie abitazioni, anche in orari notturni. In quest'ultimo caso, sempre che sia possibile, si potrebbe pensare a una fornitura preventiva (quantitativo da concordare) da tenere a magazzino a nostra cura, con l'impegno di monitorarla costantemente a seconda delle esigenze, delle scadenze degli alimenti e delle necessità contingenti, prevedendo resi e/o sostituzioni.

A questo si aggiunge la fornitura di derrate a crudo per le cucine da campo e i centri di prima accoglienza di Protezione Civile, finalizzata alla preparazione dei pasti in loco.

La prenotazione dei pasti effettuata dagli operatori della Protezione Civile attraverso l'apposita modulistica allegata deve specificare il numero complessivo dei pasti suddivisi per utenti, con le eventuali diete speciali e i menù per particolari esigenze religiose.

A richiesta verranno fornite colazioni, cestini e/o pasto d'emergenza confezionati secondo una composizione predeterminata, sulla base dei menù già presenti nel contratto

e riferiti alla refezione scolastica. La consegna avviene presso la sede operativa di Via Barzaghi, ovvero su richiesta in punti di consegna stabiliti dalla Protezione Civile stessa. Nel caso di utenza con dieta speciale (sanitaria e/o a carattere religioso) deve essere assicurata la fornitura di alimenti compatibili con il proprio regime alimentare, con sostituzioni o supplementi degli alimenti in relazione a quelli che l'utente può assumere.

Al momento delle consegne dei pasti, delle colazioni, delle eventuali derrate al crudo e in ogni caso per ciascuna delle somministrazioni giornaliere (frutta e pane, pasti ordinari, alimenti confezionati, bottiglie di acqua minerale, bibite, snack ecc.) agli operatori della Protezione Civile verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti consegnati suddivisi per terminale di consegna, specificando il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore.

In quanto Società *in house*, la stessa rientra nelle risorse a disposizione della Protezione Civile, potrebbe pertanto essere attivata, su richiesta del Sindaco o di altra autorità sovraordinata, per eventuali servizi al di fuori del territorio del Comune di Milano, previa richiesta di un preventivo alla Società per le spese di trasporto.

MODALITA' OPERATIVE (PROTEZIONE CIVILE)

- Il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna dei pasti, delle colazioni, delle eventuali derrate al crudo, degli alimenti preconfezionati, degli snack, dell'acqua, delle bevande, della frutta lavata e pronta al consumo e di tutto il necessario per il pasto (materiale accessorio).
- Il personale di cucina del gestore comunicherà, eventuali cambi menù o ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite agli operatori della Protezione Civile, permettendo a questi ultimi di organizzarsi.
- Il personale del gestore provvede a confezionare e consegnare alimenti pronti per il consumo, già conditi (o lavati per quanto riguarda la frutta). Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, posate monouso, tovaglietta di carta e tovagliolo, il tutto in materiale bio compostabile.
- Il pasto deve essere consegnato in tempi congrui per la somministrazione sulla base dell'orario concordato con il responsabile della struttura di Protezione Civile. Gli operatori della Protezione Civile ricevono i termobox contenenti pasti/alimenti confezionati/colazioni/bevande ecc. comprese le diete, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità delle eventuali diete: numero, nominativo, controllo numerico e la corrispondenza delle colazioni/merende prenotate, ivi comprese le eventuali colazioni/merende per soggetti a dieta.

- Il personale del gestore opera il controllo della temperatura in partenza dal centro cottura dei pasti preparati, e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre al condimento delle pietanze secondo quanto previsto dalle singole ricette. Ogni pasto/alimento dovrà essere trasportato nel rispetto della normativa vigente in merito al mantenimento delle temperature e delle norme igienico-sanitarie di cui al Manuale di Autocontrollo adottato per analoghe casistiche previste per le tipologie di servizi previsti nella sezione 1 del Contratto di Servizio. Qualora durante il controllo del pasto e delle diete da parte degli operatori della Protezione Civile, siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.
- Gli operatori della Protezione Civile restituiranno gastronorm e termobox contenenti i pasti che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto, e il personale del gestore del centro cottura procederà al lavaggio e alla sanificazione delle gastronorm e dei termobox.

GABINETTO DEL SINDACO
AREA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO COMUNALE

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.11 – SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL CONSIGLIO COMUNALE DEL COMUNE DI MILANO – PALAZZO MARINO

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE – FORNITURA PASTI PRESSO IL CONSIGLIO COMUNALE (Prestazioni contratto di servizio vigente)

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Il servizio prevede:

- Acquisto e controllo derrate alimentari, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei **pasti, dei panini/toast e delle bevande**, rispettando quanto previsto dall'ALLEGATO 20 del Contratto, per gli utenti del servizio (compresi i dipendenti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso il consiglio comunale);
- Composizione del pasto principale: un primo piatto, due/tre secondi caldi e freddi, affettati, tortine salate e pizzette, verdure cotte e crude, frutta mista, acqua dell'acquedotto in caraffe con coperchio sanificate (ogni 4 commensali è prevista n. 1 caraffa).
- Fornitura bevande per il bar del Consiglio comunale (acqua, bibite, vino, birra, aperitivi alcolici e analcolici rispettando quanto previsto dall'ALLEGATO 20 del Contratto di Servizio);
- Fornitura caffè in grani per macchina caffè del bar del Consiglio comunale e bustine di zucchero raffinato.
- **Fornitura di panini/toast di vario tipo e frutta mista, in occasione di riunioni in presenza della Conferenza dei Capigruppo e dell'Ufficio di Presidenza;**
- **Fornitura del materiale accessorio per la somministrazione del pasto** (un tovagliolo, una tovaglietta, un piatto fondo per i primi piatti asciutti o in brodo, un piatto fondo per i secondi e i contorni, un bicchiere, **tutto in materiale biodegradabile secondo normativa vigente** e le posate in acciaio inox a loro volta

sanificate adeguate alle portate servite (es. cucchiaio per minestre, cucchiaino per dessert), per ogni utente, compresi i dipendenti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole e/o i servizi;

- **Fornitura acqua in confezione (500 ml per utente)** qualora i parametri rilevati dovessero scongiurare l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ovvero nei casi di emergenza, e comunque quando per qualsiasi ragione o impedimento, per prescrizione dell'autorità sanitaria o per i risultati delle analisi effettuate dalla Società, fosse impossibile utilizzare e/o fornire acqua potabile erogata dall'acquedotto;
- **Sanificazione e allestimento tavoli prima della somministrazione** del pasto, pulizia di tavoli e pavimenti;
- **Sbarazzo dei tavoli, deterzione e sanificazione** di tutte le suppellettili;
- **Deterzione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili** vedi Allegato 14 "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
- **Sostituzione, integrazione e acquisto di attrezzature e di ogni altro arredo necessario**, in tutti i locali concessi in uso di cui all'allegato n. 2 e per quelli che verranno concessi successivamente in uso.
- **Attività di derattizzazione e disinfestazione** necessarie al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei vari locali concessi in uso al gestore e in caso di necessità (infestanti) compresa area rifiuti, vedi Allegato 12 "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione"
- **Controllo sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata** la potabilità dell'acqua verrà verificata periodicamente e comunque qualora risultasse necessario, su segnalazione del personale sia interno che esterno all'ente.
- **Smaltimento dei rifiuti** i rifiuti solidi urbani prodotti devono essere conferiti negli appositi cassonetti, divisi per tipologia, presso gli spazi/gabbionetti assegnati. Sono in carico alla Società le attività di pulizia dei cassonetti e delle aree rifiuti ad uso esclusivo.

MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'erogazione del servizio avrà luogo seguendo il calendario delle sedute in presenza del Consiglio comunale, che di norma si riunisce nelle giornate di lunedì e giovedì, e degli organismi come sopra riportati, che potrebbero riunirsi nella giornata di martedì.

L'erogazione del servizio viene attivata attraverso la prenotazione dei pasti/toast/panini che deve essere effettuata almeno il giorno prima di ogni singola seduta, mediante la specifica scheda in cui vengono indicati il numero complessivo di pasti/panini suddivisi per tipologia, e l'orario di consegna.

La somministrazione del pasto agli utenti viene svolta attualmente con servizio a buffet.

Al momento delle consegne dei pasti e delle somministrazioni (frutta e pane, pasti ordinari, panini/toast, bottiglie in confezione in caso di emergenza, bevande, caffè ecc.) verrà presentata una bolla, compilata dal gestore in duplice copia, di cui una parte resterà al gestore e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla di accompagnamento dei pasti saranno evidenziati: il numero di contenitori di veicolazione dei pasti; il numero di pasti/panini/toast/bevande/altro consegnati, specificando il numero dei pasti divisi tra utenti e dipendenti del servizio; l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza; l'orario di partenza dal centro cottura; l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione; la firma del trasportatore.

Il numero totale dei pasti consegnati, così come indicato nella bolla, farà fede per il pagamento del corrispettivo al gestore, secondo quanto definito all'apposito articolato del Contratto di Servizio.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile del gestore

MODALITA' OPERATIVE (CONSIGLIO COMUNALE)

- Il personale addetto al trasporto pasti effettua la consegna dei pasti, delle bevande, della frutta (lavata e pronta al consumo) e di tutto il necessario per il pasto (materiale accessorio).
- Il personale di cucina del gestore comunicherà tempestivamente eventuali ritardi nelle preparazioni dei pasti. Tali comunicazioni dovranno essere prontamente riferite al personale del gestore addetto alla somministrazione pasti e soprattutto agli addetti ai lavori.
- Il personale del gestore provvede a sanificare, e apparecchiare i tavoli e posizionare sugli stessi i pasti/panini/toast, la frutta (o i dessert) e le brocche riempite d'acqua/bevande. (Ogni quattro commensali è prevista n. 1 brocca riempita d'acqua munita di coperchio). Per ciascun commensale inoltre è prevista la fornitura del materiale accessorio per il consumo del pasto: piatto fondo per i primi, piatto piano per i secondi/contorni, bicchiere monouso, il tutto in materiale bio compostabile, posate in acciaio inox, tovaglietta di carta e tovagliolo.
- I pasti/panini/toast devono essere consegnati in tempi congrui per la somministrazione sulla base dell'orario concordato con l'Area Presidenza del Consiglio Comunale; lo stesso non deve stazionare nei termobox oltre 30 minuti dall'orario di consegna. Il personale del gestore addetto alla somministrazione riceve i termobox contenenti il pasto, esegue il controllo dei pasti prenotati con quelli arrivati, la conformità degli stessi, corrispondenza al menù programmato (controllo numerico), ivi comprese le eventuali bevande.
- Il personale del gestore opera il controllo della temperatura dei pasti e registra i valori su modulo dedicato e provvede inoltre, in tempo utile, ad allestire i tavoli per la somministrazione a buffet. Qualora durante il controllo del pasto siano rilevate delle non conformità, deve essere contattato immediatamente il centro cottura di riferimento o il Responsabile di Zona del gestore (di seguito nominato RDZ) e nessun alimento deve essere somministrato fino alla risoluzione delle problematiche evidenziate.

- Nelle zone di consumo pasto devono essere presenti contenitori idonei per la raccolta dei residui del pasto.
- Successivamente al consumo dei pasti (o al termine di ogni turno), il personale addetto alla somministrazione si occupa di sprecchiare i tavoli prelevando tutte le suppellettili, le gastronomie e i termobox che saranno ritirati dal personale del gestore addetto al trasporto. Il personale del gestore addetto alla somministrazione pasti provvede dalla detersione degli arredi (tavoli, sedie ecc...) e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti e degli eventuali servizi igienici presenti nel refettorio (DA VERIFICARE); inoltre si occupa del conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia, presso gli spazi/gabbiotti assegnati. Per le modalità operative di detersione e disinfezione si rimanda alle linee guida d'indirizzo elaborate da Milano Ristorazione.

PRESTAZIONI ULTERIORI:

Bar del Consiglio Comunale: personale di Milano Ristorazione (minimo due persone) che gestisca la fornitura dei materiali di consumo corrente e accessorio e delle derrate alimentari (ALLEGATO 20 del Contratto di Servizio), il servizio di somministrazione, la pulizia l'allestimento e lo sbarazzo dello spazio, la manutenzione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune di Milano, il trasporto e lo stoccaggio del materiale nel bar e nel magazzino già esistente.

- *Il personale sarà impiegato in relazione alla programmazione delle sedute del Consiglio Comunale, con disponibilità negli orari e i giorni anche oltre le consuete giornate del lunedì e giovedì, qualora il Consiglio comunale si riunisca, anche oltre l'orario di normale chiusura delle ore 20,30. Le ore riconosciute al personale di MiRi saranno corrisposte in relazione all'effettivo servizio prestato e, qualora le sedute di Consiglio dovessero avere una durata inferiore alle consuete 4 ore, MiRi non può avanzare alcuna richiesta di riconoscimento se non per le ore effettivamente prestate.*
- *Fornitura di diete speciali con opzione vegetariana*
- *Erogatore di acqua potabile e borracce per i consiglieri e il personale addetto (circa 70 persone).*

CARATTERISTICHE MINIME PER L'INTERA FORNITURA:

1. Proposta di alimenti a Km zero;
2. Frutta e verdura di prima scelta;
3. Stoviglie in materiale biodegradabile.

Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione

SCHEDA N.12 – SERVIZIO DI CATERING

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE E DELLE MODALITÀ OPERATIVE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE – **SERVIZIO DI CATERING**

PRESTAZIONI PRINCIPALI ED ACCESSORIE

Il servizio prevede:

Trattasi di servizio a richiesta da parte di tutte le Aree Comunali, che verrà concordato di volta in volta con la Società sia per la tipologia di catering (es. coffee-break, aperitivo, brunch ecc.), che per le modalità operative di esecuzione del servizio.

SEZIONE I

ALLEGATO 5

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENU' PER
CIASCUNA TIPOLOGIA DI
UTENZA, TABELLE
DIETETICHE, TABELLE
GRAMMATURE A COTTO,
RICETTE E CALENDARIO
STAGIONALITÀ FRUTTA E
ORTAGGI/VERDURA**

PRINCIPI E MODALITÀ DI REDAZIONE DEI MENU ORDINARI, SPECIALI, COLAZIONI E MERENDE

I menu della ristorazione scolastica del Comune di Milano, gestita dalla Società, che vengono applicati anche per i centri e le sezioni estive sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri espressi nei seguenti documenti:

- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione assistenziale, ospedaliera e scolastica;
- Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia;
- Documenti d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica e nei nidi d'infanzia della ATS territoriale competente;
- Contratto di Servizio sottoscritto con il Comune.

Ogni menu è elaborato considerando i LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per le fasce di età a cui è rivolto. A tale scopo viene effettuata un'analisi quantitativa dei macroparametri nutrizionali del pranzo e di ciascuna ricetta proposta: calorie, lipidi, proteine, carboidrati.

La coerenza con quanto espresso nei documenti sopra citati implica automaticamente il rispetto delle principali raccomandazioni scientifiche in materia sia di adeguatezza nutrizionale, in relazione all'età per i bambini in crescita, sia di prevenzione delle scorrette abitudini alimentari, che si possono instaurare anche nelle giovani generazioni e che sono spesso associate allo sviluppo di patologie cronico-degenerative.

Le indicazioni qualitative e quantitative dei singoli ingredienti sono armonizzate allo scopo di rispettare i fabbisogni energetici e dei nutrienti essenziali, unitamente alle caratteristiche sensoriali e di tipicità delle ricette, al fine di incentivare il

Infine, le ricette, su base sia giornaliera che settimanale, sono organizzate in maniera da poter essere combinate con pasti serali equilibrati, suggeriti attraverso i "consigli per la cena" da parte delle Società, poiché l'adozione di corrette abitudini alimentari deve essere valutata sull'intera giornata alimentare, non può essere limitata al solo pranzo.

Purtroppo, molto spesso i cibi più sani, quindi più raccomandati, sono anche quelli meno graditi dai bambini, ma è importante sottolineare che educare ad un corretto stile alimentare è fondamentale per stimolare l'adozione di buone abitudini che possono influire positivamente sulla salute presente e futura dei nostri piccoli utenti.

Per riassumere, quindi, il menu scolastico prevede:

- adeguatezza rispetto ai fabbisogni nutrizionali, per consentire crescita e sviluppo ottimali e prevenire lo sviluppo di patologie cronico-degenerative;
- abbinamenti dei piatti e combinazione dei diversi alimenti in coerenza con quanto previsto dalle linee guida, nazionali, regionali e delle singole ATS di competenza territoriali;
- proposte settimanali con frequenze differenziate per i diversi alimenti proteici: pesce, carni bianche e rosse, formaggi, uova e legumi;
- un numero di porzioni di frutta fresca e verdura ottimale per ogni pasto;
- alternanza di primi piatti asciutti e minestre preparati con differenti cereali (frumento, riso, orzo, farro e mais) anche integrali;
- pane ad ogni pasto preparato anche con farine biologiche, integrali o multi-cereali.
- utilizzo di alimenti legati alla stagione e a percorsi di educazione al gusto;
- alternanza di menu stagionali, ciascuno articolato su 4 settimane;
- introduzione di ricette ad elevata appetibilità e gradimento per la fascia di età considerata;

- suggerimenti per l'integrazione ottimale della dieta nei pasti della giornata (consigli per la cena).

I menu giornalieri sono articolati, di norma, in un primo, un secondo, piatto unico in alternanza del primo e del secondo piatto, un contorno, frutta o dessert e pane, nelle quantità previste e inserite nel Contratto di Servizio in particolare nei suoi allegati e dalle indicazioni contenute nelle Linee Guida sopra indicate.

L'acqua somministrata al pasto è prelevata nei terminali di somministrazione ed erogata dall'Acquedotto Comunale, fatto salvo l'acqua riservata ai lattanti e quella fornita in situazioni di emergenza o di necessità di servizio, che è in bottiglia, comunque autorizzata dal Comune di Milano con le modalità previste nel Contratto di Servizio.

Il servizio è strettamente correlato all'organizzazione prevista dalle Istituzioni Scolastiche e dalle Direzioni degli istituti/strutture serviti dalla Società; lo stesso viene erogato con orari e tempistiche concordati con le suddette istituzioni e regolamentato dal Contratto di Servizio.

La Società per la formulazione del menu scolastico adotta anche altri criteri:

- il colore delle pietanze ed il loro abbinamento nel pranzo;
- il loro livello di gradimento, misurato mediante indagini specificatamente affidate ad incaricati esterni, che provvedono alla raccolta ed elaborazione dei giudizi espressi dai soli bambini della scuola primaria di istituti individuati per garantire un campione rappresentativo della popolazione scolastica.

Viene inoltre tenuto in debito conto, quanto perviene alla Società attraverso l'attività di monitoraggio compiuta dalle Commissioni Mensa, da parte degli operatori scolastici (insegnanti/educatori) e dall'Unità di controllo del Comune nonché da quanto emerge nei momenti di confronto previsti con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e l'Unità di Controllo Comunale.

Durante l'anno scolastico sono previsti n. 2 menu stagionali: "Inverno", che inizia indicativamente verso la metà di ottobre, "Estate", che inizia da metà aprile circa.

La Società in collaborazione con il Comune e senza alcun onere aggiuntivo a carico di quest'ultimo può proporre, elaborare ed erogare, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al punto 3 ii, lettera C, sub a dei CAM o comunque altri temi. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio Milanese, menu d'integrazione culturale, menu per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, cc.

In occasione dell'erogazione di tali menu la Società dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menu adeguato alle prescrizioni dietetiche.

I menu ordinari dei nidi e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali), delle diete speciali, delle colazioni e delle merende sono redatti secondo un iter prestabilito:

- elaborazione di una proposta da parte del gruppo di lavoro multifunzionale interno alla Società;
- eventuale supervisione da parte del Comitato Scientifico e/o da eventuali altri esperti identificati dalla Direzione della Società;

- invio e condivisione da parte della Società della proposta dei soli menu ordinari dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali) con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e con l'Unità di Controllo del Comune, almeno 6 mesi prima dalla data di entrata in vigore dei menu di riferimento (condivisione entro il mese di novembre per il menu estivo che entrerà in vigore nel mese di aprile dell'anno successivo ed entro il mese di aprile per il menu invernale che entrerà in vigore nel mese di ottobre dello stesso anno)
- invio all' UOC SIAN (igiene alimenti e nutrizione) della ATS territoriale di competenza per richiesta del parere di conformità nutrizionale.

L'aggiornamento/adequamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale) ma anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e ortaggi/verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio, viene effettuata 2 volte all'anno ed in caso di necessità sulla base delle modifiche/integrazioni intervenute, comprese anche quelle condivise (riguardanti i menù) negli incontri tenutesi tra il Comune, la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e la Società.

Tutta la documentazione sopra citata, per consentire al Comune - uffici preposti dell'Area competente - di effettuare tutte le verifiche per l'aggiornamento/adequamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale), deve essere trasmessa dalla Società, almeno 20 giorni lavorativi, prima dell'entrata in vigore del menu di cui si sta effettuando l'aggiornamento/adequamento.

Terminate le verifiche da parte del Comune e prima dell'entrata in vigore del Menù, quest'ultimo – uffici preposti dell'Area competente - e la Società, attraverso la redazione di n. 1 verbale procedono in modo consensuale ad effettuare l'aggiornamento/adequamento oltre che dei menù, anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio. L'aggiornamento/adequamento degli allegati al contratto di servizio sarà recepito dal Comune e dalla Società secondo le rispettive procedure autorizzative interne, come previsto dall'art. 38 del contratto con oggetto "*norme di chiusura – revisione – rinvio*"

I menu ordinari per le Case Vacanze extraurbane del Comune e per le residenze sanitarie anziani (RSA) sono articolati in cicli di quattro settimane, nel rispetto della stagionalità e distinti in menu estivo e invernale.

I menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune sono identificati in menu Estate Vacanze e Scuola Natura-

L'elaborazione dei menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune dovranno tener conto del contesto territoriale e delle tradizioni locali e come i menu delle residenze sanitarie anziani (RSA) prevedono la fornitura giornaliera che comprende: colazione, pranzo merenda e cena, nel caso delle case vacanze per adulti e bambini, nel caso delle residenze sanitarie anziani (RSA) solo per l'utenza adulti.

Per le case vacanze e per le RSA, la Società inoltre si impegna a fornire, un menù speciale per le festività e le ricorrenze e merende speciali - 3 (tre) alla settimana- in occasione delle feste organizzate dalle stesse. I menu ordinari saranno concordati tra la Società e le Direzioni delle Case Vacanza e delle RSA, come anche le merende speciali, secondo i temi delle festività, delle ricorrenze, delle feste e della stagionalità.

I menu previsti per Casa Jannacci, per i centri diurni disabili denominati di seguito CDD, i centri diurni integrati di seguito denominati CDI e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, sono articolati su 4 settimane e si tratta di menu stagionali annuali.

Per ciò che concerne i pasti domiciliari la Società fornirà un solo pasto completo (primo, secondo, contorno, pane e frutta) con esclusione di acqua e vino.

Inoltre, sono forniti: mezzo litro di latte (a giorni alterni), biscotti e integrazioni per la cena (es. tonno, affettato, formaggini, zuppa o minestra, ecc.)

Per ciò che concerne i C.D.I. territoriali, il servizio sarà analogo a quello erogato per le scuole cittadine (ivi incluso il trasporto).

Per ciò che concerne Casa Jannacci i Ricoveri Notturni il servizio, articolato su 365 giorni, comprenderà il pranzo per i dipendenti e gli ospiti ricoverati in infermeria, la cena per gli ospiti e i dipendenti in servizio.

Per il personale che effettua il servizio notturno nelle R.S.A. e nella Casa Jannacci la Società fornirà su richiesta un cestino freddo.

I menu ordinari per Casa Jannacci per i centri diurni disabili, per i centri diurni integrati e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, saranno concordati tra la Società e le competenti Direzioni comunali.

MENU ORDINARIO INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi 🏠 🌱 🍷 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino 🍷 🌱 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷	Carote julienne Pizza margherita 🍷 🌱 Frutta fresca di stagione 🍷	Ravioli di magro 🍷 alla salvia Chicche di filetti di merluzzo 🍷 🌱 🏠 Taccole all'olio 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷
MARTEDÌ	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata 🌱 🍷 Erbette all'olio 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷	Carote julienne Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota 🌱	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia 🍷 🌱 Patate e fagiolini 🍷 in insalata Frutta fresca di stagione 🍷	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione 🍷
MERCOLEDÌ	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati 🌱 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷	Risotto allo zafferano Nasello gratinato 🍷 🌱 Fagiolini all'olio 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta di farro biologica al pesto 🍷 Cotoletta di lonza alla milanese 🌱 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori 🍷 gratinati 🌱 Frutta fresca di stagione 🍷
GIOVEDÌ	Carote a tronchetto Pizza margherita 🍷 🌱 Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro 🍷 olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno 🌱 Frutta fresca di stagione 🍷	Gnocchi 🍷 al pomodoro biologico Frittata 🌱 🍷 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍷	Riso olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico 🌱 🍷 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷
VENERDÌ	Pasta biologica al ragù di verdure 🍷 Bastoncini di pesce 🍷 🌱 Purè di patate Frutta fresca di stagione 🍷	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica 🍷 Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto 🍷 🌱 Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie 🏠 🍷 🌱 Fagiolini agli aromi 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata 🌱 🍷 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷

🍷 A rotazione secondo disponibilità

🏠 Cottura al forno

🍷 Con ut

va biologiche

🏠 Produzione Sammartini

🍷 Prodotto gelo

Mele, pere, arance, clementine, uva, carote, insalata e zucca sono di origine biologica, salvo inaccessibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Validità: dal 17/10/2022 al 16/04/2023

MENU ORDINARIO INVERNO

ASILO NIDO

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Zucchine trifolate Pasta biologica gratinata ☐ Frutta fresca di stagione ☺	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati ☐ Frutta fresca di stagione ☺	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina ☐☺ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☺
MARTEDÌ	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato ☐ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☺	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone ☐ Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione ☺	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie ☐☺ Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato ☐ Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno ☐ Carote brasate Frutta fresca di stagione ☺	Polenta biologica Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione ☺	Zucchine trifolate Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione ☺	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli ☐☺ Erbe all'olio Frutta fresca di stagione ☺
GIOVEDÌ	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie ☐☺ Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ☺	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci ☐☺ Purè di zucca Frutta fresca di stagione ☺	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione ☺
VENERDÌ	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia ☐ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☺	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbe ☐☺ Purè di patate Frutta fresca di stagione ☺	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico ☐ Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione ☺	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺

☺ A rotazione secondo disponibilità

☐ Cottura al forno

☺ Con utilizzo di uova biologiche

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A..

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Validità: dal 17/10/2022 al 16/04/2023

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Uovo biologico
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini
	Frutta fresca di stagione * ☺			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico
MARTEDÌ	Semolino biologico	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica
	Nasello	Nasello	Purea di lenticchie	Nasello
	Carote e fagiolini	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione * ☺			
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
MERCOLEDÌ	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Pollo biologico	Bovino adulto	Bovino adulto	Purea di lenticchie
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe
	Frutta fresca di stagione * ☺			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico
GIOVEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema di mais e tapioca biologica
	Purea di lenticchie	Purea di lenticchie	Uovo biologico	Fesa di tacchino
	Patate, carote e zucchine			
	Frutta fresca di stagione * ☺			
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
VENERDÌ	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica	Crema multicereali biologica	Crema di riso biologica
	Platessa	Uovo biologico	Nasello	Omogeneizzato
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione * ☺			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico

☺ A rotazione secondo disponibilità * Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo eventuali indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema dietetico per svezzamento dai 4 ai 12 mesi.

Validità: dal 17/10/2022 al 16/04/2023

MENU ORDINARIO

SCUOLA NATURA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Malloreddus biologici al sugo di verdure Cotoletta di lonza alla milanese Patate arrosto Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro al burro e salvia Brasato di vitellone Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Purè Frutta fresca di stagione 🍏	Spaghetti biologici al pomodoro Nasello gratinato Cavolfiori gratinati Budino al cacao biologico
MERENDA	Tè e crostata con confettura di frutta ^{**}	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita ^{**}	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Minestra di riso e prezzemolo Frittata al formaggio Finocchi in insalata Budino al cacao biologico	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla milanese Formaggio (caciotta biologica) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	/

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Pasta biologica al pesto Pollo al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro al burro e salvia Polpette di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al tonno Nasello alla mugnaia Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al ragù di vitellone Frittata al formaggio Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍏
MERENDA	Tè e crostata con confettura di frutta ^{**}	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita ^{**}	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Vellutata di piselli con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce Patate arrosto Budino al cacao biologico	Risotto alla milanese Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Misto carote e insalata Budino al cacao biologico	/

🍏 A rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, clementine, uva, carote ed erbe sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. Polpa di pomodoro, uova, latte, cioccolato, nettare di frutta sono prodotti biologici.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.

Previa prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

^{**} Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/budino previsti per cena.

0/2022



MENÙ SPECIALI SCUOLA NATURA

Emissione: 11/10/2022

GHIFFA

Pasta biologica olio e parmigiano
Spezzatino di vitellone
Carote brasate
Torta variegata al cacao

VACCIAGO

Polenta biologica
Spezzatino di vitellone
Carote brasate
Torta variegata al cacao

ZAMBLA ALTA

Polenta biologica
Spezzatino di vitellone
Carote brasate
Torta variegata al cacao

Validità: dal 17/10/2022

Emissione: Dirett

Capocci

Verifica:

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernardo Lucio/Notaranoelo

MENU ORDINARIO INVERNO

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Risotto alla monzese</p> <p><i>Secondo:</i> Bastoncini di pesce Crocchette di verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di riso e prezzemolo Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Pollo agli agrumi Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e pancetta Gnocchi alla romana</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di salmone alle erbe Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di verdure Pasta con cime di rapa</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla boscaiola Platessa gratinata</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana Torta salata prosciutto e formaggio</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Pesche sciropate</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Risotto con gamberetti</p> <p><i>Secondo:</i> Bocconcini di pollo al curry Pizza margherita</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Seppioline in umido Ricotta al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Spaghetti alle vongole</p> <p><i>Secondo:</i> Bollito misto con salsa verde Formaggio (asiago)</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci filanti</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote Nasello gratinato</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone Risotto alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla boscaiola Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla pizzaiola Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagne alla bolognese Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Spallotto di maiale al forno Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e ceci Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Cosce di pollo al forno Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta zola e broccoli Risotto alla milanese</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di vitellone agli aromi Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine Platessa al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo Spaghetti alla marinara</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla boscaiola Cotechino con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Trancio di salmone al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Gnocchi al ragù di vitellone Risotto all'ortolana</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo ai funghi Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con legumi Formaggio (caciotta)</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta al tonno e peperoni Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Ossobuco con funghi Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Bastoncini di pesce Torta salata prosciutto e formaggio</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pizza margherita Risotto con zucca</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Pollo al forno al rosmarino Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi saltati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta con le cozze Minestra di verdure con orzo</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Patate al forno</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa gratinata Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi Pasta con panna e prosciutto</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza alle mele Timballo con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di verdure con farro Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al vino bianco Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

<p>Lunedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con cime di rapa Risotto con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con erbe Trippa alla milanese</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di asparagi con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla valdostana Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Zucca brasata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Martedì</p>	<p><i>Primo:</i> Polenta Minestrone di verdure con riso</p> <p><i>Secondo:</i> Brasato di vitellone Platessa al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli aglio e olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta ricotta e spinaci Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile) Pizza capricciosa</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Mercoledì</p>	<p><i>Primo:</i> Spaghetti al ragù di vitellone Pasta alla boscaiola</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive Pollo al forno al rosmarino</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di legumi con riso Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Tortino con ceci e carote Coppa</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Giovedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e pancetta Gnocchi ai 4 formaggi</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure Straccetti di tacchino alla romana</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e fagioli Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di salmone gratinato Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Venerdì</p>	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno Spaghetti alle vongole</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (gorgonzola) Spalotto di maiale al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Coscia di pollo lessa</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Sabato</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di verdure Minestrone di verdure con riso</p> <p><i>Secondo:</i> Spezzatino di vitellone e patate Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto Nasello al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Domenica</p>	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia Risotto con zucca</p> <p><i>Secondo:</i> Fegato alla veneta Seppioline in umido</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno Gateau di patate con prosciutto</p> <p><i>Contorno:</i> Erbe al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta all'amatriciana Crema di asparagi con crostini</p> <p><i>Secondo:</i> Salsiccia in umido Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto ai quattro formaggi Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Polenta Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Cassoeula Formaggio (gorgonzola)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di zucchine con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Coscia di pollo al forno Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone Pasta e fagioli</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla campagnola Cotoletta di platessa</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto con funghi Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Filetto di trota al cartoccio Petto di pollo al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas sciroppato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli Risotto al gorgonzola e radicchio</p> <p><i>Secondo:</i> Brasato di vitellone Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile) Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla milanese Minestra di riso e prezzemolo</p> <p><i>Secondo:</i> Coniglio in umido Platessa agli aromi</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Gnocchi alla romana Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Bresaola</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure Pasta alla puttanesca</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno Nasello capperi e olive</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Polpette di vitellone al forno Pizza margherita</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno Pasta al tonno</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di lonza al limone Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno Salame</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Gnocchetti sardi al pomodoro</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette di verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e panc</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Ma i verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Pol a</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla boscaiola</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Bocconcini di pollo al curry</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Ricotta al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Bollito misto</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello gratinato</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta agli aromi</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla boscaiola</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla pizzaiola</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagne alla bolognese</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e ceci</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

<p align="center">Lunedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta zola e broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Purè</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Martedì</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla boscaiola</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Mercoledì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo ai funghi</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Giovedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al tonno e peperoni</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Venerdì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucca</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Sabato</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con le cozze</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p align="center">Domenica</p>	<p><i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello olio e limone</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con erbe</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di asparagi con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla valdostana</p> <p><i>Contorno:</i> Zucca brasata</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Brasato di vitellone</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli aglio e olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta ricotta e spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Tortino con ceci e carote</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e pancetta</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e fagioli</p> <p><i>Secondo:</i> Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (gorgonzola)</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al pomodoro</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello gratinato</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Erbe al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

<p style="text-align: center;">Lunedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta all'amatriciana</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta ai quattro formaggi</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello gratinato</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Martedì</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (gorgonzola)</p> <p><i>Contorno:</i> Erbe al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Mercoledì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla campagnola</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con sugo di funghi</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Giovedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Venerdì</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa agli aromi</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Sabato</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla puttanesca</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Polpette di vitellone al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p style="text-align: center;">Domenica</p>	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

LUNEDI'	The con biscotti
MARTEDI'	Budino o Yogurt
MERCOLEDI'	The con brioches
GIOVEDI'	Ciocolata
VENERDI'	Succo di frutta con biscotti
SABATO	The con dolce da forno
DOMENICA	Ciocolata

one: 03/10/2022

MENÙ MERENDE INVERNO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	Polpa di frutta
MARTEDI'	Budino
MERCOLEDI'	Polpa di frutta
GIOVEDI'	Cioccolata
VENERDI'	Polpa di frutta
SABATO	Yogurt
DOMENICA	Cioccolata

Emissione: 03/10/2022

Validità dal 17/10/2022

MENÙ MERENDE INVERNO

DIABETICI

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The non zuccherato con fette biscottate
MARTEDI'	Budino di riso
MERCOLEDI'	The non zuccherato con brioches senza zucchero
GIOVEDI'	Cioccolata non zuccherata
VENERDI'	Caffè d'orzo non zuccherato con fette biscottate
SABATO	The non zuccherato con dolce da forno senza zucchero
DOMENICA	Cioccolata non zuccherata

Emissione: 03/10/2022

Validità dal 17/10/2022

MENU ORDINARIO ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione 🍏	Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Frutta fresca di stagione 🍏	Pomodori Pizza margherita 🍕 Gelato	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto 🍟 Frutta fresca di stagione 🍏
MARTEDÌ	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato 🍲 Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie 🍲 Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese 🍲 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata 🍳 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏
MERCOLEDÌ	Risotto allo zafferano Frittata 🍳 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pesto Frittata 🍳 Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico 🍲 Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏
GIOVEDÌ	Pomodori con ceci Pizza margherita 🍕 Gelato	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi 🍲 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino 🍲 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico 🍲 Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione 🍏
VENERDÌ	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe 🍲 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno 🍲 Frutta fresca di stagione 🍏	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce 🍲 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia 🍲 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏

🍏 A rotazione secondo disponibilità

🍕 Cottura al forno

🍳 Con utilizzo di uova biologiche

Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Validità: dal 25/04/2022 al 14/10/2022

MENU ORDINARIO ESTATE

ASILO NIDO

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto con piselli Nasello gratinato 🍳 Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica agli aromi Frittatina 🍳 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 🌿
MARTEDÌ	Riso all'olio Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico 🍳 Pomodori Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione 🌿
MERCOLEDÌ	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato 🍳 Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta di mais al pesto Nasello al limone 🍳 Pomodori Frutta fresca di stagione 🌿	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia 🍳 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure 🍳 Frutta fresca di stagione 🌿
GIOVEDÌ	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie 🍳 Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con lenticchie 🍳 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli 🍳 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🌿
VENERDÌ	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina 🍳 Zucchine brasate Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina 🍳 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto 🍳 Frutta fresca di stagione 🌿	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico 🍳 Carote brasate Frutta fresca di stagione 🌿

🌿 A rotazione secondo disponibilità

🍳 Cottura al forno

🥚 Con utilizzo di uova biologiche

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici.

Ortofrutta biologica, eccetto sedano, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Validità: dal 18/04/2022 al 14/10/2022

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Nasello	Uovo biologico
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini	Carote e lattuga	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta
MARTEDÌ	Crema di riso biologica	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia
	Bovino adulto	Purea di lenticchie	Pollo biologico	Parmigiano reggiano
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe	Carote e fagiolini
	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺
MERENDE	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
MERCOLEDÌ	Crema di mais e tapioca biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Crema multicereali biologica	Crema di riso biologica
	Nasello	Nasello	Platessa	Pollo biologico
	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta
GIOVEDÌ	Crema multicereali biologica	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia
	Purea di lenticchie	Pollo biologico	Purea di lenticchie	Purea di lenticchie
	Patate ed erbe	Patate ed erbe	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺
MERENDE	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
VENERDÌ	Semolino biologico	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico	Semolino biologico
	Uovo biologico	Uovo biologico	Parmigiano reggiano	Nasello
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe
	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺	Frutta fresca di stagione * ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta

☺ A rotazione secondo disponibilità * Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica, salvo eventuali indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema Menù 4/12 mesi.

Validità: dal 18/04/2022 al 14/10/2022

MENU ORDINARIO

ESTATE VACANZA

		MENÙ ESTATE VACANZA					1 settimana	Emissione: 22/02/2022
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
PRANZO	Pasta biologica al pesto Arrosti di tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🍏	Gnocchi al pomodoro Tonno Insalata di stagione Gelato	Spaghetti biologici olio e parmigiano Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al ragù di vitellone Formaggio (crescenza) Misto insalata, carote e pomodori Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica all'amatriciana Fettuccine di totano al forno Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto e zucchine Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Macedonia di frutta	Gnocchi al pomodoro Prosciutto e melone Carote julienne Gelato	
MERENDA	Tè e torta margherita****	Nettare di frutta e brioche	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e focaccia	Pane e frutta**	Tè e crostata con confettura di frutta****	Pane e frutta**	
CENA	Ravioli di magro in salsa rosa Nasello gratinato Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Minestra di riso e prezzemolo Polpette di vitellone Patate arrosto Frutta fresca di stagione 🍏	Insalata di farro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato	Pasta biologica al pomodoro fresco e olive Pollo al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla milanese Arrosti di lonza al limone Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	

		MENÙ ESTATE VACANZA					2 settimana	Emissione: 22/02/2022
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
PRANZO	Pasta biologica al tonno Nasello gratinato Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Insalata di riso Arrosti di tacchino agli aromi Misto carote e insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro al burro e salvia Fettuccine di totano al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla parmigiana Frittata al formaggio Zucchine trifolate Macedonia di frutta				
MERENDA	Tè e torta al cacao****	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche				
CENA	Pasta integrale biologica al pesto Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica agli aromi Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione 🍏	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato				

🍏 A rotazione secondo disponibilità. Arance, carote, mele, pere ed uva a sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.
 Formaggio (crescenza e primo sale), petto di pollo, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.
 Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.
 ^Yogurt e fette biscottate monodoso per i ragazzi della scuola secondaria.
 ^^ Tè e biscotti per casa vacanza Vacciago.

**** Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/gelato previsti per cena.
 La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco la giornata in cui proporre il menù speciale.
 La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.
 Previa prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Validità: dal 06/06/2022



ANDORA

Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

VACCIAGO

Risotto alla milanese
Polpette di vitellone al pomodoro
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

PIETRA LIGURE

Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

GHIFFA

Pasta biologica panna e prosciutto
Spezzatino di vitellone
Purè di patate
Crostata con confettura di frutta

ZAMBLA ALTA

Pasta biologica panna e prosciutto
Arrosto di lonza alle mele
Polenta biologica
Crostata con confettura di frutta

Validità: dal 06/06/2022

MENU ORDINARIO ESTATE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<i>Primo:</i> Pasta alla puttanesca <i>Primo:</i> Risotto con radicchio <i>Secondo:</i> Nasello gratinato <i>Secondo:</i> Pollo al forno al rosmarino <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestra di riso e prezzemolo <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Sformatino con legumi <i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella) <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Martedì	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano <i>Primo:</i> Pasta con zucchine <i>Secondo:</i> Torta salata ai carciofi <i>Secondo:</i> Bocconcini di vitellone <i>Contorno:</i> Asparagi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Crema di carote con riso <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Nasello con cipolle in agrodolce <i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Mercoledì	<i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini <i>Primo:</i> Pasta con broccoli <i>Secondo:</i> Sformato con verdure <i>Secondo:</i> Platessa gratinata <i>Contorno:</i> Purè di patate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Risotto con gamberetti <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone al forno <i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza) <i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata <i>Frutta:</i> Pesche sciropate
Giovedì	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e ricotta <i>Primo:</i> Risotto al pesto <i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno <i>Secondo:</i> Frittata con cipolle <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Zuppa di porri con crostini <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Filetto di trota al cartoccio <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Spinaci filanti <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Venerdì	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso <i>Primo:</i> Pasta con lenticchie <i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Zucchine brasate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta tonno e olive <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Polpettine con ceci <i>Secondo:</i> Scaloppine di tacchino al limone <i>Contorno:</i> Erbe all'agro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Sabato	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone <i>Primo:</i> Risotto con vongole <i>Secondo:</i> Cotoletta di pollo <i>Secondo:</i> Insalata di tonno e fagioli <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta con melanzane alla siciliana <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Formaggio (emmental) <i>Secondo:</i> Omelette con asparagi <i>Contorno:</i> Finocchi gratinati <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Domenica	<i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi <i>Primo:</i> Pasta alla mediterranea <i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote <i>Secondo:</i> Arrosto di vitello <i>Contorno:</i> Erbe all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Secondo:</i> Platessa al limone <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla sorrentina</p> <p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di tacchino al vino bianco</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Secondo:</i> Pesce spada gratinato</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta all'amatriciana</p> <p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con farro</p> <p><i>Secondo:</i> Bresaola olio e limone</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa in salsa verde</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto con carciofi</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Polpette di vitellone con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla marinara</p> <p><i>Primo:</i> Crema di zucchine con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di pollo rucola e pomodori</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Gnocchi ai quattro formaggi</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Tortino con ceci e ricotta</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Carote prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas sciropato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla mediterranea</p> <p><i>Primo:</i> Insalata di riso</p> <p><i>Secondo:</i> Vitello tonnato</p> <p><i>Secondo:</i> Zucchine riempiute di magro</p> <p><i>Contorno:</i> Pomodori in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Filetto di trota al cartoccio</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla puttanesca</p> <p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto alla milanese</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di vitellone agli aromi</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi saltati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano</p> <p><i>Primo:</i> Crema di zucchine con riso</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote</p> <p><i>Secondo:</i> Fegato alla veneta</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e piselli</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaiola</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Pasticcio di porri e pancetta</p> <p><i>Primo:</i> Pasta aglio e olio</p> <p><i>Secondo:</i> Totani con piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza alle mele</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto all'ortolana</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta al pesto</p> <p><i>Primo:</i> Risotto alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al latte</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Zuppa di porri con crostini</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Salame</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Primo:</i> Insalata di pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive</p> <p><i>Secondo:</i> Cosce di pollo in umido con peperoni</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (caciotta)</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al tonno</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno</p> <p><i>Secondo:</i> Bollito misto con salsa verde</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta aglio e olio</p> <p><i>Primo:</i> Insalata di orzo e verdure miste</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di tonno e fagioli</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Risotto allo stracchino</p> <p><i>Primo:</i> Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane</p> <p><i>Secondo:</i> Bocconcini di tacchino capperi e olive</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al rosmarino</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e olive</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello gratinato</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Primo:</i> Risotto con carciofi</p> <p><i>Secondo:</i> Roast beef all'inglese</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata con carciofi</p> <p><i>Contorno:</i> Pomodori in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di zucchine con orzo</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (asiago)</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa alla mugnaia</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con melanzane alla siciliana</p> <p><i>Primo:</i> Crema di verdure con riso</p> <p><i>Secondo:</i> Cotoletta di pollo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Patate al forno</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto all'ortolana</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Bresola olio e limone</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla sorrentina</p> <p><i>Primo:</i> Crema di carote con crostini</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Caponata di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Gnocchi al pomodoro</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al latte</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla marinara</p> <p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Polpette di vitellone con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaioia</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas sciropato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne al pomodoro</p> <p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Filetto di trota al cartoccio</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Secondo:</i> Coniglio alle olive</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Primo:</i> Minestra di riso e prezzemolo</p> <p><i>Secondo:</i> Salsiccia con patate e piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di ceci e verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa agli aromi</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (asiago)</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Insalata di riso</p> <p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Zucchine ripiene di magro</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di tonno e fagioli</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Zuppa di pesce</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Primo:</i> Pasta e piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Polpettine di melanzane alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Vitello tonnato</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto alla parmigiana</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di lonza al limone</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

MENÙ ESTATE 1° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<i>Primo:</i> Pasta alla puttanesca <i>Secondo:</i> Nasello gratinato <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella) <i>Contorno:</i> Finocchi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Martedì	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano <i>Secondo:</i> Bocconcini di vitellone <i>Contorno:</i> Asparagi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Crema di carote con pasta <i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Mercoledì	<i>Primo:</i> Pasta con broccoli <i>Secondo:</i> Sformato con verdure <i>Contorno:</i> Purè di patate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone al forno <i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata <i>Frutta:</i> Pesche sciroppate
Giovedì	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e ricotta <i>Secondo:</i> Frittata con cipolle <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Zuppa di porri con pasta <i>Primo:</i> <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Spinaci al burro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Venerdì	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Zucchine brasate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta tonno e olive <i>Secondo:</i> Polpettine con ceci <i>Contorno:</i> Erbette all'agro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Sabato	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone <i>Secondo:</i> Cotoletta di pollo <i>Contorno:</i> Carote al burro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta con melanzane alla siciliana <i>Secondo:</i> Formaggio (emmental) <i>Contorno:</i> Finocchi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Domenica	<i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi <i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote <i>Contorno:</i> Erbette all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Platessa al limone <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione

MENÙ ESTATE 2° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia <i>Secondo:</i> Scaloppine di tacchino al vino bianco <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Passato di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella) <i>Contorno:</i> Coste all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Martedì	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Platessa in salsa verde <i>Contorno:</i> Erbette all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Frittata con zucchine <i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Mercoledì	<i>Primo:</i> Crema di zucchine con pasta <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Finocchi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta ai quattro formaggi <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Carote prezzemolate <i>Frutta:</i> Ananas sciropato
Giovedì	<i>Primo:</i> Pasta alla mediterranea <i>Secondo:</i> Zucchine ripiene di magro <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie <i>Contorno:</i> Spinaci al burro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Venerdì	<i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo <i>Secondo:</i> Frittata con spinaci <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Arrosto di vitellone agli aromi <i>Contorno:</i> Finocchi saltati <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Sabato	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano <i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote <i>Contorno:</i> Carciofi alla romana <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e piselli <i>Primo:</i> Formaggio (spalmabile) <i>Secondo:</i> Erbette all'agro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Domenica	<i>Primo:</i> Pasticcio di porri e pancetta <i>Secondo:</i> Totani con piselli <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta all'ortolana <i>Secondo:</i> Sformatino con legumi <i>Contorno:</i> Coste all'agro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione

MENÙ ESTATE 3° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta al pesto</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Zuppa di porri con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Cosce di pollo in umido con peperoni</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro a basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al tonno</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta aglio e olio</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al rosmarino</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta al pomodoro</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di vitellone agli aromi</p> <p><i>Contorno:</i> Carote all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di zucchine con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa alla mugnaja</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

**MENÙ ESTATE 4° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO**

RSA DEI CINQUECENTO, RSA FAMAGOSTA, RSA BRICHETTO E RSA PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Crema di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Cotoletta di pollo</p> <p><i>Contorno:</i> Patate al forno</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta all'ortolana</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla sorrentina</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Caponata di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù vegetariano</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaiaola</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas sciropato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa agli aromi</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Zucchine ripiene di magro</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Secondo:</i> Zuppa di pesce</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Polpettine di melanzane alla parmigiana</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di lonza al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>



MENÙ MERENDE ESTATE

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The freddo con biscotti
MARTEDI'	Budino o Yogurt
MERCOLEDI'	The freddo con brioches
GIOVEDI'	Succo di frutta con biscotti
VENERDI'	The freddo con crostatina
SABATO	Gelato
DOMENICA	The freddo con torta



MENÙ MERENDE ESTATE
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	Yogurt
MARTEDI'	Budino
MERCOLEDI'	Gelato
GIOVEDI'	Budino
VENERDI'	Yogurt
SABATO	Gelato
DOMENICA	Budino



**MENÙ MERENDE ESTATE
DIABETICI**

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The freddo non zuccherato con fette biscottate
MARTEDI'	Yogurt naturale
MERCOLEDI'	The freddo non zuccherato con brioches senza zucchero
GIOVEDI'	Succo di frutta con fette biscottate
VENERDI'	The freddo non zuccherato con dolce da forno senza zucchero
SABATO	Yogurt naturale
DOMENICA	The freddo non zuccherato con brioches senza zucchero

MENU SPECIALI

PER LE FESTIVITÀ E LE RICORRENZE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

CAPODANNO	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO ALLA MARINARA
	<i>Seconda:</i> COTECHINO CON LENTICCHIE ARROSTO DI VITELLO AL FORNO
	<i>Contorno:</i> MACEDONIA DI VERDURE INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> PANDORO E SPUMANTE

EPIFANIA	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> RISOTTO ALLA MILANESE PASTA AL TONNO
	<i>Seconda:</i> TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE OSSOBUCO CON FUNGHI
	<i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'AGRO CAROTE JULIENNE
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> TORTA E SPUMANTE

S. PASQUA	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA E ALLA BOLOGNESE
	<i>Seconda:</i> ARROSTO DI TROTA AL CARTOCCIO
	<i>Contorno:</i> SPINACI FILANTI INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> COLOMBA E SPUMANTE

SANT'ANGELO	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> GNOCCHETTI SARDI ALLA SORRENTINA RISOTTO CON FUNGHI
	<i>Seconda:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI PLATESSA ALLA MUGNAIA
	<i>Contorno:</i> FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> TORTA CON RICOTTA

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> SPAGHETTI ALLE VONGOLE RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA</p> <p><i>Secondo:</i> SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO NASELLO CAPPERI E OLIVE</p> <p><i>Contorno:</i> ASPARAGI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> CIAMBELLONE</p>
1 MAGGIO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLA PARMIGIANA LASAGNE AL PESTO</p> <p><i>Secondo:</i> POLLO ALLA DIAVOLA TRANCIO DI SPADA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>
2 GIUGNO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLO SPUMANTE PASTA PASTICCATA AL FORNO</p> <p><i>Secondo:</i> VITELLO TONNATO TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI</p> <p><i>Contorno:</i> CAROTE CON ROSMARINO POMODORI IN INSALATA</p> <p><i>Frutta:</i> MELONE</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

FERRAGOSTO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> INSALATA DI RISO RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA</p> <p><i>Secondo:</i> ROAST-BEEF ALL'INGLESE INSALATA DI POLLO RUCOLA E POMODORI</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE AL FORNO POMODORI IN INSALATA</p> <p><i>Frutta:</i> ANGURIA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
TUTTI I SANTI	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO CON GAMBERETTI</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL LATTE NASELLO ALLA MESSINESE</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>
SANT'AMBROGIO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> LASAGNE AL PESTO RISOTTO ALLA MILANESE</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI NASELLO AL CARTOCCIO</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> MANDARINI</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO CON ASPARAGI</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO TRANCIO DI SPADA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI SALTATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> STRUDEL</p>
S. NATALE	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLA MARINARA LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</p> <p><i>Secondo:</i> BOLLITO DI VITELLONE CON SALSA VERDE SEPPIOLINE CON PATATE E PISELLI IN UMIDO</p> <p><i>Contorno:</i> INSALATA MISTA ERBETTE ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> PANETTONE E SPUMANTE</p>
SANTO STEFANO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO AL PESCE SPADA E MELANZANE</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLO TRANCIO DI SALMONE AL LIMONE</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> PANDORO E SPUMANTE</p>

CAPODANNO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO <i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO <i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI <i>Contorno:</i> MACEDONIA DI VERDURE <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
------------------	---

EPIFANIA	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO <i>Primo:</i> PASTA AL TONNO <i>Secondo:</i> PLATESSA AGLI AROMI <i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'AGRO <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
-----------------	--

S. PASQUA	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO <i>Primo:</i> LASAGNE ALLA BOLOGNESE <i>Secondo:</i> FILETTO DI TROTA AL CARTOCCIO <i>Contorno:</i> SPINACI AL BURRO <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
------------------	--

SANT'ANGELO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO <i>Primo:</i> PASTA CON SUGO DI FUNGHI <i>Secondo:</i> PLATESSA ALLA MUGNAIA <i>Contorno:</i> FAGIOLINI ALL'OLIO <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
--------------------	--

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA</p> <p><i>Secondo:</i> SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO</p> <p><i>Contorno:</i> ASPARAGI ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>
1 MAGGIO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA PARMIGIANA</p> <p><i>Secondo:</i> TRANCIO DI SPADA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
2 GIUGNO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA AL RAGU' DI VITELLONE</p> <p><i>Secondo:</i> VITELLO TONNATO</p> <p><i>Contorno:</i> SPINACI ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

FERRAGOSTO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO</p> <p><i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO</p> <p><i>Secondo:</i> STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
TUTTI I SANTI	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA CON GAMBERETTI</p> <p><i>Secondo:</i> NASELLO ALLA MESSINESE</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>
SANT'AMBROGIO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> LASAGNE AL PESTO</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI SALTATI</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>
S. NATALE	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</p> <p><i>Secondo:</i> BOLLITO DI VITELLONE CON SALSA VERDE</p> <p><i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>
SANTO STEFANO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLO</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI AL BURRO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>

MENU ORDINARIO

CENTRI DIURNI DISABILI

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta @
MARTEDÌ	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Torta allo yogurt	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote grattugiate Frutta fresca di stagione~	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno	Ravioli di magro burro e salvia Torta salata con prosciutto e formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione~
MERCOLEDÌ	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gateau di patate Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta	Ravioli di magro burro e salvia Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione~	Polenta Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta alla puttanesca Crocchette con legumi Carote grattugiate Frutta fresca di stagione~
VENERDÌ	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione~

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: banane, arance, clementine, mele.

@ a rotazione secondo disponibilità

Bocconcini di pollo, formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Mele, arance, banane e clementine sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Polpette con sola Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione-	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione-	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione-	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio Yogurt biologico alla frutta
MARTEDÌ	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione-	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive miste Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione-	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione-
MERCOLEDÌ	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione-	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione-	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione-	<i>Pasta integrale al pomodoro</i> <i>Pollo arrosto (sovracoscia)</i> <i>Peperoni brasati</i> <i>Frutta fresca di stagione-</i>
GIOVEDÌ	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione-	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico alla frutta	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione-	<i>Crema di cannellini con pasta</i> <i>Formaggio (mozzarella)</i> <i>Zucchine al forno</i> <i>Frutta fresca di stagione-</i>
VENERDÌ	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione-	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione-	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione-	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo capperi e olive</i> <i>Insalata di carote cotte</i> <i>Frutta fresca di stagione-</i>

- a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, prugne.

Formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Albicocche, banane, carote, mele e pesche sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

MENU ORDINARIO

SERVIZIO SOCIALE PROFESSIONALE TERRITORIALE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio	Pasta pomodoro e lenticchie Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio	Pasta pomodoro e basilico Straccetti di tacchino alla romana Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati
MARTEDÌ	Ravioli di magro al pomodoro Spezzatino di vitellone Carote al rosmarino	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate	Passato di verdura con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno
MERCOLEDÌ	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Purè	Minestra d'orzo Spezzatino di vitellone Patate prezzemolate	Ravioli di magro burro e salvia Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Peperoni brasati	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini
GIOVEDÌ	Pasta pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate	Pasta al pomodoro Formaggio (primosale) Cavolfiori gratinati	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con piselli e carote Carote all'olio	Pasta alla puttanesca Crochette con legumi Carote brasate
VENERDÌ	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Peperoni brasati	Risotto ai funghi Merluzzo capperi e olive Erbette all'olio	Crespelle ricotta e verdure Frittata Finocchi all'olio	Risotto allo zafferano Bocconcini di vitellone con piselli e carote Spinaci olio e parmigiano

Bocconcini di pollo, formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate	Passato di verdura con pasta Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrostito di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio
MERCOLEDÌ	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio	Pasta alla puttanesca Arrostito di tacchino agli aromi Peperoni brasati	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata	<i>Risotto al pomodoro</i> <i>Pollo arrosto (sovracoscia)</i> <i>Peperoni brasati</i>
GIOVEDÌ	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo arrosto (sovracoscia) Fagiolini all'olio	<i>Crema di cannellini con pasta</i> <i>Formaggio (mozzarella)</i> <i>Zucchine al forno</i>
VENERDÌ	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate	Risotto alla parmigiana Frittata Carote al rosmarino	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (mozzarella) Patate al rosmarino	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo capperi e olive Insalata di stagione

Formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

MENU ORDINARIO

RICOVERO NOTTURNO ORTLES

	MENU "CASA JANNACCI" INVERNO 2022-2023			Data emissione: 03/10/2022
	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta con ragu di piselli	Pasta pomodoro e lenticchie	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al sugo di pomodoro con tonno
	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Hamburger alla pizzaiola	Bastoncini di pesce	Rollé alla boscaiola	Hamburger alla pizzaiola
	Pollo al forno (coscia)	Frittata con zucchine	Straccetti di tacchino alla romana	Rollé alla boscaiola
	Broccoli aglio e olio	Fagiolini all'olio	Patate arrosto	Cavolfiori gratinati
	Fagiolini all'olio	Macedonia di verdure	Fagiolini all'olio	Fagiolini all'olio
	Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
Martedì	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Ravioli di magro al pomodoro	Crespelle ricotta e verdure	Pasta al sugo di pomodoro con tonno	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestra riso e prezzemolo	Minestra riso e prezzemolo	Minestra riso e prezzemolo	Minestra riso e prezzemolo
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Crocchette con legumi	Bocconcini di pollo al curry	Merluzzo stufato	Pollo al forno (coscia)
	Bastoncini di pesce	Wurstel e crauti	Uova strapazzate	Torta salata con prosciutto e formaggio
	Carote al rosmarino	Carote brasate	Zucchine al forno	Erbette all'olio
	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Carote al rosmarino	Insalata di stagione
	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi
Mercoledì	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Risotto allo zafferano	Risotto alla parmigiana	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta alla crema di zucchine
	Pasta alla puttanesca	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Crema di ceci con pasta	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Straccetti di tacchino alla romana	Merluzzo in umido	Pollo alla cacciatore (coscia)	Merluzzo capperi e olive
	Rollé delicato	Spezzatino di vitellone	Salsiccia in umido	Rusticelle di pollo
	Purè	Patate prezzemolate	Peperoni brasati	Patate e fagiolini
	Insalata di stagione	Zucchine trifolate	Insalata di stagione	Insalata di stagione
Giovedì	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita
	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'arrabbiata	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Arrosti di lonza al limone	Wurstel e crauti	Merluzzo capperi e olive	Bastoncini di pesce
	Merluzzo in umido	Hamburger alla pizzaiola	Rollé alla boscaiola	Crocchette con legumi
	Zucchine gratinate	Cavolfiori gratinati	Carote brasate	Carote brasate
Venerdì	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione
	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Risotto alla parmigiana	Risotto ai funghi	Crespelle ricotta e verdure	Risotto allo zafferano
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con riso	Minestra d'orzo	Minestrone di verdure con pasta	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Chicche di filetto di merluzzo	Spezzatino di vitellone	Frittata	Chicche di filetti di merluzzo
	Wurstel e crauti	Merluzzo capperi e olive	Hamburger alla pizzaiola	Bocconcini di vitellone con carote e piselli
Sabato	Peperoni brasati	Erbette all'olio	Finocchi all'olio	Spinaci olio e parmigiano
	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Patate arrosto	Insalata di stagione
	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Pasta all'arrabbiata	Ravioli di magro burro e salvia	Pizza margherita	Pasta al sugo di pomodoro con tonno
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdure con riso
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Hamburger filanti	Hamburger filanti	Rusticelle di pollo	Crocchette con lenticchie
Domenica	Salsiccia in umido	Pollo alla cacciatore (coscia)	Torta salata con prosciutto e formaggio	Hamburger alla pizzaiola
	Patate arrosto	Carote all'olio	Spinaci olio e parmigiano	Finocchi gratinati
	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Carote brasate	Insalata di stagione
	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert
	Ravioli panna e zafferano	Pasta panna e funghi	Pizza margherita	Ravioli di magro burro e salvia
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdura con pasta	Minestrone di verdura con riso	Minestrone di verdure con pasta	Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Pasta in bianco
Pollo al forno (coscia)	Crocchette con lenticchie	Pollo al forno (coscia)	Pollo al forno (coscia)	
Merluzzo capperi e olive	Merluzzo gratinato	Merluzzo in umido	Merluzzo in umido	
Zucchine al forno	Zucchine al forno	Zucchine al forno	Patate prezzemolate	
Patate arrosto	Erbette all'olio	Patate in insalata	Zucchine al forno	
Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*	Affettati/ formaggi*	
Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	
Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	Fruita fresca di stagione/ dessert	

*certificazioni all'origine

Bocconcini di pollo, patte, pizza al pomodoro, risotto, riso e carote sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Maie, ananas, banana e il limone sono di origine biologica, salvo integrità del mercato.

CALENDARIO

FRUTTA

E

ORTAGGI/VERDURE



STAGIONALITÀ FRUTTA

OTTOBRE			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Miyagawa		Italia
	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.	Italia
	Susine	Angelino	Italia
	Pere	William-Conference-Abate	Italia
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
II°quindicina	Uva	Italia-Vittoria-Palieri-Red Globe-Regina	Italia

NOVEMBRE			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Miyagawa		Italia
	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.	Italia
	Susine	Angelino	Italia
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Uva	Italia	Italia
II°quindicina	Pere	Abate-Conference-William	Italia
	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.-Stark D.	Italia
	Arance	Navel	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna

DICEMBRE			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Mele	Golden Delicious-Red D.-Stark D.-Royal Gala	Italia
	Arance	Navel	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-William	Italia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicious - Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Navel-Tarocco-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-William	Italia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna

GENNAIO			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
	Clementine	Hernandina-Comune	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna

FEBBRAIO			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-kaiser	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Ovale-Washington-Valencia	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna

MARZO			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Valencia-Ovale-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
II°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Navel-Valencia-Tarocco-Ovale	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia-Spagna

APRILE			
Periodo	Prodotto	Cultivar	Origine
I°quindicina	Mele	Golden Delicious- Red D.	Italia
	Arance	Navel-Valencia-Tarocco-Ovale	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia-Spagna

La periodicità di distribuzione e la disponibilità delle cultivar frutticole potrebbero subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato ortofrutticolo e delle condizioni climatiche.



STAGIONALITÀ ORTAGGI

Ortaggio/verdura	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Mesi presente
Cetrioli							+	+	+				3
Carciofi	+	+	+								+	+	5
Melanzane						+	+		+	+			6
Peperoni						+	+		+	+			6
Pomodori					+	+	+		+				6
Broccoli	+	+	+	+						+	+	+	7
Finocchi	+	+	+	+						+	+	+	7
Lattuga capuccio	+	+	+	+						+	+	+	7
Verza	+	+	+	+						+	+	+	7
Cavolo verza	+	+	+	+				+		+	+	+	8
Cima di rapa	+	+	+	+				+		+	+	+	8
Porri	+	+	+	+					+	+	+	+	8
Zucca	+	+	+	+						+	+	+	8
Zucchine	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	11
Biete da erbucce	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Biete da costa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Carote	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Catalogna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Cicoria bianca lunga Milanese	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Funghi freschi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Indivia riccia	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Indivia scarola	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Lattuga iceberg	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Patate	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Radichio variegato	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
	21	21	21	23	15	15	16	15	17	23	21	21	

La periodicità di distribuzione potrebbe subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato ortofrutticolo e delle condizioni climatiche.

Aggiornamento: 13/09/2022

TABELLE DIETETICHE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

GRAMMATURE MENU INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

1 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Risotto alla parmigiana</u>			
Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	9	10,8	12,6
Sedano	3,4	5,1	6,8
Carote	3,2	4,8	6,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Crocchette con legumi</u>			
Patate	13,3	20	27
Asiago e/o Caciotta bio	6,1	9,2	12,2
Pane grattugiato	5,5	8,3	11,1
Fagioli cannellini	5,5	8,3	11,1
Carote	5,5	8,3	11,1
Ceci	3,6	5,4	7,2
Cipolle	2,8	4,2	5,5
Sedano	2,8	4,2	5,5
Uova biologiche	2,8	4,2	5,5
Parmigiano Reggiano	1,7	2,5	3,3
Amido di mais	1,1	1,7	2,2
Olio extravergine di oliva	1,1	1,7	2,2
Sale	0,3	0,5	0,6
Rosmarino	0,03	0,04	0,05
<u>Finocchi in insalata</u>			
Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Pasta biologica al pomodoro biologico

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Erbette all'olio

Erbette	90	115	125
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica agli aromi

Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	5,4	7,2
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

Bocconcini di tacchino gratinati

Sovracosce di tacchino	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Succo di limone	1	2	2
Prezzemolo	1	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Carote a tronchetto

Carote	40	50	70
--------	----	----	----

Pizza margherita

Base pizza margherita	133	200	200
-----------------------	-----	-----	-----

Pasta biologica al ragù di verdure

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	34	44
Zucchine	26	30	43
Carote	17,5	20	30
Cipolle	17,5	20	30
Sedano	7,5	8,6	13
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Parmigiano Reggiano	2,4	3,0	4,3
Sale	0,2	0,3	0,4

Bastoncini di pesce

Bastoncini di pesce	60	120	120
---------------------	----	-----	-----

Purè di patate

Patate	80	110	130
Latte intero	30	40	50
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	4,5
Burro	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4

2 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e lenticchie</u>			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	45	68
Lenticchie	10	15	23
Olio extravergine di oliva	3	4	5,5
Carote	2,4	3,2	4,5
Sedano	1,7	2,6	3,8
Cipolle	1,6	2,4	3,6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pollo al forno al rosmarino</u>			
Coscia di pollo	-	-	122
Sovracoscia di pollo	114	114	-
Rosmarino	0,75	0,75	1
Sale	0,2	0,2	0,4
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Carote julienne

Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica

Pasta	60	80	100
Polpa di pomodoro	60	80	100
Latte	45	60	75
Fiocchi di soia	7,5	10	12,5
Parmigiano Reggiano	5,4	7,2	9
Burro	5,3	7	8,8
Sedano	4,5	6	7,5
Cipolle	4,5	6	7,5
Carote	4,5	6	7,5
Olio oliva extravergine	4	5	6
amido di mais	3,8	5	6,3
Estratto per brodo vegetale	1,5	2	2,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Salvia	0,04	0,05	0,06
Rosmarino	0,02	0,03	0,03

Risotto allo zafferano

Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,55	4,25	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Zafferano	0,05	0,075	0,11

Nasello gratinato

Nasello	52	81	95
Pane grattugiato	4	5	7
Olio extravergine di oliva	2	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	0,7	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Fagiolini all'olio

Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Ravioli di magro olio e parmigiano

Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Straccetti di tacchino agli aromi

Fesa di tacchino	70	80	115
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	3	3,8	4,5
Estratto per brodo vegetale	2	2,5	3
Rosmarino	0,25	0,35	0,50
Salvia	0,25	0,35	0,50
Sale	0,2	0,3	0,4

Zucchine al forno

Zucchine	85	106	123
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Cipolle	1,6	3,2	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica

Minestrone	80	90	100
Crostini	20	25	30
Patate	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Parmigiano reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Formaggio

Crescenza	50	50	100
-----------	----	----	-----

Patate arrosto

Patate	80	110	130
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

3 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza margherita	133	200	200

Risotto al pomodoro biologico

Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Parmigiano reggiano	1,8	2,7	5,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Nasello alla mugnaia

Nasello	52	81	95
Succo di limone	4	6	7
Olio extravergine di oliva	3,2	5	6
Amido di mais	2	3	3,5
Prezzemolo	0,3	0,5	0,6
Sale	0,2	0,3	0,4

Patate e fagiolini in insalata

Patate	40	60	80
Fagiolini	30	45	60
Olio extravergine di oliva	4	6	8
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Pasta di farro biologica al pesto

Pasta integrale	50	70	90
Pesto	15	20	25
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Cotoletta di lonza alla milanese

Lonza	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Gnocchi al pomodoro biologico

Gnocchi	130	170	210
Polpa di pomodoro	50	70	84
Carote	3,2	4	5
Olio extravergine di oliva	3	5	6,3
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,8
Cipolle	1,6	3,2	4,2
Sale	0,2	0,3	0,4

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Finocchi in insalata

Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Pasta biologica olio e parmigiano

Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9,0
Parmigiano Reggiano	4	5	6,8
Sale	0,2	0,3	0,4

Crocchette con lenticchie

Patate	14,63	22	29,3
Asiago e/o Caciotta	8,2	12,3	16,4
Lenticchie secche	8,7	13,1	17,5
Pane grattugiato	6,1	9,2	12,2
Carote	4,1	6,1	8,1
Cipolle	2,9	4,3	5,7
Parmigiano Reggiano	2,6	4	5,3
Olio extravergine di oliva	2,4	3,7	4,9
Uova	1,8	2,7	3,7
Sale	0,24	0,37	0,49

Fagiolini agli aromi

Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

4 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
<u>Ravioli di magro alla salvia</u>			
Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Salvia	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Chicche di filetti di merluzzo</u>			
Filetti di merluzzo	29,3	44	58,6
Patate	14,7	22	29,3
Ricotta	6,1	9,2	12,3
Pane grattugiato	4,7	7	9,3
Parmigiano Reggiano	2,3	3,5	4,7
Olio extravergine di oliva	1,9	2,8	3,7
Sale	0,3	0,4	0,5
Curcuma	0,04	0,05	0,07
Aglio	0,01	0,02	0,03
<u>Taccole all'olio</u>			
Taccole	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Polenta biologica

Farina di mais	50	60	80
Olio extravergine di oliva	3	5	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Bocconcini di tacchino alla cacciatore

Sovracosce di tacchino	67	76	109
Polpa di pomodoro	20	23	33
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Carote	3	4	5
Cipolle	3	4	5
Sedano	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4

Finocchi in insalata

Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica

Crostini con farina integrale biologica	20	25	35
Patate	60	80	117
Zucca	40	50	82
Estratto per brodo vegetale	4	6	9
Cipolle	2,4	3,2	4,8
Olio extravergine di oliva	3	4	6
Parmigiano Reggiano	2	3	4,7
Sedano	1,7	2,1	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Formaggio

Caciotta	40	50	60
----------	----	----	----

Cavolfiori gratinati

Cavolfiori	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,6
Burro	1	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

Riso olio e parmigiano

Riso	50	70	90
Olio extravergine di oliva	4	5	8,0
Parmigiano Reggiano	3,0	5,0	9,0
Sale	0,2	0,3	0,4

Rustichelle di pollo biologico

Sovracosce di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Carote julienne

Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica al ragù di soia biologica

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	43	60	77
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Fiocchi di soia	3,6	5	6,4
Sedano	3,6	5	6,4
Carote	3,6	5	6,4
Cipolle	3,6	5	6,4
Estratto per brodo vegetale	0,7	1	1,3
Sale	0,2	0,3	0,4
Salvia	0,035	0,05	0,065
Rosmarino	0,018	0,025	0,035

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico inverno 2022/23

Grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Frutta fresca</u>			
Uva	150/170	150/170	150/170
Mele	140/160	140/160	140/160
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Pesche	135/155	135/155	135/155
Pere	135/155	135/155	135/155
Prugne	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Miyagawa	130/145	130/145	130/145
Arance	135/150	135/150	135/150
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Banane	84/104	84/104	84/104

Merende

Yogurt biologico	125	125	
Polpa di frutta	100	100	
Budino al cacao equosolidale	100	100	
Pane	30	30	
Crackers di riso biologico	25	25	
Confettura di frutta monodose	25	25	
Cioccolato fondente	30	30	
Torta alle mele	50	65	
Torta allo yogurt biologico	50	65	
Torta margherita	50	65	
Torta al cacao	50	65	
Focaccia	50	50	

Pane

Pane	30	60	60
Pane di farina biologica	30	60	60
Pane di farina integrale biologica	30	60	60
Pane ai cereali	30	60	60
Pane previsto quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane ai cereali quando presente la pizza	30	30	30

Budino al cacao

Budino al cacao equosolidale	100	100	100
------------------------------	-----	-----	-----

Tortino biologico alla carota

Tortino biologico alla carota	45	45	45
-------------------------------	----	----	----

GRAMMATURE MENU ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

1 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Riso all'olio</u>			
Riso	50	70	90
Olio extravergine di oliva	4	5	9
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5	7,2
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste</u>			
Sovracoscia di tacchino	67	76	109
Zucchine	24	28	40
Polpa di pomodoro	20	23	33
Carote	17,5	20	30
Cipolle	17,5	20	30
Sedano	17,5	20	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4
<hr/>			
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico</u>			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Nasello gratinato</u>			
Nasello	52	81	95
Pane grattugiato	4	5	7
Olio extravergine di oliva	2	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	0,7	1
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Patate e fagiolini in insalata</u>			
Patate	40	60	80
Fagiolini	30	45	60
Olio extravergine di oliva	4	6	8
Sale	0,2	0,3	0,4

**Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022**

Risotto allo zafferano

Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,6	4,3	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,7
Sale	0,2	0,3	0,4
Zafferano	0,05	0,075	0,11

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Carote julienne

Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Pomodori con ceci

Pomodori	42	52	67
Ceci	8	10	13
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Pizza margherita

Base pizza margherita	133	200	200
-----------------------	-----	-----	-----

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Tonno	7,5	11	40
Olio extravergine di oliva	3	4	6,5
Cipolle	1,6	2,4	3,6
Sale	0,2	0,3	0,4

Crocchette con legumi ed erbe

Patate	13,3	20	26,6
Erbette	6,7	10	13,3
Asiago e/o Caciotta	6,1	9,2	12,3
Cannellini	5,6	8,3	11,1
Pane grattugiato	5,6	8,3	11,1
Carote	5,6	8,3	11,1
Ceci	3,6	5,4	7,2
Cipolle	2,8	4,2	5,6
Sedano	2,8	4,2	5,6
Uova	2,8	4,2	5,6
Parmigiano Reggiano	1,7	2,5	3,3
Olio extravergine di oliva	1,7	2,5	3,3
Sale	0,3	0,5	0,6
Rosmarino	0,03	0,04	0,06

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

2 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone</u>			
Pasta	60	80	100
Polpa di pomodoro	50	60	78
Bovino adulto	47,5	57	74
Latte intero	30	40	56
Carote	4	4	5,3
Cipolle	4	4	5,3
Amido di mais	3	3,5	5
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sedano	2,6	3,4	4,8
Burro	2	3	4,4
Sale	0,2	0,3	0,4
<hr style="border: 1px solid #add8e6;"/>			
<u>Pasta biologica aglio, olio e parmigiano</u>			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6,1
Aglio	0,3	0,4	0,6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Crocchette con lenticchie</u>			
Patate	14,6	22	29,3
Asiago e/o caciotta	8,2	12,3	16,4
Lenticchie secche	8,7	13,1	17,5
Pane grattugiato	6,1	9,2	12,2
Carote	4,1	6,1	8,1
Cipolle	2,9	4,3	5,7
Parmigiano Reggiano	2,6	4,0	5,3
Olio extravergine di oliva	2,4	3,7	4,9
Uova	1,8	2,7	3,7
Sale	0,2	0,4	0,5
<u>Erbette agli aromi</u>			
Erbette	90	115	125
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

**Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022**

Risotto pomodoro biologico e piselli

Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	15	20	28
Piselli	10	20	23
Carote	3,2	4	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5	6,1
Sedano	2,6	4,3	6
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Burro	2	3	3,4
Cipolle	1,6	3,2	4,7
Sale	0,2	0,3	0,4

Formaggio

Mozzarella	60	90	90
------------	----	----	----

Pomodori

Pomodori	90	103,5	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta integrale biologica al pesto

Pasta integrale	50	70	90
Pesto	10	15	20
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Arrosto di tacchino agli aromi

Fesa di tacchino	67	76	109
Olio extravergine di oliva	3,5	4	5,75
Amido di mais	0,79	0,9	1,3
Rosmarino	0,31	0,35	0,51
Salvia	0,31	0,35	0,51
Sale	0,26	0,3	0,43
Estratto per brodo vegetale	0,10	0,11	0,16

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	45	60
Fagioli borlotti secchi	7	14	21
Olio extravergine di oliva	3	4	5,5
Carote	2,4	3,2	4,5
Sedano	1,7	2,6	3,8
Cipolle	1,6	2,4	3,6
Prezzemolo	1	2	3
Parmiggiano Reggiano	0,9	1,8	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Tonno

Tonno	40	50	70
-------	----	----	----

Zucchine al forno

Zucchine	85	106	123
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Cipolle	1,6	3,2	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

3 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
<u>Pomodori</u>			
Pomodori	90	103,5	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza margherita	133	200	200
<u>Ravioli di magro olio e parmigiano</u>			
Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Cotoletta di lonza alla milanese</u>			
Lonza	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Pasta integrale biologica al pesto

Pasta integrale	50	70	90
Pesto	10	15	20
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Fagiolini agli aromi

Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica olio e parmigiano

Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6,1
Sale	0,2	0,3	0,4

Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino

Sovracoscia di pollo	114	114	
Coscia di pollo			122
Senape	3	3	4
Succo di limone	1,24	1,24	1,55
Rosmarino	0,35	0,35	0,5
Sale	0,2	0,2	0,4

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Gnocchi al pomodoro biologico

Gnocchi	130	170	210
Polpa di pomodoro	50	70	84
Carote	3,2	4	5
Olio extravergine di oliva	3	5	6,3
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,8
Cipolle	1,6	3,2	4,2
Sale	0,2	0,3	0,4

Bastoncini di pesce

Bastoncini di pesce	60	120	120
---------------------	----	-----	-----

Carote a tronchetto

Carote	40	50	70
--------	----	----	----

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

4 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
<u>Risotto primavera</u>			
Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	21	30	39
Verdure miste	18	25	32
Sedano	5,1	6,8	8,5
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	5,4
Estratto per brodo vegetale	3	4	5
Cipolle	2	3,2	4
Olio extravergine di oliva	2	3	4
Burro	1,4	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio</u>			
Primo sale	45	45	90
<u>Patate arrosto</u>			
Patate	80	110	130
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4
<hr style="border: 1px solid #8da0cb;"/>			
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</u>			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Basilico	0,5	0,8	1,1
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frittata</u>			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Ravioli di magro olio e parmigiano

Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Rustichelle di pollo biologico

Sovracoscia di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Taccole agli aromi

Taccole	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta di mais al pesto

Pasta di mais	50	70	90
Pesto	15	20	25
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Nasello con salsa di limone biologico

Nasello	52	81	95
Succo di limone	4	6	7
Olio extravergine di oliva	3,2	5	6
Amido di mais	2	3	3,5
Prezzemolo	0,3	0,5	0,6
Sale	0,2	0,3	0,4

Rapa rossa julienne

Rapa rossa	48	62	70
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

Pasta integrale biologica al pomodoro biologico

Pasta integrale	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4,0	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Polpette con soia

Patate	14,6	22	29,3
Fiocchi di soia	10,7	16,1	21,5
Parmigiano Reggiano	7,2	10,8	14,4
Pane grattugiato	6,1	9,2	12,2
Carote	4,1	6,1	8,1
Cipolle	2,8	4,3	5,7
Olio extravergine di oliva	2,4	3,7	4,9
Sedano	2	3	4
Uova	1,8	2,7	3,7
Rosmarino	0,3	0,5	0,6
Sale	0,2	0,4	0,5

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

**Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022**

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Frutta fresca</u>			
Uva	150/170	150/170	150/170
Mele	140/160	140/160	140/160
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Pesche	135/155	135/155	135/155
Pere	135/155	135/155	135/155
Arance	135/150	135/150	135/150
Prugne	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Banane	84/104	84/104	84/104

<u>Merende</u>			
Yogurt biologico	125	125	
Polpa di frutta	100	100	
Budino al cacao equosolidale	100	100	
Torta al cacao	50	65	
Torta alle mele	50	65	
Torta allo yogurt biologico	50	65	
Focaccia	50	50	
Pane	30	30	
Confettura di frutta monodose	25	25	
Crackers di riso biologico	20	20	

<u>Pane</u>			
Pane tipo 0	30	60	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60	60
Pane di farina integrale biologica	30	60	60
Pane ai cereali	30	60	60
Pane tipo 0 previsto quando presente la pizza	30	30	30
Pane tipo 0 di farina biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane ai cereali quando presente la pizza	30	30	30

<u>Gelato coppa panna/cacao</u>			
Gelato coppa panna/cacao	60	60	60

Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Gite			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Polpa di frutta	100	100	100
Acqua minerale	500	500	500
Pane tipo 0	50	50	50
Confettura di frutta monodose	25	25	25

**Grammature crudo netto
Menù scolastico estate 2022**

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Menù di emergenza caldo</u>			
<u>Pasta biologica olio e parmigiano</u>			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6,1
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Tonno</u>			
Tonno	40	50	70
<u>Piselli all'olio</u>			
Piselli	60	80	100
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca	84/170	84/170	84/170
<u>Pane</u>			
Pane tipo 0	30	60	60

	Infanzia		Adulti infanzia
<u>Menù di emergenza freddo</u>			
Pane tipo 0	60	-	60
Parmigiano reggiano	40	-	60
Polpa di frutta	200	-	200
Budino al cacao equosolidale/Dolce da forno	100/45	-	100/45

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasto sostitutivo</u>			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Budino al cacao equosolidale	100	100	100
<u>Nettare di frutta o acqua minerale</u>			
Nettare di frutta/acqua minerale	200/500	200/500	200/500

TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO

GRAMMATURE MENU INVERNO

ASILO NIDO

1 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica gratinata</u>		
Pasta	50	100
Latte intero	42	70
Polpa di pomodoro	35	70
Asiago	11,9	37,1
Carote	10	11
Olio extravergine di oliva	8	14
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	3,6	5,4
Amido di mais	3	6
Sale	-	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4
<u>Pasta integrale biologica alla pizzaiola</u>		
Pasta integrale	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Origano	0,3	0,6
Aglione	0,2	0,4
Sale	-	0,4
<u>Nasello gratinato</u>		
Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

Passato di verdura con riso

Minestrone	60	100
Riso	20	50
Patate	8	24
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Pollo biologico al forno

Sovracosce di pollo	50	122
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Carote brasate

Carote	60	112
Olio extravergine di oliva	3	4
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

Pasta biologica al pesto

Pasta	40	80
Pesto	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Spinaci all'olio

Spinaci	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Risotto con zucchine

Riso	40	80
Zucchine	40	80
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Burro	2	4
Sale	-	0,4

Platessa alla mugnaia

Platessa	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Amido di mais	3	6
Limoni	1	3
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Fagiolini all'olio

Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

2 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Risotto allo zafferano</u>		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	4
Zafferano	0,015	0,1
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (crescenza biologica)</u>		
Crescenza	50	100
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
<u>Nasello al limone</u>		
Nasello	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Limoni	1	2
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini e patate all'olio</u>		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4

Polenta biologica

Farina di mais	30	55
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Bruscitt di vitellone con verdure

Vitellone	48	114
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	30	55
Sedano	5,1	11
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Pasta biologica agli aromi

Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Lenticchie in umido con pomodoro biologico

Lenticchie secche	30	60
Polpa di pomodoro	15	30
Olio extravergine di oliva	6	6
Carote	4	8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Passato di verdura con pasta di farro biologico

Minestrone	60	100
Pasta di farro	20	35
Patate	8	16
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Frittatina con erbette

Uova	30	120
Erbette	10	45
Olio extravergine di oliva	4	2
Latte intero	2	17
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Sale	-	0,4

Purè di patate

Patate	60	128
Latte intero	25	50
Burro	3	4
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4

3 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Risotto al pomodoro biologico e basilico</u>		
Riso	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Basilico	0,5	0,5
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (scaglie di parmigiano)</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Finocchi gratinati</u>		
Finocchi	71	98
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4

Pastina biologica in brodo con verdure

Patate	30	48
Pasta	20	35
Zucchine	20	34
Carote	20	24
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	8
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

Pasta biologica al ragù di vitellone

Pasta	50	100
Polpa di pomodoro	40	80
Vitellone	38	95
Sedano	5,1	6
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Risotto alla parmigiana

Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4

Frittatina con spinaci

Uova	30	120
Spinaci	10	45
Olio extravergine di oliva	4	2
Latte intero	2	17
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Sale	-	0,4

Purè di zucca

Zucca	50	90
Patate	48	80
Latte intero	10	20
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Burro	2	5
Sale	-	0,4

Minestra d'orzo biologico

Zucchine	21	34
Patate	20	48
Orzo	20	35
Carote	20	21
Olio extravergine di oliva	6	6
Sedano	5,1	6,8
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Nasello al pomodoro biologico

Nasello	52	95
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	6
Cipolle	3,2	4,8
Amido di mais	1,5	1,5
Sale	-	0,4

Macedonia di patate, carote e piselli

Patate	32	56
Carote	20	40
Piselli	10	20
Olio extravergine di oliva	6	6
Sale	-	0,4

4 settimana		
	Bambini	Adulti
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
<u>Frittatina</u>		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

Crema di cannellini con pasta biologica

Pasta	20	35
Patate	16	28
Fagiolini cannellini secchi	15	30
Sedano	5,1	8,5
Polpa di pomodoro	5	10
Carote	4,8	12
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Nasello gratinato

Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta biologica agli aromi

Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Tortino con patate e piselli

Patate	48	96
Piselli	30	60
Uova	10	20
Pane grattugiato	6	12
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4

Erbette all'olio

Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Polenta biologica

Farina di mais	30	55
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Bocconcini di tacchino con verdure

Sovracosce di tacchino	42	109
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	7
Sedano	5,1	11
Cipolle	4,8	5,6
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Risotto con zucca

Riso	40	80
Zucca	30	60
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Burro	1	4
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Ricotta di pecora

Ricotta di pecora	40	100
-------------------	----	-----

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio oliva extravergine	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

Menù asilo nido inverno 2022/23
Grammature a crudo netto

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Frutta fresca</u>		
Mele	93	140/160
Albicocche	93	140/160
Pesche	90	135/155
Pere	90	135/155
Arance	89	153/171
Clementine	87	130/145
Banane	65	85/104
<u>Merende</u>		
Latte intero	120	
Polpa di frutta	100	
Yogurt biologico	70	
Torta alle mele	40	
Biscotti	20	
Focaccia	35	
<u>Pane</u>		
Pane	30	60
Pane di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

Menù asilo nido inverno 2022/23
Grammature a crudo netto

Menù di emergenza

Menù di emergenza bambini e adulti caldo

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica olio e parmigiano</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
<u>Scaglie di parmigiano reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca/polpa di frutta	65/93 - 100	85/171 - 100
<u>Pane</u>		
Pane	30	60

Menù di emergenza adulti freddo

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarrè a fette/Pane	-	82,5 - 60
Polpa di frutta	-	100

Menù di emergenza bambini freddo

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Formaggini fusi	52,5	-
Polpa di frutta	100	-
Pancarrè a fette/Pane	66 - 30	-
Purea di frutta/Polpa di frutta	100	-
Biscotti	20	-
Latte intero	120	-

<u>CREMA DI RISO- MAIS E TAPIOCA- MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	45	45
Lattuga	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchine	26	
Patate	24	
Carote	24	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Erbette	45	
Patate	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucca	45	
Carote	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Fagiolini	45	
Carote	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Carote	36	
Lattuga	30	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (caote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Craote	45	45
Lattuga	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchine	26	
Patate	24	
Carote	24	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Erbette	45	
Patate	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucca	45	
Carote	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Fagiolini	45	
Carote	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Carote	36	
Lattuga	30	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON RICOTTA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

Grammature crudo netto
Menù asilo nido 4/12 mesi
Inverno 2022/23

<u>FRUTTA FRESCA/OMOGENEIZZATO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Omogeneizzato frutta	100	100
Mele	93	93
Pere	90	90
Banane	64	64

<u>MERENDE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Omogeneizzato frutta	100	100
Yogurt biologico	70	70

Menù di emergenza

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI CALDO

4/8 mesi

9/12 mesi

CREMA DI RISO BIOLOGICA CON PARMIGIANO REGGIANO

Acqua	250	250
Crema di riso	30	30
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Parmigiano reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	6	10

Frutta

Omogeneizzato frutta	100	100
----------------------	-----	-----

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI FREDDO

4/8 mesi

9/12 mesi

Latte di seguito	120	120
Omogeneizzato frutta	100	100
Omogeneizzato formaggino	80	80
Biscotti	15	15
Purea di frutta/Omogeneizzato frutta	100	100
Biscotti	15	15

GRAMMATURE MENU ESTATE

ASILO NIDO

1 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	20	30
Zucchine	17	26
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (Ricotta di pecora)</u>		
Ricotta di pecora	40	100
<u>Pomodori</u>		
Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4
<hr/>		
<u>Riso all'olio</u>		
Riso	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
<u>Bruscitt di vitellone con verdure</u>		
Bovino adulto	48	114
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	30	55
Sedano	5,1	11
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Pasta biologica al pesto

Pasta	40	80
Pesto	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Nasello gratinato

Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Fagiolini e patate all'olio

Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6,0	10
Sale	-	0,4

Risotto alla parmigiana

Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Formaggio latteria	5,7	14,3
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Erbette all'olio

Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico

Pasta integrale	40	80
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4

Frittatina

Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4

Zucchine brasate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	5	6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

2 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica agli aromi</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (scaglie di Parmigiano)</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
<hr/>		
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
<u>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</u>		
Lenticchie secche	30	60
Polpa di pomodoro	15	30
Olio extravergine di oliva	6	6
Carote	4	8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Sale	-	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta di mais al pesto

Pasta di mais	40	80
Pesto	10	20
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Nasello al limone

Nasello	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Limoni	1	2
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Pomodori

Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Risotto al pomodoro biologico e basilico

Riso	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Basilico	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Bocconcini di pollo biologico

Sovracoscia di pollo	42	109
Polpa di pomodoro	30	60
Carote	5,6	12
Sedano	4,3	8,5
Cipolle	4	8
Olio extravergine di oliva	4	6
Aglione	0,20	0,5
Sale	-	0,4

Erbette all'olio

Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini

Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Fagioli cannellini secchi	5	20
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	2,4	4,8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Parmigiano Reggiano	0,9	1,8
Sale	-	0,4

Frittatina

Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

3 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Risotto con piselli</u>		
Riso	40	80
Piselli	20	35
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Sedano	1,7	5,1
Carote	1,6	4,8
Cipolle	1,6	4
Burro	1	3
Sale	-	0,4
<u>Nasello gratinato</u>		
Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
<u>Insalata di stagione</u>		
Insalata	26	43
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
<u>Pasta biologica al pesto</u>		
Pasta	40	80
Pesto	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
<u>Rustichelle di pollo biologico</u>		
Sovracoscia di pollo	42	109
Pane grattugiato	10	12
Uova	5	9
Olio extravergine di oliva	4	5
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4
<u>Pomodori</u>		
Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

Orzotto biologico allo zafferano

Orzo	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3,0	5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	4
Sale	-	0,4
Zafferano	0,015	0,1

Platessa alla mugnaia

Platessa	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Amido di mais	3	6
Limoni	1	3
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta biologica al pomodoro biologico

Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Formaggio latteria	5,7	14,3
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

Risotto con zucchini

Riso	40	80
Zucchini	40	80
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Olio extravergine di oliva	3	3
Burro	2	4
Sale	-	0,4

Formaggio (Ricotta di pecora)

Ricotta di pecora	40	100
-------------------	----	-----

Patate arrosto

Patate	60	128
Olio extravergine di oliva	3	5
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

4 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica agli aromi</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
<u>Frittatina</u>		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
<hr/>		
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (Crescenza biologica)</u>		
Crescenza	50	100
<u>Fagiolini e patate all'olio</u>		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

Risotto alla parmigiana

Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4

Polpettine di pollo biologico con verdure

Sovracoscia di pollo	31,5	104,5
Carote	30	36
Polpa di pomodoro	20	40
Patate	10	24
Olio extravergine di oliva	8	8
Sedano	5,1	6
Uova	5	15
Pane grattugiato	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Prezzemolo	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Pasta biologica alla pizzaiola

Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Origano	0,3	0,6
Aglione	0,2	0,4
Sale	-	0,4

Tortino con patate e piselli

Patate	48	96
Piselli	30	60
Uova	10	20
Pane grattugiato	6	12
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale		0,4

Cous-cous

Cous-cous	40	80
Olio extravergine di oliva	5	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4

Nasello al pomodoro biologico

Nasello	52	95
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	6
Cipolle	3,2	4,8
Amido di mais	1,5	1,5
Sale	-	0,4

Carote brasate

Carote	60	112
Olio extravergine di oliva	3	4
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

	Bambini	Adulti
	13/36 mesi	
<u>Frutta fresca</u>		
Mele	93	140/160
Albicocche	93	140/160
Pesche	90	135/155
Pere	90	135/155
Arance	89	153/171
Clementine	87	130/145
Banane	65	85/104
<u>Merende</u>		
Latte intero	120	
Polpa di frutta	100	
Yogurt biologico	70	
Torta alle mele	40	
Biscotti	20	
Focaccia	35	
<u>Pane</u>		
Pane tipo 0	30	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2022

Menù di emergenza

<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica olio e parmigiano</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
<u>Scaglie di parmigiano reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca/polpa di frutta	65/93 - 100	85/171 - 100
<u>Pane</u>		
Pane tipo 0	30	60

<u>Menù di emergenza adulti freddo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	-	82,5 - 60
Polpa di frutta	-	100

<u>Menù di emergenza bambini freddo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Formaggini fusi	52,5	-
Polpa di frutta	100	-
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	66 - 30	-
Purea di frutta/Polpa di frutta	100	-
Biscotti	20	-
Latte intero	120	-

<u>CREMA DI RISO- MAIS E TAPIOCA- MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbe)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	45	45
Lattuga	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbe)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchine	26	
Patate	24	
Carote	24	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Erbette	45	
Patate	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucca	45	
Carote	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Fagiolini	45	
Carote	36	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Carote	36	
Lattuga	30	
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbe)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (caote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbe)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate ed erbette)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multiceralei/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	45	45
Lattuga	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchine	26	
Patate	24	
Carote	24	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Erbette	45	
Patate	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucca	45	
Carote	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Fagiolini	45	
Carote	36	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Carote	36	
Lattuga	30	
Pastina prima infanzia	20	
Liofilizzato	5	
Olio extravergine di oliva	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA BIOLOGICA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

Grammature crudo netto
Menù asilo nido 4/12 mesi
Estate 2022

<u>FRUTTA FRESCA/OMOGENEIZZATO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Omogeneizzato frutta	100	100
Mele	93	93
Pere	90	90
Banane	64	64

<u>MERENDE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Omogeneizzato frutta	100	100
Yogurt biologico	70	70

Grammature crudo netto
Menù asilo nido 4/12 mesi
Estate 2022

Menù di emergenza

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI CALDO

4/8 mesi

9/12 mesi

CREMA DI RISO BIOLOGICA CON PARMIGIANO REGGIANO

Acqua	250	250
Crema di riso	30	30
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Parmigiano reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	6	10

Frutta

Omogeneizzato frutta	100	100
----------------------	-----	-----

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI FREDDO

4/8 mesi

9/12 mesi

Latte di seguito	120	120
Omogeneizzato frutta	100	100
Omogeneizzato formaggino	80	80
Biscotti	15	15
Purea di frutta/Omogeneizzato frutta	100	100
Biscotti	15	15

NOTA:

Per la verifica delle grammature di alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, ortaggi, insalata ecc, ed al fine di garantire un peso che deve essere sempre più vicino alla grammatura del valore medio della singola porzione previsto dalle tabelle dietetiche, le parti concordano, per un periodo sperimentale, gennaio luglio 2023, che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota pari al 5% sia diminuzione che in aumento. Alla fine della sperimentazione le parti valuteranno gli sulla base degli esiti della stessa se per gli alimenti che non prevedono la cottura, tale metodologia di verifica delle grammature nonché i range utilizzati sono corretti o apportare delle modifiche.

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patata ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi	4/8 mesi		
	g	g		
	225	275		
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi	4/8 mesi		
	g	g		
	225	275		
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi	4/8 mesi		
	g	g		
	225	275		
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi	4/8 mesi		
	g	g		
	225	275		
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi	4/8 mesi		
	g	g		
	225	275		

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

Grammature a cotto
Menù asilo nido 4/12 mesi
inverno 2022/23

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

MENU' ASILO NIDO
 INVERNO 2022/23
 GRAMMATURE A COTTO

PRIMI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
CREMA DI CANNELLINI CON PASTA BIOLOGICA	117	143	266	325
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
MINESTRA D'ORZO BIOLOGICO	162	198	279	341
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASSATO DI VERDURA CON PASTA DI FARRO BIOLOGICO	117	143	270	330
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASSATO DI VERDURA CON RISO	117	143	270	330
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	72	88	144	176
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA AL PESTO	77	94	162	198
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	95	116	198	242
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI VITELLONE	135	165	284	347
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA GRATINATA	144	176	275	337
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	72	88	144	176
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA ALLA PIZZAIOLA	95	116	198	242
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO CON VERDURE	126	154	234	286
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
POLENTA BIOLOGICA	131	160	207	253
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti

MENU' ASILO NIDO
 INVERNO 2022/23
 GRAMMATURE A COTTO

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	189	231

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	176	215

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	185	226

RISOTTO CON ZUCCA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	203	248

RISOTTO CON ZUCCHINE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	225	275

MENU' ASILO NIDO
 INVERNO 2022/23
 GRAMMATURE A COTTO
 SECONDI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
BOCCONCINI DI TACCHINO CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	180	220
BRUSCITT DI VITELLONE CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	99	189	231
FRITTATINA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	18	22	90	110
FRITTATINA CON ERBETTE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	23	28	108	132
FRITTATINA CON SPINACI	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	23	28	108	132
LENTICCHIE IN UMIDO CON POMODORO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	90	110	180	220
NASELLO AL LIMONE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	36	44	72	88
NASELLO AL POMODORO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121
NASELLO GRATINATO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	36	44	72	88
PLATESSA ALLA MUGNAIA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	50	72	88
POLLO BIOLOGICO AL FORNO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	27	33	63	77
SFORMATO CON LENTICCHIE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	45	55	110	135
TORTINO CON PATATE E PISELLI	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	135	165

MENU' ASILO NIDO
 INVERNO 2022/23
 GRAMMATURE A COTTO
 CONTORNI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
CAROTE BRASATE	59	72	95	116
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
ERBETTE ALL'OLIO	50	61	99	121
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
FAGIOLINI ALL'OLIO	32	39	77	94
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO	68	83	153	187
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
FINOCCHI GRATINATI	50	61	68	83
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
MACEDONIA DI PATATE, CAROTE E PISELLI	50	61	99	121
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
PURE' DI PATATE	86	105	144	176
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
PURE' DI ZUCCA	81	99	153	187
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
SPINACI ALL'OLIO	50	61	99	121
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
ZUCCHINE TRIFOLATE	41	50	81	99
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g

PRIMI PIATTI

GNOCCHI AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	158	193	208	254	279	341

PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	178	213	210	251	233	278

PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI SOIA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	137	168	194	237	246	300

PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI VERDURE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	151	184	213	261	270	329

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

PASTA BIOLOGICA PASTICCATA AL RAGU' DI SOIA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	237	292	320	391	400	488

PASTA DI FARRO BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	99	121	140	171	180	220

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	154	188	213	260	282	344

POLENTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	180	220	225	275	270	330

RAVIOLI DI MAGRO ALLA SALVIA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	84	102	108	132	167	205

Grammature a cotto
Menù scolastico inverno 2022-2023
PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	84	102	108	132	167	205

RISO OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	100	130	140	165	175

RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	144	176	198	242	252	308

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	167	204	207	253

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	167	204	207	253

VELLUTATA CON ZUCCA CON CROSTINI DI FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	182	218	214	256	260	310

Grammature a cotto
Menù scolastico inverno 2022-2023
SECONDI PIATTI

BASTONCINI DI PESCE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	49	59	97	119	97	119

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	72	88	86	106	108	132

BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	75	72	88	108	132

CHICCHE DI FILETTI DI MERLUZZO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	40	50	60	74	81	99

COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	75	91	104	127

CROCCHETTE CON LEGUMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

CROCCHETTE CON LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

FRITTATA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	54	66	90	110

Grammature a cotto
 Menù scolastico inverno 2022-2023
SECONDI PIATTI

NASELLO ALLA MUGNAIA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	34	42	52	64	72	88

NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	34	42	52	64	72	88

PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	108	132	158	193	158	193

POLLO AL FORNO AL ROSMARINO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	63	77	63	77	90	110

RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	75	72	88	108	132

STRACCETTI DI TACCHINO AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	65	76	71	83	109	128

Grammature a cotto
Menù scolastico inverno 2022-2023
CONTORNI

CAVOLFIORI GRATINATI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	54	66	63	77	81	99

ERBETTE ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	61	64	78	69	85

FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

FAGIOLINI AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

PATATE ARROSTO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	62	69	85	82	100

PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	91	111	121	146

PURE' DI PATATE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	86	105	117	143	144	176

TACCOLE ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

ZUCCHINE AL FORNO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	59	72	72	88

NOTA:

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, al fine di garantire un peso che deve essere sempre più vicino alla grammatura del valore medio della singola porzione previsto dalle apposite tabelle, le parti concordano, per un periodo sperimentale, gennaio - luglio 2023, che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota pari al 5% sia diminuzione che in aumento. Alla fine della sperimentazione le parti valuteranno sulla base degli esiti della stessa, se per gli alimenti al cotto, tale metodologia di verifica delle grammature nonché i range utilizzati sono corretti o apportare delle modifiche.

SEZIONE I

ALLEGATO 6

COLAZIONI E MERENDE

COLAZIONI



COLAZIONI

STEFANARDO DA VIMERCATE - LUNEDI' - VENERDI'	
BEVANDA	Latte e cacao Tè
PRODOTTI SECCHI	Biscotti Pane

CASE VACANZA EXTRAURBANE - LUNEDI' - DOMENICA	
BEVANDA CALDA BAMBINI	Latte Latte e orzo Latte e cacao Tè
BEVANDA CALDA ADULTI	Caffè Caffelatte Tè
PRODOTTI SECCHI	Biscotti Pane con confettura di frutta Fette biscottate con confettura di frutta Pane con crema alla nocciola Fette biscottate con crema alla nocciola
ALTRI PRODOTTI	Nettare di frutta Yogurt biologico Frutta fresca di stagione Cornflakes

RESIDENZA SANITARIA ANZIANI - LUNEDI' - DOMENICA	
BEVANDA CALDA	Latte Caffè d'orzo Tè
PRODOTTI SECCHI	Fette biscottate Biscotti
ALTRI PRODOTTI	Camomilla Yogurt Zucchero

MENU MERENDE INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pane e cioccolato	Pane e confettura	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale
MARTEDÌ	Torta alle mele 	Yogurt biologico	Pane e cioccolato	Focaccia
MERCOLEDÌ	Yogurt biologico	Focaccia	Torta margherita 	Pane e confettura
GIOVEDÌ	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Yogurt biologico
VENERDÌ	Focaccia	Torta allo yogurt biologico 	Yogurt biologico	Torta al cacao 

 con utilizzo di uova biologiche

MENU MERENDE INVERNO

ASILO NIDO

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Torta alle mele 	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele 
MARTEDI'	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
MERCOLEDI'	Polpa di frutta e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele 	Latte e biscotti
GIOVEDI'	Focaccia	Torta alle mele 	Focaccia	Polpa di frutta e biscotti
VENERDI'	Yogurt biologico	Focaccia	Yogurt biologico	Focaccia

 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 17/10/2022 al 16/04/2023

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Uovo biologico
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini
	Frutta fresca di stagione ^ ☉			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico
MARTEDÌ	Semolino biologico	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica
	Nasello	Nasello	Purea di lenticchie	Nasello
	Carote e fagiolini	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☉			
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
MERCOLEDÌ	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Pollo biologico	Bovino adulto	Bovino adulto	Purea di lenticchie
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe
	Frutta fresca di stagione ^ ☉			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico
GIOVEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema di mais e tapioca biologica
	Purea di lenticchie	Purea di lenticchie	Uovo biologico	Fesa di tacchino
	Patate, carote e zucchine			
	Frutta fresca di stagione ^ ☉			
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
VENERDÌ	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica	Crema multicereali biologica	Crema di riso biologica
	Platessa	Uovo biologico	Nasello	Omogeneizzato
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione ^ ☉			
MERENDE	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico

☉ A rotazione secondo disponibilità ^ Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo eventuali indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema dietetico per svezzamento dai 4 ai 12 mesi.

MENU MERENDE ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pane e confettura di frutta	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Torta al cacao 
MARTEDÌ	Torta alle mele 	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Budino al cacao equosolidale
MERCOLEDÌ	Yogurt biologico	Focaccia	Torta alle mele 	Yogurt biologico
GIOVEDÌ	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Torta allo yogurt biologico 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico
VENERDÌ	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Pane e confettura di frutta	Focaccia

 Con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 25/04/2022 al 14/10/2022

MENU MERENDE ESTATE

ASILO NIDO

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Latte e biscotti	Yogurt biologico	Polpa di frutta e biscotti	Yogurt biologico
MARTEDÌ	Polpa di frutta e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele 	Torta alle mele 
MERCOLEDÌ	Yogurt biologico	Focaccia	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti
GIOVEDÌ	Focaccia	Latte e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti
VENERDÌ	Torta alle mele 	Torta alle mele 	Yogurt biologico	Focaccia

 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 18/04/2022 al 14/10/2022

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	Nasello	Uovo biologico
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini	Carote e lattuga	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta
MARTEDÌ	Crema di riso biologica	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia
	Bovino adulto	Purea di lenticchie	Pollo biologico	Parmigiano reggiano
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe	Carote e fagiolini
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
MERCOLEDÌ	Crema di mais e tapioca biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Crema multicereali biologica	Crema di riso biologica
	Nasello	Nasello	Platessa	Pollo biologico
	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta
GIOVEDÌ	Crema multicereali biologica	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Pastina biologica prima infanzia
	Purea di lenticchie	Pollo biologico	Purea di lenticchie	Purea di lenticchie
	Patate ed erbe	Patate ed erbe	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
VENERDÌ	Semolino biologico	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico	Semolino biologico
	Uovo biologico	Uovo biologico	Parmigiano reggiano	Nasello
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta	Omogeneizzato di frutta

☺ A rotazione secondo disponibilità ^ Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica, salvo eventuali indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema Menù 4/12 mesi.

**MENU MERENDE
CASA VACANZA**

MERENDE

CASA VACANZA - LUNEDI' - DOMENICA (PRIMA SETTIMANA)						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Tè e torta margherita ^{^^^}	Nettare di frutta e brioche	Yogurt biologico [^]	Nettare di frutta e focaccia	Pane e frutta ^{^^} 🌀	Tè e crostata con confettura di frutta ^{^^^}	Pane e frutta ^{^^} 🌀

CASA VACANZA - LUNEDI' - DOMENICA (SECONDA SETTIMANA)						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Tè e torta al cacao ^{^^^}	Yogurt biologico [^]	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche			

🌀 A rotazione secondo disponibilità. Arance, carote, mele, pere ed uva a sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato

[^] Yogurt e fette biscottate monodose per i ragazzi della scuola secondaria

^{^^} Tè e biscotti per casa vacanza Vacciago

^{^^^} Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/gelato previsti per cena



SEZIONE I

ALLEGATO 7

MENU' DIETE SPECIALI

MENU' DIETE SPECIALI

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "diete speciali" – sanitarie, etico-religiose e leggere temporanee - per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici, per motivi sanitari o per motivi etici, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

DIETE SANITARIE

Le diete sanitarie richiedono la presentazione del modello A/2. Tale richiesta deve essere compilata, nei campi di rispettiva competenza ed in modo chiaro e leggibile, dal genitore/tutore avente diritto e dal medico (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista). Il modulo compilato, unitamente all'eventuale documentazione e alla Carta Regionale dei Servizi, deve poi essere consegnato a cura del genitore/tutore alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà a inserire la richiesta nell'apposito portale. La dieta, per essere erogata già dall'inizio dell'anno scolastico o dell'attività educativa, deve pervenire alla Società entro il 30 aprile per le scuole primarie e secondarie di primo grado ed entro il 30 giugno per i nidi e per le scuole dell'infanzia. Per le richieste pervenute dopo il 30 aprile è garantita l'evasione entro massimo venti giorni lavorativi dal ricevimento delle stesse da parte della Società. La validità delle richieste è la seguente:

- **Diete sanitarie – richiesta breve:** la durata non potrà superare i trenta giorni e la richiesta non è ripetibile.
- **Diete sanitarie – patologia in accertamento:** la durata non potrà superare i quattro mesi e la richiesta non è ripetibile.
- **Diete sanitarie – patologia accertata:** se non diversamente indicato, le diete destinate ai bambini saranno erogate per tutto il ciclo educativo/scolastico mentre quelle degli adulti fino all'eventuale revoca.

DIETE ETICO-RELIGIOSE

Le diete etico-religiose richiedono la presentazione del modello B/2. Tale richiesta deve essere compilata dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile e consegnata, unitamente alla Carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inserirla nell'apposito portale. La dieta, per essere erogata già dall'inizio dell'anno scolastico o dell'attività educativa, deve pervenire alla Società entro il 30 aprile per le scuole primarie e secondarie di primo grado ed entro il 30 giugno per i nidi e per le scuole dell'infanzia. Per le richieste pervenute dopo il 30 giugno è garantita l'evasione entro massimo cinque giorni lavorativi dal ricevimento delle stesse da parte della Società. La validità delle richieste è la seguente:

- **Diete etico-religiose:** se non diversamente indicato, le diete destinate ai bambini saranno erogate per tutto il ciclo educativo/scolastico mentre quelle degli adulti fino all'eventuale revoca.

DIETE LEGGERE TEMPORANEE

Le diete leggere temporanee richiedono la presentazione del modello F/2. Tale richiesta deve essere compilata dal genitore/tutore avente diritto in modo chiaro e leggibile e consegnata alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà a trasmetterla al centro cucina di riferimento, unitamente al modulo prenotazione pasti. Le diete leggere temporanee possono essere richieste esclusivamente in caso di patologie gastroenteriche transitorie. La dieta sarà erogata a partire dal giorno della richiesta fino ad un massimo di cinque giorni di calendario per tutte le utenze ad eccezione dei nidi d'infanzia nei quali sarà erogata per un massimo di tre giorni di calendario. Le richieste non sono ripetibili nell'arco di trenta giorni.

TRASFERIMENTO UTENZA

Il trasferimento dell'utenza, sia per la dieta sanitaria che per quella etico-religiosa, avviene quando il minore viene trasferito in corso d'anno scolastico in un'altra scuola e richiede la presentazione del modello C/2. Tale richiesta deve essere compilata dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile e consegnata, unitamente alla copia del modulo A/2 e B/2, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa dove verrà trasferito il minore. Quest'ultima provvederà a trasmettere la richiesta all'ufficio diete della Società per la dieta sanitaria e al centro cucina di riferimento per la dieta etico-religiosa.

REVOCA DELLE RICHIESTE DI DIETA

La revoca della dieta sanitaria richiede la presentazione del modello D/2. Tale richiesta deve essere compilata, nei campi di rispettiva competenza ed in modo chiaro e leggibile, dal genitore/tutore avente diritto e dal medico (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista). Il genitore/tutore avente diritto dovrà successivamente consegnare la richiesta, unitamente alla carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inviarla all'ufficio diete della Società.

Mentre la revoca della dieta etico-religiosa richiede la presentazione del modello E/2. Tale richiesta deve essere compilata, dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile. Il genitore/tutore avente diritto dovrà successivamente consegnare la richiesta, unitamente alla carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inviarla al centro cucina di riferimento.

L'erogazione delle diete speciali sarà interrotta entro tre giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte della Società.

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"

(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. casa vacanza, centro estivo, ecc.)

della scuola/altra utenza:

di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede l'erogazione di una dieta sanitaria destinata a:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

Recapito telefonico genitore/tutore - avente diritto:

E-mail genitore/tutore - avente diritto:

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (**art. 316 c.c. I e II comma**);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (**art. 320 c.c. I comma**);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (**art. 337 ter c.c. III comma**);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla richiesta dieta sanitaria nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre **dichiara** di avere preso visione dell'informativa privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare e **allega**:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta;
- in caso di richiesta dieta numero 99 - menù personalizzato, l'elenco degli alimenti da escludere redatto dal medico;
- in caso di richiesta anche di una dieta etico-religiosa, copia del modulo B/2 - Richiesta dieta etico-religiosa.

Data della richiesta:

Firma del richiedente:

DA COMPILARE A CURA DEL MEDICO
(pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista)

1) DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

cognome: nome:
data di nascita: codice fiscale:

RICHIESTA BREVE (durata massima 30 giorni)

la dieta deve essere erogata dal: al:

PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO (durata massima 4 mesi)

la dieta deve essere erogata dal: al:

PATOLOGIA ACCERTATA: la dieta deve essere erogata per tutto il ciclo educativo/scolastico con inizio validità dal:
oppure dal: al:

Per gli utenti delle case vacanza deve essere obbligatoriamente indicata la data di fine validità

2) DIAGNOSI:

3) DIETA RICHIESTA: barrare nell'elenco menù dieta il "numero dieta"

4) Il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico riconducibili all'ingestione di alimenti? **si**
(indicare gli alimenti scatenanti) **no**

5) Al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita? **si** **no**
(la risposta positiva deve essere riferita esclusivamente a quanto specificato al punto 4)

Nota

RICHIESTA BREVE: durata massima 30 giorni, è sufficiente utilizzare il presente modulo, compilandolo in tutti i campi delle tre pagine di cui è composto. Richiesta non ripetibile.

PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO: durata massima 4 mesi, è sufficiente utilizzare il presente modulo, compilandolo in tutti i campi delle tre pagine di cui è composto. Richiesta non ripetibile.

PATOLOGIA ACCERTATA: nel caso di allergie/intolleranze **devono essere allegate** le analisi attestanti la patologia alimentare, rilasciate da strutture sanitarie pubbliche o accreditate dal Servizio Sanitario Nazionale.

ELENCO MENÙ DIETE: BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE (prima colonna)

Numero dieta	Descrizione menù dieta	Alimenti e loro derivati esclusi (anche come ingredienti e come possibili tracce)
1	Menù per favismo	Asparagi, fave, piselli
2	Menù privo di glutine	Avena, farro, grano (frumento), kamut, segale, orzo
3	Menù privo di latte e vitello	Latte, vitello
4	Menù privo di uovo	Uovo
5	Menù privo di pesce, molluschi e crostacei	Pesce, molluschi, crostacei
6	Menù privo di latte uovo e vitello	Latte, uovo, vitello
7	Menù privo di solanacee	Melanzane, patate, peperoni, pomodori
9	Menù privo di legumi	Arachidi, carruba, ceci, cicerchia, fagioli, fagiolini, fave, lenticchie, liquirizia, lupini, piselli, soia, tamarindo
10	Menù a basso contenuto di sostanze istamino – liberatrici	Aceto, agrumi, alimenti in scatola, ananas, anguria, banane, cacao, carne suina, fecola di patate, formaggi stagionati, fragole, frutta a guscio, insaccati, legumi, meloni, pomodori, preparato per brodo e dadi, spinaci, uovo, yogurt
11	Menù a basso contenuto di nicel	Albicocche, alimenti in scatola, asparagi, cereali integrali, cacao, crucifere, frutta a guscio, funghi, kiwi, lattuga, legumi, lievito, mais, pere, pomodori, salumi, spinaci
13	Menù per diabete	Dessert, frittiture, gnocchi di patate, impanature, infarinature, legumi e patate come contorno, legumi come secondo, pasta all'uovo ripiena, piatti elaborati, primi in brodo, zucchero
14	Menù ipocalorico	Banane, cachi, dessert, formaggi stagionati, frittiture, legumi e patate come contorno, legumi come secondo, mandarini, piatti elaborati, succhi di frutta, uva, zucchero
15	Menù ipolipidico	Burro, conserve sott'olio, dessert, formaggi, frittiture, frutta a guscio, impanature, intingoli, salumi, uovo
16	Menù iposodico	Sale aggiunto
17 F	Menù frullato	Alimenti non frullabili
17 T	Menù tritato	Alimenti non tritabili
18	Menù per stipsi	Banane, mele, patate e carote cotte per contorno, riso
30	Menù privo di frutta a guscio e pinoli	Mandorle, noci, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, nocciole, pinoli, pistacchi
31	Menù privo di arachidi	Arachidi
33	Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli	Arachidi, mandorle, noci, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, nocciole, pinoli, pistacchi
34	Menù privo di glutine, latte e vitello	Avena, farro, grano (frumento), kamut, latte, segale, orzo, vitello
99	Menù personalizzato	Allegare l'elenco degli alimenti da escludere (non possono essere inseriti gli alimenti concessi o eventuali indicazioni sulle sostituzioni), redatto dal medico, scritto in maniera chiaramente leggibile. Il documento deve riportare la data di emissione e i dati anagrafici del fruitore della dieta.

- Note:**
- È possibile barrare uno o più numeri dieta, fatta eccezione per i numeri dieta 17 F e 17 T che non possono essere scelti contemporaneamente, ma non è consentito modificare gli alimenti da escludere descritti per ogni menù dieta (terza colonna).
 - Per i menù dieta dall' 1 al 34 non devono essere allegati elenchi di alimenti da escludere o indicazioni relative alle grammature. Eventuali allegati non saranno accettati e sarà attivato il numero dieta barrato.
 - In caso di esigenze particolari attenersi a quanto previsto per il menù 99.
 - I menù dieta dall' 1 al 34 sono visionabili sul sito www.milanoristorazione.it.
 - In via cautelativa, a causa della possibile presenza di legumi differenti all'interno delle confezioni di ceci, fagioli, lenticchie e piselli secchi, dai menù verranno esclusi: **ceci, cicerchie, fagioli, fave, lenticchie e piselli secchi** anche a fronte della richiesta di esclusione di un solo legume tra quelli precedentemente indicati (ceci, cicerchie, fagioli, fave, lenticchie e piselli).

Dr. (cognome e nome):

via: città:

TIMBRO E FIRMA

recapito telefonico:

Cognome e nome del fruitore della dieta:



**MODULO B/2 - RICHIESTA DIETA ETICO-RELIGIOSA
- UTENZE COMUNALI E STATALI -**

Edizione: 08
Data: 06/08/21

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. casa vacanza, CDD, centro estivo, SSPT)

della scuola/altra utenza: di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede l'erogazione di una dieta etico-religiosa destinata a:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

Recapito telefonico genitore/tutore - avente diritto:

E-mail genitore/tutore - avente diritto:

Validità dal: al: (per gli utenti delle case vacanza deve essere obbligatoriamente indicata la data di fine validità)

- **BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE (PRIMA COLONNA) - È POSSIBILE BARRARE UNA SOLA CASELLA**
- **NON È CONSENTITO MODIFICARE GLI ALIMENTI DA ESCLUDERE DESCRITTI PER OGNI MENÙ (TERZA COLONNA)**

Numero dieta	Descrizione menù dieta	Alimenti e loro derivati esclusi
20	Menù privo di carne suina	Carne suina
21	Menù privo di carne	Carne
22	Menù privo di carne bovina e suina	Carne bovina e suina
23	Menù privo di alimenti di origine animale	Carne, latte, miele, pesce, molluschi, crostacei e uova
24	Menù privo di carne, pesce, molluschi e crostacei	Carne, pesce, molluschi e crostacei

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (**art. 316 c.c. I e II comma**);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (**art. 320 c.c. I comma**);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (**art. 337 ter c.c. III comma**);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla richiesta dieta etico-religiosa nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre **dichiara** di avere preso visione dell'informativa privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare e **allega**:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:



MODULO C/2 - RICHIESTA CAMBIO UTENZA
(da utilizzare esclusivamente se l'utente è titolare di dieta speciale)

Edizione: **06**
Data: **06/08/21**

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. campus, CDD, casa vacanza)

della scuola/altra utenza: di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede il trasferimento di:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

l'utente usufruisce di una dieta sanitaria etico-religiosa
(barrare la casella corrispondente)

nido/scuola/altra utenza di provenienza

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria

altra utenza (specificare tipologia es. campus, casa vacanza, CDD)

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

nido/scuola/altra utenza di destinazione

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria

altra utenza (specificare tipologia es. campus, casa vacanza, CDD)

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

periodo dal: al:

Data della richiesta: Firma del richiedente:

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. CDD, CMA)
della scuola/altra utenza: di via:

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede la revoca della dieta sanitaria destinata a:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

DA COMPILARE A CURA DEL MEDICO (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista)

DAL: LA DIETA SANITARIA NON DOVRÀ PIÙ ESSERE EROGATA

Dr. (cognome e nome):

via: città:

recapito telefonico:

TIMBRO E FIRMA

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (**art. 316 c.c. I e II comma**);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (**art. 320 c.c. I comma**);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "La responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (**art. 337 ter c.c. III comma**);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla revoca della dieta sanitaria nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Allega:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. CDD, CMA)

della scuola/altra utenza: di via:

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede la revoca della dieta etico-religiosa destinata a:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

DA COMPILARE A CURA DEL GENITORE/TUTORE - AVENTE DIRITTO

DAL: LA DIETA ETICO-RELIGIOSA NON DOVRÀ PIÙ ESSERE EROGATA

cognome: nome:

data: firma:

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (**art. 316 c.c. I e II comma**);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (**art. 320 c.c. I comma**);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "La responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (**art. 337 ter c.c. III comma**);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla revoca della dieta etico-religiosa nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Allega:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"

(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. casa vacanza, centro estivo)

della scuola/altra utenza:

di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede l'erogazione di una dieta leggera temporanea destinata a:

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

dieta sanitaria in corso di validità: SI NO

dieta etico-religiosa in corso di validità: SI NO

Validità della richiesta dal: al:*

*Ricordiamo che la dieta leggera temporanea può essere richiesta esclusivamente in caso di patologie gastroenteriche transitorie. La dieta sarà erogata dal giorno della richiesta per massimo 5 giorni di calendario per tutte le utenze ad eccezione dei nidi d'infanzia, nei quali la dieta sarà erogata per massimo 3 giorni di calendario.

Nota: per le eventuali merende saranno erogati alimenti compatibili con le patologie gastroenteriche transitorie e, nell'eventualità che il bambino usufruisca di una dieta speciale, anche con gli alimenti esclusi dalla sua dieta.

Il sottoscritto genitore del fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (**art. 316 c.c. I e II comma**);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (**art. 320 c.c. I comma**);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (**art. 337 ter c.c. III comma**);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla richiesta dieta leggera temporanea nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre **dichiara** di avere preso visione dell'informativa privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare.

Data della richiesta: Firma del richiedente:

MENU SPECIALI INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - **Fagiolini all'olio** - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale bio con peperoni Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Nasello al forno Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Caldo: **Riso all'olio - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso**
 Emerg. Freddo: **Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Gallette di riso**
 menù gita: **Gallette di riso e prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Gallette di riso**
 150 menù leggero: **Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Gallette di riso**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Piselli brasati Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/glut al pomodoro bio Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/Glut agli aromi Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pizza margherita S/Glut Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Gallette di riso	Pasta S/glut al ragù di verdure Nasello al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Pasta S/glut con peperoni Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/glut pasticciata al ragù di soia bio Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Gallette di riso	Risotto allo zafferano Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pansotti di magro S/glut alle verdure Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con riso Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Pizza margherita S/Glut Carote julienne Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/Glut al pesto Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Gnocchi S/Glut olio e parmigiano Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/glut olio e parmigiano Ceci brasati Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pansotti di magro S/glut alle verdure Nasello all'olio Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Vellutata con zucca con pasta S/Glut Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta S/Glut al ragù di soia bio Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Gallette di riso

Menù: 2 - Menu privo di glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pasta bio all'olio* * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - *Polpa di mela* - Pane tipo 0
 menù gita: *Panini prosciutto cotto* - Acqua minerale - Polpa di frutta - *Confettura di frutta* - Pane
 150 menù leggero: *Riso all'olio* * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> * <i>Piselli brasati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi</i> * Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote a tronchetto <i>Budino di riso al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di verdure</i> * Bastoncini di pesce <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie</i> * Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote julienne <i>Tortino agli agrumi S/Glut</i> Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano</i> * <i>Nasello gratinato</i> * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure</i> * Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Piselli brasati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio</i> * Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio all'olio</i> * Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Gnocchi al pomodoro bio</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio</i> * <i>Ceci brasati</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> * <i>Nasello all'olio</i> Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> * Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Frittata con zucchine</i> * Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Piselli brasati Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica Carote julienne Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Ceci brasati Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure Nasello all'olio Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uovo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Pollo arrosto - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Sformatino vegetale con lenticchie Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Borlotti brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Sformatino vegetale con lenticchie Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Lenticchie stufate Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Caldo:

Pasta bio all'olio * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - *Confettura di frutta* - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> * <i>Piselli brasati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio</i> * <i>Nasello al forno</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi</i> * Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote a tronchetto <i>Budino di riso al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di verdure</i> * Bastoncini di pesce <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie</i> * Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote julienne <i>Budino di riso al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano</i> * <i>Nasello gratinato</i> * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure</i> * Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Piselli brasati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio</i> * Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio all'olio</i> * <i>Lonza agli aromi</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Gnocchi al pomodoro bio</i> * <i>Nasello al forno</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio</i> * <i>Ceci brasati</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> * <i>Nasello all'olio</i> Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> * <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane.

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana		Risotto alla parmigiana Piselli brasati Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio con zucchine Formaggio (spalmabile) Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana		Pasta integrale bio olio e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alla soia bio Ceci stufati Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana		Pasta bio con zucchine Formaggio (spalmabile) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Nasello alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Ceci brasati Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana		Pasta bio alle verdure Nasello all'olio Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alla soia bio Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo: **Lasagnette bio olio e parmigiano - Tonno - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0**

Emerg. Freddo: **Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0**

menù gita: **Panini prosciutto colto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane**

150 menù leggero: **Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pomodoro bio Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza pomodoro bio e mozzarella Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Lasagnette bio al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale bio con peperoni Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio con zucchine Bastoncini di pesce Carote julienne Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Riso allo zafferano Nasello gratinato Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio alle verdure Tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza pomodoro bio e mozzarella Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso al pomodoro bio Nasello alla mugnaia Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio alle verdure Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio olio e parmigiano Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Lasagnette bio alle verdure Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio ^ Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio olio e salvia Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo:

*Lasagnette bio all'olio * - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessò - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio * Nasello al forno Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con peperoni * Petto di pollo bio agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio con zucchine * Formaggio (spalmabile) Carote a troncetto Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Nasello al forno Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio con peperoni * Pollo al forno al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con zucchine * Nasello all'olio Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Nasello gratinato * Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Tacchino agli aromi Zucchine al forno Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo * Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine * Formaggio (spalmabile) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro bio all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Erbette all'olio Polpa di mela Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello al forno Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio all'olio * Tacchino ai ferri Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio ^* Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio olio e salvia * Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: NO ACETO

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo: **Riso all'olio - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //**

Emerg. Freddo: **Formaggio (parmigiano) - Polpa di mela - Polpa di mela - //**

menù gita: **Formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di mela - Confettura di frutta - //**

150 menù leggero: **Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - //**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Formaggio (spalmabile) Carote a tronchetto Polpa di mela //	<i>Riso con carote</i> Nasello al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Riso con peperoni</i> Pollo al forno al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Nasello all'olio Carote julienne Polpa di mela //	<i>Riso allo zafferano</i> Nasello al forno Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	<i>Riso all'olio</i> Formaggio (spalmabile) Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta di farro bio olio e parmigiano</i> Lonza agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Riso con carote</i> Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	<i>Vellutata con zucca con riso ^</i> Formaggio (caciotta biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - **Carote all'olio** - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - **Polpa di frutta** - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio* - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alla soia bio Nasello all'olio Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello al forno Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo: *Pasta bio all'olio* * - Tonno - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
 menù gita: *Panini formaggio (asiago)* - Acqua minerale - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pane
 150 menù leggero: *Riso all'olio* * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> * <i>Nasello al forno</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi</i> * Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di verdure</i> * <i>Nasello al forno</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie</i> * Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote julienne <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano</i> * <i>Nasello gratinato</i> * <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure</i> * Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio</i> * Formaggio (crescenza biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio</i> * Nasello alla mugnaia <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio all'olio</i> * Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Gnocchi al pomodoro bio</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio</i> * <i>Nasello al forno</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> * <i>Nasello all'olio</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio</i> * Formaggio (caciotta biologica) <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> * Rusticelle di pollo biologico Carote julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Frittata con zucchine</i> * Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Caldo:

*Pasta bio all'olio * - Pollo arrosto - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Pane e confettura di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Piselli brasati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote a tronchetto <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di verdure *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie *</i> Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Ceci stufati</i> Carote julienne <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Nasello al forno</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Piselli brasati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio all'olio *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Nasello all'olio</i> Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Ceci stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Caldo: *Pasta bio all'olio S/sale - Pollo arrosto S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso*

Emerg. Freddo: *// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Gallette di riso*

menù gita: *Gallette di riso e cioccolato - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Gallette di riso*

150 menù leggero: *Riso all'olio S/sale - Pollo lesso S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - Gallette di riso*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio S/sale Piselli brasati S/Sale Finocchi in insalata S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/sale Frittata con zucchine S/sale * Erbette all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio agli aromi S/sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/sale Pollo arrosto S/Sale Carote a tronchetto Polpa di mela Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al ragù di verdure S/sale Nasello al forno S/sale Patate all'olio S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie S/sale Pollo al forno al rosmarino S/Sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio alla soia bio S/sale Ceci stufati S/Sale Carote julienne S/Sale Polpa di mela Gallette di riso</i>	<i>Riso allo zafferano S/sale Nasello al forno S/sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio alle verdure S/sale Straccetti di tacchino agli aromi S/Sale Zucchine al forno S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso S/Sale Piselli brasati S/Sale Patate all'olio S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Terza settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/sale Pollo arrosto S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso al pomodoro bio S/sale Nasello alla mugnaia S/sale Patate e fagiolini in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta di farro bio all'olio S/sale Lonza agli aromi S/Sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio alle verdure S/sale Frittata con zucchine S/sale * Finocchi in insalata S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio all'olio S/sale Ceci brasati S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure S/sale Nasello all'olio S/Sale Taccole all'olio S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta bio S/Sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/sale Finocchi in insalata S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Vellutata con zucca con riso S/sale Ceci stufati S/Sale Cavolfiori all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio all'olio S/sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al ragù di soia bio S/sale Frittata con zucchine S/sale * Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>

Menù: 16 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **NO SALE**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Polpa di mela - //

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Acqua minerale - Polpa di frutta - Polpa di frutta - //

150 menù leggero:

Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica agli aromi <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> Budino al cacao equosolidale //	Pasta biologica al ragù di verdure <i>Nasello al forno</i> Purè di patate <i>Polpa di mela</i> //
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica <i>Carote all'olio</i> <i>Budino al cacao equosolidale</i> //	Risotto allo zafferano <i>Nasello al forno</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno <i>Polpa di pera</i> //	<i>Passato di verdura con riso</i> Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto <i>Polpa di mela</i> //
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta di farro biologico al pesto <i>Lonza agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Riso olio e parmigiano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //

Menù: 17F - Menu frullato

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Prosciutto cotto trito e pane - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Carote all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote all'olio Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Naseillo gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Naseillo alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (spalmabile) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - **Frutta fresca di stagione** - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - // - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - **Polpa di pera** - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: **Pasta bio all'olio *** - Pollo lessato - **Carote julienne** - // - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Crocchette con legumi Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Nasello alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **NO ACETO**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - **Confettura di frutta** - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro bio olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - **Confettura di frutta** - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro bio olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso*

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Gallette di riso

menù gita:

Galette di riso e prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Gallette di riso

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Gallette di riso*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio * Piselli brasati Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio * Frittata con zucchine * Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut agli aromi * Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio Pollo arrosto Carote a tronchetto Budino di riso al cacao Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut al ragù di verdure * Nasello al forno Patate all'olio Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/glut con peperoni * Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut alla soia bio Ceci stufati Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Galette di riso</i>	<i>Riso allo zafferano * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut alle verdure * Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso * Piselli brasati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>
Terza settimana	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio Pollo arrosto Carote julienne Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Riso al pomodoro bio * Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut agli aromi * Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Gnocchi S/glut all'olio * Frittata con zucchine * Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/glut all'olio * Ceci brasati Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/glut alle verdure * Nasello all'olio Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Vellutata con zucca con pasta S/Glut * Ceci stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Riso all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di soia bio Frittata con zucchine * Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Galette di riso</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Terza Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Crocchette con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - **Patate all'olio** - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Chicche di filetti di merluzzo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Chicche di filetti di merluzzo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Crocchette con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Piselli in umido con carote Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Crocchette con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo: **Pasta bio all'olio * - Purea di lenticchie - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0**

Emerg. Freddo: **// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0**

menù gita: **Pane e confettura di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane**

150 menù leggero: **Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Piselli brasati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Piselli brasati</i> Carote a tronchetto <i>Budino di riso al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di verdure *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta integrale bio pomodoro bio e lenticchie *</i> <i>Piselli brasati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Ceci stufati</i> Carote julienne <i>Budino di riso al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Borlotti brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Piselli brasati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio all'olio *</i> <i>Cannellini stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Lenticchie stufate</i> Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Piselli in umido con carote</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Cannellini stufati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Borlotti all'olio</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - **Purea di lenticchie** - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - **Patate all'olio** - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Carote a tronchetto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di verdure Sformatino vegetale con lenticchie Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Piselli brasati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Borlotti brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Ravioli di magro olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Sformatino vegetale con lenticchie Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di farro biologico al pesto Crocchette con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Lenticchie stufate Taccole all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Piselli in umido con carote Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Caldo: Gallette di riso e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Polpa di frutta e crackers di riso biologico
150 menù leggero: Gallette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Gallette di riso e cioccolato</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Gallette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Gallette di riso e cioccolato</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Gallette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>

Menù: 4 - Menu privo di uovo
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

MENU' DIETE

Scolastico Inverno 2022/2023

Data emissione: 04.10.2022

pag 1/1

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

MENU' DIETE

Scolastico Inverno 2022/2023

Data emissione: 04.10.2022

pag 1/1

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo:

Yogurt biologico naturale

Emerg. Freddo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Polpa di mela

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Polpa di frutta e crackers di riso biologico

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Galette di riso e cioccolato</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Galette di riso e cioccolato</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>

Menù: 16 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo: Yogurt biologico naturale
Emerg. Freddo: Polpa di mela
150 menù leggero: Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>

Menù: 17F - Menu frullato
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 17T - Menu tritato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di pera

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

//

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 18 - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Seconda settimana	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>
Terza settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

MENU' DIETE

Scolastico Inverno 2022/2023

Data emissione: 04.10.2022

pag 1/1

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e cioccolato	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Torta allo yogurt biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e cioccolato	Torta margherita	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Pane e confettura di frutta	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta al cacao

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

MENU SPECIALI INVERNO

ASILO NIDO

Categoria: 1 - Menu per favismo

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso e prezzemolo Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscitti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di carote e patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso e prezzemolo Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Lonza ai ferri Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Gallette di riso*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut gratinata</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto</i> <i>Ceci brasati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico</i> <i>Nasello al limone</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> <i>Piselli in umido</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso</i> Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo con verdure</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di vitellone</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo con verdure</i> <i>Nasello al pomodoro biologico</i> Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico</i> Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Riso e prezzemolo</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> <i>Piselli stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Gallette di riso</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero:*

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe * Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello gratinato * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Ceci brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Uova strapazzate * Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Platessa all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio * Uova strapazzate * Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Ceci brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Nasello all'olio Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Tacchino ai ferri Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Lonza agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Piselli stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Formaggini - Carne in scatola - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Lonza ai ferri Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Formaggio (spalmabile) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Borlotti all'olio Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscitti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Tacchino ai ferri Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Lonza ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:
150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Ceci brasati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscitti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di vitellone *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo bio *</i> Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica <i>Nasello gratinato *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli stufati</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> <i>Platessa all'olio</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarré

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarré

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso e prezzemolo Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al pesto Ceci brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Nasello al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Hamburger di vitellone Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Lenticchie stufate Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo Frittatina con erbe Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso con zucchine Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salvia Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al ragù bianco di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo di carote Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e cannellini Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Piselli stufati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

° Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:

Lasagnette bio olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio gratinate</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano</i> Nasello gratinato <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pesto</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Nasello al limone <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscoli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Frittatina con erbe Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio olio e salvia</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al ragu' di vitellone</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Nasello al pomodoro biologico <i>Macedonia di carote e patate</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Frittatina <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> <i>Lonza ai ferri</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Freddo
Adulti:

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di mela - Gallette di riso

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio con erbe *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio all'olio *</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso e prezzemolo *</i> <i>Pollo biologico al forno</i> <i>Carote brasate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio olio e salvia *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Formaggio (crescenza biologica)</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Erbe all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Patate all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio olio e salvia *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio al ragù bianco di vitellone *</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Zucca al forno</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso e prezzemolo *</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Erbe all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Polenta biologica</i> <i>Bocconcini di tacchino agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca *</i> <i>Ricotta di pecora</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo *Formaggini - Formaggini - Polpa di mela - //*

Adulti:

Emerg. Freddo *Formaggini - Polpa di mela - Purea di frutta - //*

Bambini:

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //*

150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso con erbe</i> <i>Formaggio (scaglie di parmigiano)</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso e prezzemolo</i> Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	Risotto con zucchine <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Nasello al limone <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso in brodo</i> Frittatina con erbe Purè di patate Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	<i>Riso con zucchine</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Patate all'olio</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Frittatina</i> Purè di zucca Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Riso all'olio</i> Frittatina <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con carote</i> <i>Lonza ai ferri</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Bocconcini di tacchino agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Formaggio (scaglie di parmigiano)</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Nasello all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto <i>Tacchino agli aromi</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscati di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Frittatina con erbe <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Lonza ai ferri</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menu per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Freddo
Adulti:

Tonno monoporzione - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:
150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola *</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Pollo biologico al forno Carote brasate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> Piatessa alla mugnaia <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano *</i> Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> Nasello al limone <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscati di vitellone con verdure <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piatessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio *</i> <i>Uova strapazzate *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di vitellone *</i> Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Uova strapazzate *</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo bio *</i> Nasello al pomodoro biologico <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica <i>Nasello gratinato *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Lonza ai ferri</i> Erbette all'olio <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Carne in scatola - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana		<i>Pasta bio con erbe *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio all'olio *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Ceci brasati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana		<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana		<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Platessa all'olio</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al ragù di vitellone *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo bio *</i> Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana		<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli stufati</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica <i>Bocconcini di tacchino agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 16 - Menu iposodico

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:

Riso all'olio S/sale - Pollo lesso S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

150 menù leggero:

Riso all'olio S/sale - Pollo lesso S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbette S/sale Tacchino ai ferri S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola S/sale Nasello all'olio S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso S/sale Pollo bio al forno S/sale Carote brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio olio e salvia S/sale Ceci brasati S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso con zucchine S/sale Platessa all'olio S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano S/sale Tacchino agli aromi S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/sale Nasello al limone S/Sale Fagiolini e patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta bio S/Sale Brusci di vitellone con verdure S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio agli aromi S/sale Lenticchie in umido con pomodoro bio S/sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio S/sale Uova strapazzate S/sale Patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico S/sale Platessa all'olio S/Sale Finocchi all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure S/sale Ceci brasati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone S/sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso all'olio S/sale Uova strapazzate S/sale Zucca al forno S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Minestra d'orzo bio S/sale Nasello al pomodoro bio S/Sale Macedonia di patate, carote e piselli S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/sale Uova strapazzate S/sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Crema di cannellini con pasta bio S/Sale Nasello all'olio S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio agli aromi S/sale Piselli stufati S/Sale Erbette all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta bio S/Sale Bocconcini di tacchino con verdure S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso con zucca S/sale Ricotta di pecora Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>

Menù: 16 - Menu iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Freddo *Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta - //*
Adulti:

Emerg. Freddo *Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - //*
Bambini:

Emerg. Caldo: *Pasta biologica olio e parmigiano - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //*

150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate <i>Polpa di mela</i> //	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Nasello all'olio</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio <i>Polpa di pera</i> //	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate <i>Polpa di pera</i> //	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbe Purè di patate <i>Polpa di mela</i> //
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate <i>Polpa di mela</i> //	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca <i>Polpa di pera</i> //	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli <i>Polpa di mela</i> //
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Crema di cannellini con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Zucchine trifolate <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio <i>Polpa di mela</i> //	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure <i>Polpa di pera</i> //	Risotto con zucca Ricotta di pecora <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //

Menù: 17F - Menu frullato
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di pera - Pancarré

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di pera - Polpa di pera - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Pasta bio all'olio * - Pollo lesso - Carote trite o julienne S/Aceto - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta biologica Pollo biologico al forno Carote trite o julienne S/Aceto Polpa di pera Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Hamburger di vitellone Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Polpa di pera Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Frittatina con spinaci Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Ricotta di pecora Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscoli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruslett di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Pura di frutta - Gallette di riso

Emerg. Caldo:
150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso*
*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Gallette di riso*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/glut con erbe * Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut alla pizzaiola * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso * Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut olio e salvia * Ceci brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso con zucchine * Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut agli aromi * Piselli in umido Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con riso * Uova strapazzate * Patate all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Platessa all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pastina S/glut in brodo con verdure * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut al ragù di vitellone * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso all'olio * Uova strapazzate * Zucca al forno Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pastina S/glut in brodo con verdure * Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso e prezzemolo * Nasello all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta S/glut agli aromi * Piselli stufati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso con zucca * Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023



MENU' DIETE Nido Inverno 2022/2023

Data emissione: 04.10.2022

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Terza Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Piattessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di vitellone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Borfotti stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbe Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con erbe Piselli all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Cannellini in umido Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con erbette Piselli all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Freddo
Adulti:

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato legumi/verdure - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio con erbe *</i> <i>Piselli in umido</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola *</i> <i>Purea di lenticchie</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> <i>Borlotti stufati</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Ceci brasati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Cannellini stufati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Piselli brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Cannellini in umido</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio *</i> <i>Ceci brasati</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Piselli stufati</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con erbe *</i> <i>Piselli all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Borlotti brasati</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo bio *</i> <i>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</i> Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli stufati</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica <i>Cannellini in umido</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica gratinata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Purea di lenticchie Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Borlotti stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Formaggio (spalmabile) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Borlotti all'olio Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbette Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con erbette Piselli all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Lenticchie in umido con pomodoro biologico Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Purea di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Polenta biologica Cannellini in umido Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 1 - Menu per favismo
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e crackers di riso bio

Bambini:

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpa di frutta

150 menù leggero:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 4 - Menu privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Freddo Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Freddo: Latte e biscotti
Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo

Polpa di mela

Bambini:

Emerg. Caldo:

Yogurt biologico naturale

150 menù leggero:

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Freddo

Polpa di frutta

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 13 - Menu per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e crackers di riso bio

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Focaccia</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Freddo: Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 15 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Freddo

Polpa di frutta

Bambini:

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpa di frutta

150 menù leggero:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta
Seconda settimana	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta	Yogurt biologico naturale	Torta alle mele	Yogurt biologico naturale
Terza settimana	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta	Torta alle mele	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta
Quarta settimana	Torta alle mele	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta

Menù: 16 - Menu iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Freddo Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Polpa di frutta e biscotti

150 menù leggero: Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Latte e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Latte e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*

Bambini:

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*

150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di pera

150 menù leggero:

//

Merenda

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana		<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana		Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia
Terza settimana		<i>Polpa di pera e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana		<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Latte e biscotti	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	Focaccia

Menù: 18 - Menu per stipsi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Freddo Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo: Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Freddo

Polpa di frutta

Bambini:

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpa di frutta

150 menù leggero:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana		<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Seconda settimana		<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana		<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana		<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Freddo: Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*

Bambini:

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*

150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Freddo Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana		Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana		Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Focaccia
Terza settimana		Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana		Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 17.10.2022 al 16.04.2023

MENU SPECIALI ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Nasello all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Nasello al forno Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con peperoni Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus bio olio e parmigiano Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Riso con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Caldo: **Riso all'olio - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - //**
Emerg. Freddo: **Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - //**
menù gita: **Prosciutto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //**
150 menù leggero: **Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio Nasello al forno Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione //	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pizza margherita S/Glut Pomodori con ceci Gelato //	Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con tonno Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Pasta S/Glut pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/Glut aglio, olio e parmigiano Ceci brasati Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione //	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione //	Pasta S/Glut al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Pizza margherita S/Glut Pomodori Gelato //	Pansotti di magro S/glut alle verdure Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/Glut al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	Gnocchi S/Glut olio e parmigiano Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pansotti di magro S/glut alle verdure Petto di pollo bio ai ferri Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione //	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //

Menù: 2 - Menu privo di glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: **Pasta bio all'olio** * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0
 menù gita: **Panini prosciutto cotto** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
 150 menù leggero: **Riso all'olio** * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> * Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio</i> * <i>Nasello gratinato</i> * Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano</i> * <i>Frittata con zucchini</i> * Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchini</i> * <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio aglio e olio</i> * <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso pomodoro bio e piselli</i> * <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> * Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloreddus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti</i> * Tonno Zucchini al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> * Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> * <i>Frittata con zucchini</i> * Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio all'olio</i> * Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio</i> * Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso primavera</i> * <i>Bastoncini di pesce</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico</i> * <i>Frittata con zucchini</i> * Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> * Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio</i> * Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio</i> * <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati
Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio* - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Polpette vegetali con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Ceci brasati Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Polpette vegetali con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Polpette vegetali con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Petto di pollo bio ai ferri Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uovo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - **Pollo arrosto** - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Hamburger di vitellone Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticcata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Ceci brasati Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Borlotti brasati Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Hamburger di vitellone Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Caldo: **Pasta bio all'olio *** - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0
 menù gila: **Panini prosciutto cotto** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
 150 menù leggero: **Riso all'olio *** - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso pomodoro bio e piselli *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloredus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti *</i> Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio all'olio *</i> Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso primavera *</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello gratinato <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Erbette all'olio</i> Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio al tonno</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Formaggio (mozzarella biologica) <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloreddus bio olio e borlotti</i> Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Pollo arrosto</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine</i> Formaggio (primo sale biologico) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo: **Lasagnette bio olio e parmigiano - Tonno - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0**

Emerg. Freddo: **Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0**

menù gita: **Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane**

150 menù leggero: **Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pomodoro bio Nasello gratinato Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza pomodoro bio e mozzarella Pomodori Gelato Pane tipo 0	Lasagnette bio al sugo di pomodoro bio con tonno Nasello all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Lasagnette bio pasticciate con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio aglio, olio e parmigiano Nasello al forno Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con peperoni Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Tacchino ai ferri Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio olio e parmigiano Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza pomodoro bio e mozzarella Pomodori Gelato Pane tipo 0	Lasagnette bio alle verdure Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio alle verdure Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Riso con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio alle verdure Rustichelle di pollo biologico Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo: Lasagnette bio all'olio * - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio con peperoni *</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio con cavolfiori *</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio aglio e olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Erbette agli aromi <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Riso con peperoni *</i> Formaggio (mozzarella biologica) <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine *</i> Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio olio e salvia *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Rapa rossa julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **NO ACETO**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //*
 Emerg. Freddo: *Formaggio (parmigiano) - Polpa di mela - Polpa di mela - //*
 menù gita: *Formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di mela - Confettura di frutta - //*
 150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Peperoni all'olio Polpa di mela //</i>	<i>Riso all'olio Nasello all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //</i>
Seconda settimana	<i>Patate all'olio Hamburger di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (mozzarella biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con erbette Tacchino ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello all'olio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //</i>
Terza settimana	<i>Riso all'olio Formaggio (spalmabile) Finocchi all'olio Polpa di mela //</i>	<i>Patate all'olio Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con erbette Frittata Patate all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Pollo arrosto Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //</i>
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con carote Petto di pollo bio ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello al forno Carote all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso all'olio Lonza agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - **Carote all'olio** - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - **Polpa di frutta** - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Nasello all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio con zucchine Hamburger di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Nasello al forno Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Tacchino ai ferri Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Petto di pollo bio ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello al forno Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo: **Pasta bio all'olio** * - Tonno - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pane
150 menù leggero: **Riso all'olio** * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio * Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Nasello gratinato * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso allo zafferano * Frittata con zucchine * Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Nasello all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio con zucchine * Hamburger di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio aglio e olio * Nasello al forno Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso pomodoro bio e piselli * Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio agli aromi * Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti * Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure * Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio agli aromi * Frittata con zucchine * Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio all'olio * Pollo arrosto Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro bio * Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Riso primavera * Formaggio (primo sale biologico) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Frittata con zucchine * Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure * Petto di pollo bio ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais all'olio * Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Caldo: **Pasta bio all'olio *** - Pollo arrosto - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
menù gita: **Pane e confettura di frutta** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso pomodoro bio e piselli *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloredus bio al sugo di pomodoro bio e bortotti *</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Nasello al forno</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Pollo arrosto</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso primavera *</i> <i>Nasello all'olio</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Lonza ai ferri</i> Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Caldo: Pasta bio all'olio S/sale - Pollo arrosto S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - //

Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - //

menù gita: Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //

150 menù leggero: Riso all'olio S/sale - Pollo lesso S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio S/sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/sale Zucchine al forno S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio al pomodoro bio S/sale Nasello al forno S/sale Patate e fagiolini in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione //	Riso allo zafferano S/sale Frittata con zucchine S/sale * Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio al pomodoro bio S/sale Nasello al forno S/sale Pomodori con ceci S/Sale Gelato //	Pasta bio con cavolfiori S/sale Ceci stufati S/Sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Pasta bio con zucchine S/sale Hamburger di vitellone S/sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio aglio e olio S/sale Ceci brasati S/Sale Erbette all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione //	Riso pomodoro bio e piselli S/sale Nasello al forno S/sale Pomodori S/sale Frutta fresca di stagione //	Pasta integrale bio agli aromi S/sale Tacchino ai ferri S/sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione //	Malloredus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti S/sale Nasello all'olio S/Sale Zucchine al forno S/Sale Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Pasta bio al pomodoro bio S/sale Nasello al forno S/sale Pomodori S/sale Gelato //	Pasta bio alle verdure S/sale Lonza agli aromi S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta integrale bio agli aromi S/sale Frittata con zucchine S/sale * Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio all'olio S/sale Pollo arrosto S/Sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio alle verdure S/sale Nasello al forno S/sale Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Riso primavera S/sale Nasello all'olio S/Sale Patate all'olio S/sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/sale Frittata con zucchine S/sale * Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta bio alle verdure S/sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Taccole all'olio S/sale Frutta fresca di stagione //	Pasta di mais all'olio S/sale Nasello al forno S/sale Rapa rossa julienne S/Sale Frutta fresca di stagione //	Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Ceci stufati S/Sale Insalata di stagione S/sale Frutta fresca di stagione //

Menù: 16 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: NO SALE

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - **Polpa di mela** - //
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - //
menù gita: **Omogeneizzato formaggino** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //
150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - **Polpa di mela** - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Erbette all'olio Polpa di pera //	Risotto allo zafferano Frittata Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Peperoni all'olio Gelato //	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Polpa di mela //
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbette agli aromi Polpa di pera //	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Polpa di mela //	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Erbette all'olio Polpa di pera //	Maioleddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Polpa di mela //
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Gelato //	Ravioli di magro olio e parmigiano Lonza agli aromi Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Erbette all'olio Polpa di mela //	Pasta bio alle verdure Nasello al forno Carote all'olio Polpa di pera //
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote all'olio Polpa di pera //	Ravioli di magro olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Peperoni all'olio Polpa di mela //	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Erbette all'olio Polpa di mela //

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Prosciutto cotto trito e pane - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Peperoni all'olio Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Bastoncini di pesce Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con sola Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

MENU' DIETE scolastico Estate 2021/2022 Bis

Data emissione: 06.06.2022

pag 1/1

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - **Frutta fresca di stagione** - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - // - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto colto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - **Polpa di pera** - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: **Pasta bio all'olio** * - Pollo lessa - **Carote julienne** - // - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: NO ACETO

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais olio e parmigiano</i> Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio agli aromi Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio agli aromi Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais olio e parmigiano Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGENICO

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo: **Riso all'olio** * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - //

Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - **Polpa di mela** - //

menù gita: **Prosciutto cotto** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //

150 menù leggero: **Riso all'olio** * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio * Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio * Nasello al forno Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione //	Riso allo zafferano * Frittata con zucchine * Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pizza S/Glut al pomodoro bio Nasello al forno Pomodori con ceci Gelato alla soia //	Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con tonno Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Pasta S/glut con zucchine * Hamburger di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut aglio e olio * Ceci brasati Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione //	Riso pomodoro bio e piselli * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut agli aromi * Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio * Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Pizza S/Glut al pomodoro bio Nasello al forno Pomodori Gelato alla soia //	Pasta S/glut alle verdure * Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut agli aromi * Frittata con zucchine * Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut all'olio * Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	Gnocchi S/glut all'olio * Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Riso primavera * Nasello all'olio Patate arrosto Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico * Frittata con zucchine * Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut alle verdure * Petto di pollo bio ai ferri Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione //	Pasta di mais all'olio * Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta S/glut al pomodoro bio * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Terza Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Tonno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - **Patate all'olio** - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio pasticcata con piselli Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Polpette vegetali con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Tonno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Crocchette con legumi ed erbe Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio pasticcata con piselli</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Tonno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo:

*Pasta bio all'olio * - Purea di lenticchie - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Pane e confettura di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio * Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Borlotti brasati Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Polpette vegetali con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Piselli brasati Pomodori con ceci Gelato alla soia Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio aglio e olio * Ceci brasati Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso pomodoro bio e piselli * Cannellini in umido Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale bio agli aromi * Polpette vegetali con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Malloreddus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti * Ceci brasati Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio Piselli brasati Pomodori Gelato alla soia Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Cannellini stufati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio agli aromi * Polpette vegetali con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio all'olio * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Gnocchi al pomodoro bio * Borlotti brasati Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Riso primavera * Piselli brasati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Polpette vegetali con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Cannellini stufati Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di mais all'olio * Lenticchie in umido Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Pura di lenticchie - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio <i>Piselli in umido con carote</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Pomodori con ceci Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio pasticcata con piselli</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti <i>Ceci brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Pomodori Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Cannellini stufati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Crocchette con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Crocchette con legumi ed erbe</i> Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto <i>Lenticchie in umido</i> Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello.

Emerg. Caldo: Pasta bio all'olio * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
menù gita: Panini prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso pomodoro bio e piselli *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloreddus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti *</i> Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio all'olio *</i> Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso primavera *</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022

 Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00

 Notarangelo
Bernardo Lucio
26.05.2022
09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

*Emerg. Caldo: Pasta bio all'olio * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
menù gita: Panini prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
*150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Gelato alla sola</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso pomodoro bio e piselli *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloreddus bio al sugo di pomodoro bio e borlotti *</i> Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Gelato alla sola</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio all'olio *</i> Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso primavera *</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Polpette vegetali con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD


 Bini Alessandra
 26.05.2022 08:31:42
 GMT+01:00


 Notarangelo
 Bernardo Lucio
 26.05.2022 09:09:18
 GMT+01:00

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello gratinato <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Erbette all'olio</i> Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio al tonno</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Formaggio (mozzarella biologica) <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Malloredus bio olio e borfotti</i> Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Pollo arrosto</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine</i> Formaggio (primo sale biologico) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022



Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00



Notarangelo
Bernardo Lucio
26.05.2022
09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

*Emerg. Caldo: Riso all'olio * - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
*150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Peperoni all'olio</i> Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio con cavolfiori *</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio aglio e olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Erbette agli aromi <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Riso con peperoni *</i> Formaggio (mozzarella biologica) <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Nasello al forno</i> Cavolfiori all'olio <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Patate all'olio</i> Pollo arrosto <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine *</i> Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio olio e salvia *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di mais all'olio *</i> <i>Nasello al forno</i> Rapa rossa julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **NQ ACETO**

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022



Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00



Notarangelo
Bernardo Lucio
26.05.2022
09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Pollo arrosto - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di mela - Polpa di mela - //

menù gita:

Formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di mela - Confettura di frutta - //

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso allo zafferano</i> Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Patate all'olio</i> <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Formaggio (mozzarella biologica) <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con erbette</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> Zucchine al forno <i>Frutta fresca di stagione</i> //
Terza settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Patate all'olio</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con erbette</i> Frittata <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine</i> Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Frittata Carote julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso con carote</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> <i>Lonza agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022

 Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00

 Notarangelo
Bernardo Lucio
26.05.2022
09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Caldo: *Pasta bio all'olio * - Pollo arrosto - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 Emerg. Freddo: *// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0*
 menù gita: *Pane - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio * Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Nasello al forno Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Petto di pollo bio agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Nasello al forno Pomodori con ceci Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio con zucchine * Hamburger di vitellone Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio aglio e olio * Ceci brasati Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso pomodoro bio e piselli * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale bio agli aromi * Tacchino ai ferri Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Malforeddus bio al sugo di pomodoro bio e borfotti * Nasello all'olio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio Nasello al forno Pomodori Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio agli aromi * Nasello al forno Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio all'olio * Pollo arrosto Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Gnocchi al pomodoro bio * Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Riso primavera * Nasello all'olio Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Petto di pollo bio agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Lonza ai ferri Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di mais all'olio * Nasello al forno Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Ceci stufati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022



Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00



Notarangelo Bernardo
Lucio
26.05.2022 09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Polpa di mela - //
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Bucfino al cacao equosolidale - //
 menù gita: Omogeneizzato formaggino - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //
 150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello al forno</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Risotto allo zafferano Frittata <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Peperoni all'olio</i> Gelato //	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //
Seconda settimana	Pasta biologica pasticcata con ragù di vitellone <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbette agli aromi <i>Polpa di pera</i> //	Risotto pomodoro biologico e piselli <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Zucchino all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Malfreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno <i>Polpa di mela</i> //
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Zucchine all'olio</i> Gelato //	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Lonza agli aromi</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta integrale biologica al pesto Frittata <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Petto di pollo bio al ferri</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.06.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: Pasta biologica olio e parmigiano - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Budino al cacao equosolidale - Pane tipo 0

menù gita: Prosciutto cotto trito e pane - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Peperoni all'olio Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica pasticcata con ragù di vitellone Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Erbe agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio (mozzarella biologica) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Gelato Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Bastoncini di pesce Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di mais al pesto Nasello con salsa di limone biologico Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022

 Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00

 Notarangelo
Bernardo Lucio
26.05.2022 09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo: *Riso all'olio* * - Tonno - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - //
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - //
 menù gita: *Prosciutto cotto* - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - //
 150 menù leggero: *Riso all'olio* * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> * Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio</i> * <i>Nasello al forno</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione //	<i>Riso allo zafferano</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori con ceci <i>Gelato alla soia</i> //	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con tonno</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Pasta S/glut con zucchine</i> * <i>Hamburger di vitellone</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut aglio e olio</i> * <i>Ceci brasati</i> Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione //	<i>Riso pomodoro bio e piselli</i> * <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut agli aromi</i> * Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio</i> * Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori <i>Gelato alla soia</i> //	<i>Pasta S/glut alle verdure</i> * <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut agli aromi</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut all'olio</i> * Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //	<i>Gnocchi S/glut all'olio</i> * <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Riso primavera</i> * <i>Nasello all'olio</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Carote julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut alle verdure</i> * <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta di mais all'olio</i> * Nasello con salsa di limone biologico Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio</i> * <i>Ceci stufati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione //

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 25.04.2022 al 12.06.2022

 Bini Alessandra
26.05.2022 08:31:42
GMT+01:00

 Notarangelo Bernardo
Lucio
26.05.2022 09:09:18
GMT+01:00

Categoria: 1 - Menù per favismo

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 1 - Menù per favismo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 2 - Menù privo di glutine

Emerg. Caldo; Yogurt biologico naturale
Emerg. Freddo; Polpa di frutta e crackers di riso biologico
150 menù leggero: Polpa di mela e crackers di riso bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 2 - Menù privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 3 - Menù privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 3 - Menù privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 4 - Menù privo di uovo

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 4 - Menù privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 7 - Menù privo di solanacee

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 7 - Menù privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022



Categoria: 9 - Menù privo di legumi

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 9 - Menù privo di legumi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 11 - Menù a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo: Yogurt biologico naturale
Emerg. Freddo: Polpa di mela
150 menù leggero: Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 11 - Menù a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 13 - Menù per diabete

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo: Polpa di frutta

150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 13 - Menù per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 14 - Menù ipocalorico

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Polpa di frutta e crackers di riso biologico

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 14 - Menù ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 15 - Menù ipolipidico

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 15 - Menù ipolipidico
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 16 - Menù iposodico

Emerg. Caldo:

Yogurt biologico naturale

Emerg. Freddo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 16 - Menù iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17F - Menù frullato

Emerg. Caldo: *Yogurt biologico naturale*
 Emerg. Freddo: *Polpa di mela*
 150 menù leggero: *Polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 17F - Menù frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17T - Menù tritato

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 17T - Menù tritato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 18 - Menù per stipsi

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di pera

Emerg. Freddo:

Pane e confettura di frutta

150 menù leggero:

//

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia

Menù: 18 - Menù per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 31 - Menù privo di arachidi

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 31 - Menù privo di arachidi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022



MENU' DIETE scolastico Estate 2021/2022

Data emissione: 19.04.2022

pag 1/1

Categoria: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo: Budino di riso al cacao
Emerg. Freddo: Polpa di mela
150 menù leggero: Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Seconda settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Terza settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>

Menù: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 20 - Menù privo di carne suina

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 20 - Menù privo di carne suina
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 21 - Menù privo di carne

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 21 - Menù privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 22 - Menù privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 22 - Menù privo di carne bovina e suina
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 24 - Menù privo di carne e pesce

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Torta al cacao	Budino al cacao equosolidale	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 24 - Menù privo di carne e pesce
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 25.04.2022 al 16.10.2022

MENU SPECIALI ESTATE

ASILO NIDO

Categoria: 1 - Menù per favismo

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Riso con carote Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Lonza ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menù per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 2 - Menù privo di glutine

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - //

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - //

Bambini:

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - //

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut pomodoro bio e zucchine</i> Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione //	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pesto</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Ceci stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico</i> Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Piselli in umido</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione //	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Risotto con piselli <i>Nasello all'olio</i> Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pesto</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Pomodori Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con erbette</i> Piatessa alla mugnola Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/Glut alla pizzaioia</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione //

Menù: 2 - Menù privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 3 - Menù privo di latte e vitello

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero:*

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine * Platessa all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Nasello gratinato * Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio * Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Platessa all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais all'olio * Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini * Uova strapazzate * Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso con piselli * Nasello gratinato * Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Rustichelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzo bio allo zafferano * Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Ceci stufati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Platessa all'olio Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Platessa all'olio Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alla pizzaiola * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Cous cous * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 3 - Menù privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 4 - Menù privo di uovo

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Pures di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Lonza agli aromi Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Lonza agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Bocconcini di pollo bio al rosmarino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Ceci stufati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Lonza agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio ai ferri Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menù privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Formaggini - Carne in scatola - Polpa di frutta - Pancarré

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarré

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Tacchino ai ferri Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Borlotti brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Tacchino ai ferri Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Cannellini stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Tacchino ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:
150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso con piselli *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Orzo bio allo zafferano *</i> Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alla pizzaiola *</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Cous cous *</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 7 - Menù privo di solanacee

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio olio e zucchine</i> Ricotta di pecora <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio <i>Hamburger di vitellino</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana <i>Ceci stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio olio e parmigiano</i> Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Lenticchie stufate</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso con zucchine</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rustichelle di pollo biologico <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbette</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con erbette</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menù privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 9 - Menù privo di legumi

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - //

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - //

Bambini:

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Patate all'olio</i> Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Nasello gratinato <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino agli aromi</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Patate all'olio</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso con carote</i> Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Rustichelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con erbe</i> Piattessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Patate all'olio</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchini Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Patate all'olio</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchini</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Patate all'olio</i> <i>Lonza ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menù privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Freddo

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - //

Adulti:

Emerg. Freddo

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di mela - //

Bambini:

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Patate all'olio Ricotta di pecora Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Hamburger di vitellone Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Nasello gratinato * Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio * Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio all'olio * Platessa all'olio Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais all'olio * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso con zucchine * Bocconcini di pollo bio al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Platessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso con carote * Nasello gratinato * Insalata di stagione (lattuga) S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Bocconcini di pollo bio al rosmarino Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con erbe * Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Patate all'olio Tacchino agli aromi Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Patate all'olio Platessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 11 - Menù a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo *Formaggini - Formaggini - Polpa di mela - //*
 Adulti:
 Emerg. Freddo *Formaggini - Polpa di mela - Purea di frutta - //*
 Bambini:
 Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //*
 150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Patate all'olio</i> Ricotta di pecora <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	Riso all'olio <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Patate all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino agli aromi</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Frittatina Zucchine brasate <i>Frutta fresca di stagione</i> //
Seconda settimana	<i>Patate all'olio</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	Risotto alla parmigiana <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Patate all'olio</i> Nasello al limone <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con zucchine</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> Frittatina Carote trite o julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> //
Terza settimana	<i>Riso con carote</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	<i>Riso con erbette</i> <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto <i>Frutta fresca di stagione</i> //
Quarta settimana	<i>Patate all'olio</i> Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con zucchine</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> //	Risotto alla parmigiana <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Patate all'olio</i> <i>Lonza ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate <i>Frutta fresca di stagione</i> //

Menù: 11 - Menù a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 13 - Menù per diabete

Emerg. Freddo *Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - //*
Adulti:

Emerg. Freddo *Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - //*
Bambini:

Emerg. Caldo: *Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero: *Riso all'olio * - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Hamburger di vitellone Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello all'olio Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello all'olio Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Bocconcini di pollo bio al rosmarino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Lonza ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menù per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 14 - Menù ipocalorico

Emerg. Freddo
Adulti:

Tonno monoporzione - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - //

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - //

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine *</i> Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Nasello gratinato *</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello al limone Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso con piselli *</i> <i>Nasello gratinato *</i> Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Orzo bio allo zafferano *</i> Platessa alla muggina Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> Ricotta di pecora <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alla pizzaiola *</i> <i>Lonza ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Cous cous *</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menù ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 15 - Menù ipolipidico

Emerg. Freddo

Carne in scatola - Carne in scatola - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso con piselli *</i> <i>Nasello all'olio</i> Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Orzo bio allo zafferano *</i> <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Cous cous *</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menù ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 16 - Menù iposodico

Emerg. Freddo

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Fette biscottate

Adulti:

Emerg. Freddo

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta - Purea di frutta - Fette biscottate

Bambini:

Emerg. Caldo:

Riso all'olio S/sale - Pollo lessato S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - //

150 menù leggero:

Riso all'olio S/sale - Pollo lessato S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine S/sale</i> Ricotta di pecora <i>Pomodori S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio S/sale</i> <i>Bruscitt di vitellone con verdure S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio olio e salvia S/sale</i> <i>Nasello all'olio S/Sale</i> <i>Fagiolini e patate all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio S/sale</i> <i>Ceci stufati S/Sale</i> <i>Erbette all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico S/sale</i> <i>Uova strapazzate S/sale</i> <i>Zucchine brasate S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi S/sale</i> <i>Platessa all'olio S/Sale</i> <i>Fagiolini all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio S/sale</i> <i>Lenticchie in umido con pomodoro bio S/sale</i> <i>Zucchine trifolate S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta di mais all'olio S/sale</i> <i>Nasello al limone S/Sale</i> <i>Pomodori S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso al pomodoro bio e basilico S/sale</i> <i>Bocconcini di pollo bio S/Sale</i> <i>Erbette all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini S/sale</i> <i>Uova strapazzate S/sale</i> <i>Carote trite o julienne S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	<i>Riso con piselli S/sale</i> <i>Nasello all'olio S/Sale</i> <i>Insalata di stagione (lattuga) S/sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio olio e salvia S/sale</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino S/Sale</i> <i>Pomodori S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Orzo bio allo zafferano S/sale</i> <i>Platessa all'olio S/Sale</i> <i>Zucchine trifolate S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/sale</i> <i>Ceci stufati S/Sale</i> <i>Carote trite o julienne S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con zucchine S/sale</i> Ricotta di pecora <i>Patate all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi S/sale</i> <i>Uova strapazzate S/sale</i> <i>Carote trite o julienne S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/sale</i> <i>Platessa all'olio S/Sale</i> <i>Fagiolini e patate all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio S/sale</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri S/Sale</i> <i>Erbette all'olio S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta bio alla pizzaiola S/sale</i> <i>Piselli stufati S/Sale</i> <i>Zucchine trifolate S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Cous cous S/sale</i> <i>Nasello al pomodoro bio S/Sale</i> <i>Carote brasate S/Sale</i> Frutta fresca di stagione //

Menù: 16 - Menù iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17F - Menù frullato

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta - //

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - //

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Polpa di mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica al pesto <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio <i>Polpa di pera</i> //	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate <i>Polpa di mela</i> //
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate <i>Polpa di pera</i> //	Pasta di mais al pesto Nasello al limone <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio <i>Polpa di pera</i> //	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //
Terza settimana	Risotto con piselli <i>Nasello all'olio</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pesto <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto <i>Polpa di mela</i> //
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina <i>Carote all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) <i>Erbette all'olio</i> <i>Polpa di pera</i> //	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure <i>Polpa di mela</i> //	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate <i>Polpa di pera</i> //	<i>Riso all'olio</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate <i>Polpa di mela</i> //

Menù: 17F - Menù frullato

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17T - Menù tritato

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menù tritato

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 18 - Menù per stipsi

Emerg. Freddo *Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di pera - Pancarrè*
Adulti:

Emerg. Freddo *Formaggini - Polpa di pera - Polpa di pera - Pancarrè*
Bambini:

Emerg. Caldo: *Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero: *Pasta bio all'olio * - Pollo lesso - Carote trite o julienne S/Aceto - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Sformato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</i> Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio olio e piselli</i> Nasello gratinato <i>Insalata di stagione (lattuga) S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con lenticchie <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e zucchine</i> Ricotta di pecora <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menù per stipsi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais olio e parmigiano</i> Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menù privo di arachidi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rustichelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menù privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais olio e parmigiano Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio olio e salvia Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - //

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta - Purea di frutta - //

Emerg. Caldo:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - //*

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - //*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/glut pomodoro bio e zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Pomodori Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio *</i> Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut olio e salvia *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Pasta S/glut agli aromi *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio *</i> <i>Piselli in umido</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta di mais all'olio *</i> Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione //	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	<i>Riso con piselli *</i> <i>Nasello all'olio</i> Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut olio e salvia *</i> <i>Bocconcini di pollo bio al rosmarino</i> Pomodori Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con erbette *</i> Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	<i>Pasta S/glut agli aromi *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut al pomodoro bio *</i> <i>Platessa all'olio</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione //	<i>Pasta S/glut alla pizzaiola *</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	<i>Riso all'olio *</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione //

Menù: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Terza Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio *</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>				

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 20 - Menù privo di carne suina

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rustichelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menù privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 21 - Menù privo di carne

Emerg. Freddo

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

Adulti:

Emerg. Freddo

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Uova strapazzate Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Cannellini in umido Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menù privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 22 - Menù privo di carne bovina e suina

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Pollo lessò - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Nasello al limone Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Nasello gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menù privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Polpa di frutta - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato legumi/verdure - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero:*

*Riso all'olio * - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine * Purea di lenticchie Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Purea di lenticchie Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio * Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio e basilico * Piselli brasati Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais all'olio * Borlotti brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio pomodoro bio e cannellini * Piselli brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso con piselli * Purea di lenticchie Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Borlotti all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzo bio allo zafferano * Cannellini stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Ceci stufati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Purea di lenticchie Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Ceci stufati Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio * Cannellini in umido Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alla pizzaiola * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Cous cous * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 24 - Menù privo di carne e pesce

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta - Purea di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Riso all'olio * - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Purea di lenticchie Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais al pesto Borlotti brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto al pomodoro biologico e basilico Ceci stufati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto con piselli Purea di lenticchie Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Uova strapazzate Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Cannellini stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Cannellini in umido Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cous-cous Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menù privo di carne e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 1 - Menù per favismo

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 1 - Menù per favismo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 2 - Menù privo di glutine

<p><i>Emerg. Freddo</i> <i>Bambini:</i></p> <p><i>Emerg. Caldo:</i></p> <p><i>150 menù leggero:</i></p>	<p><i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i></p> <p><i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i></p> <p><i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i></p>
---	--

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Polpa di mela e crackers di riso bio</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 2 - Menù privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 3 - Menù privo di latte e vitello

Emerg. Freddo *Polpa di frutta e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 3 - Menù privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 4 - Menù privo di uovo

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte e biscotti</i>
<i>Bambini:</i>	
<i>Emerg. Caldo:</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
<i>150 menù leggero:</i>	<i>Pane e polpa di mela</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 4 - Menù privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo
Bambini:

Polpa di frutta e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 7 - Menù privo di solanacee

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte e biscotti</i>
<i>Bambini:</i>	
<i>Emerg. Caldo:</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
<i>150 menù leggero:</i>	<i>Pane e polpa di mela</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 7 - Menù privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 9 - Menù privo di legumi

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte e biscotti</i>
<i>Bambini:</i>	
<i>Emerg. Caldo:</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
<i>150 menù leggero:</i>	<i>Pane e polpa di mela</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 9 - Menù privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 11 - Menù a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo *Polpa di mela*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Yogurt biologico naturale*
150 menù leggero: *Polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 11 - Menù a basso contenuto di nichel
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 13 - Menù per diabete

Emerg. Freddo *Polpa di frutta e crackers di riso bio*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 13 - Menù per diabete
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 14 - Menù ipocalorico

Emerg. Freddo

Polpa di frutta e crackers di riso bio

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso bio</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 14 - Menù ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 15 - Menù ipolipidico

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 15 - Menù ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 16 - Menù iposodico

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte e fette biscottate</i>
<i>Bambini:</i>	
<i>Emerg. Caldo:</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
<i>150 menù leggero:</i>	<i>Polpa di mela</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Torta alle mele
Terza settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 16 - Menù iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17F - Menù frullato

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte e biscotti</i>
<i>Bambini:</i>	
<i>Emerg. Caldo:</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>
<i>150 menù leggero:</i>	<i>Polpa di mela</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di mela e biscotti</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>

Menù: 17F - Menù frullato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 17T - Menù tritato

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 17T - Menù tritato
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 18 - Menù per stipsi

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di pera*
150 menù leggero: *//*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	Focaccia	Latte e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Terza settimana	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Polpa di pera e biscotti</i>	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 18 - Menù per stipsi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 31 - Menù privo di arachidi

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 31 - Menù privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 33 - Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Freddo

Polpa di frutta

Bambini:

Emerg. Caldo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Polpa di frutta</i>

Menù: 34 - Menù privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Pane e polpa di mela</i>				
Seconda Settimana	<i>Pane e polpa di mela</i>				
Terza Settimana	<i>Pane e polpa di mela</i>				
Quarta Settimana	<i>Pane e polpa di mela</i>				

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 20 - Menù privo di carne suina

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 20 - Menù privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 21 - Menù privo di carne

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 21 - Menù privo di carne
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 22 - Menù privo di carne bovina e suina

Emerg. Freddo *Latte e biscotti*
Bambini:
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 22 - Menù privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	<i>Polpa di frutta e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 23 - Menù privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

Categoria: 24 - Menù privo di carne e pesce

Emerg. Freddo

Latte e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Focaccia	Torta alle mele
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele
Terza settimana	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele	Latte e biscotti	Focaccia	<i>Yogurt biologico naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico naturale</i>	Torta alle mele	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia

Menù: 24 - Menù privo di carne e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 18.04.2022 al 16.10.2022

MENU SPECIALI

CDD

Categoria: 1 - Menu per favismo

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con pasta Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina in brodo Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosti di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticcata al ragù di soia biologica Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta aglio, olio e parmigiano Arrosti di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina in brodo Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

menù emergenza:

Pasta S/Glut olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - //

menù gita:

Prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro e basilico Ceci stufati Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Insalata di pasta S/Glut con pomodori, mozzarella e olive Merluzzo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //</i>
Seconda settimana	<i>Pansotti di magro S/glut alle verdure Ceci stufati Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut alla puttanesca Arrostito di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale //</i>	<i>Pasta S/Glut pasticciata al ragù di soia bio Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione //</i>
Terza settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Crema di piselli con pasta S/Glut Arrostito di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato //</i>	<i>Insalata di pasta S/Glut con pomodori, mozzarella e olive Ceci stufati Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/glut con peperoni Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione //</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale //</i>	<i>Pasta S/glut con peperoni Merluzzo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pastina S/glut in brodo Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione //</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

menù emergenza: *Pasta all'olio* * - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 menù gita: *Panini prosciutto cotto* - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con fagiolini</i> * Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo</i> ° <i>Merluzzo al forno</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno <i>Frittata con erbette</i> * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta olio e salvia</i> * <i>Ceci stufati</i> Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Merluzzo al forno</i> Erbette aglio e olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di soia bio</i> Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di piselli con crostini con farina integrale bio</i> * Arrosto di lonza al limone <i>Spinaci all'olio</i> <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con fagiolini</i> * <i>Ceci stufati</i> Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro <i>Cannellini in umido</i> Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Boriotti stufati</i> Erbette aglio e olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale al pomodoro</i> * Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di cannellini con pasta</i> * <i>Frittata con erbette</i> * Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati
 Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico <i>Ceci stufati</i> Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno <i>Tacchino agli aromi</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta olio e salvia</i> <i>Ceci stufati</i> Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Ceci stufati</i> Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine <i>Borlotti stufati</i> Erbette aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 4 - Menu privo di uovo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - **Lenticchie stufate** - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Lenticchie stufate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Piselli brasati Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Borfotti stufati Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta olio e salvia Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Rolle alla boscaiola Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Lenticchie stufate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale ai pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Cannellini in umido Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

menù emergenza: **Pasta all'olio *** - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: **Panini prosciutto cotto** - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro e basilico * <i>Ceci stufati</i> Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con fagiolini * Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo * Merluzzo al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta olio e salvia * Ceci stufati Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta * Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Merluzzo al forno Erbette aglio e olio Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al ragù di soia bio Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro * Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale bio * Arrosto di lonza al limone Spinaci all'olio Gelato alla soia Pane tipo 0	Pasta con fagiolini * Ceci stufati Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie * Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Cannellini in umido Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine * Borfotti stufati Erbette aglio e olio Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta con peperoni * Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro * Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta * Tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

menù emergenza:

Lasagnette olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette al pomodoro e basilico</i> <i>Merluzzo all'olio</i> Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette alla crema di zucchine</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette olio e parmigiano</i> Bastoncini di pesce <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette olio e salvia</i> Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette al sugo di pomodoro con tonno</i> Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Lasagnette olio e salvia</i> <i>Frittata</i> Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette olio e parmigiano</i> Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette alla puttanesca</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette alla crema di zucchine</i> Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	<i>Lasagnette con peperoni</i> Prosciutto cotto Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Lasagnette al pomodoro</i> Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette aglio, olio e parmigiano</i> <i>Lonza agli aromi</i> Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	<i>Lasagnette olio e parmigiano</i> <i>Frittata</i> Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette con peperoni</i> Pollo alla cacciatora (sovracoscia) <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette con sugo di merluzzo al pomodoro</i> Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Lasagnette alla crema di zucchine</i> Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	<i>Lasagnette con peperoni</i> Bastoncini di pesce <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette agli aromi</i> Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette al ragù di verdure</i> Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 13 - Menu per diabete

menù emergenza: **Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0**

menù gita: **Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Mela - Pane**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo all'olio Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino al rosmarino Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Merluzzo al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta olio e salvia Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta olio e salvia Frittata Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con fagiolini Insalata di merluzzo con olive Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta agli aromi Tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta al ragù di sola bio Merluzzo all'olio Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta aglio, olio e parmigiano Lonza agli aromi Spinaci olio e parmigiano Polpa di mela Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Petto di pollo ai ferri Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta con peperoni Merluzzo al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta agli aromi Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo all'olio Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

menù emergenza:

Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - *Carote all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Mela* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Merluzzo all'olio</i> <i>Peperoni brasati</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchini</i> * <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Carote brasate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Merluzzo al forno</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo</i> * Formaggio (primo sale) <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno <i>Frittata con erbe</i> * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta olio e salvia</i> * <i>Frittata con zucchini</i> * Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * Insalata di merluzzo con olive <i>Zucchini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta agli aromi</i> * Arrostito di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchini</i> * Formaggio (stracchino) Erbe aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di soia bio</i> <i>Merluzzo all'olio</i> Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di piselli con crostini con farina integrale bio</i> * Arrostito di lonza al limone <i>Spinaci all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Frittata con erbe</i> * Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * Pollo alla cacciatore (sovracoscia) <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchini</i> * <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbe aglio e olio <i>Yogurt biologico naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Merluzzo al forno</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta integrale al pomodoro</i> * Pollo arrostito (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di cannellini con pasta</i> * Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure <i>Merluzzo all'olio</i> Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 17T - Menu tritato

menù emergenza: **Pasta olio e parmigiano trito - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio trito - Polpa di mela - Pane tipo 0**

menù gita: **Prosciutto cotto trito - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - //**

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico trito Polpette con soia trito Peperoni e patate al forno trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste trito Carote brasate trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta, pomodori, mozzarella, olive trito Bastoncini di pesce trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo trito Formaggio (primo sale) trito Finocchi all'olio trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno trito Frittata trito Zucchine trifolate trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Crocchette con lenticchie trito Melanzane a funghetto trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta trito Insalata di merluzzo con olive trito Patate prezzemolate trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca trito Arrosto di tacchino agli aromi trito Peperoni brasati trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio trito Yogurt biologico naturale Pane tipo 0</i>	<i>Pasta pasticcata al ragù di soia bio trito Prosciutto cotto trito Carote al rosmarino trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro trito Tonno (monoporzione) Finocchi brasati trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crema di piselli con pasta trito Arrosto di lonza al limone trito Spinaci olio e parmigiano trito Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta, pomodori, mozzarella, olive trito Crocchette con legumi ed erbe trite Zucchine in insalata trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta pomodoro e lenticchie trito Pollo alla cacciatore (sovracoscia) trito Fagiolini all'olio trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro trito Formaggio (primo sale) trito Tris di verdure cotte trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Rollè alla boscaiola trito Erbette aglio e olio trito Yogurt biologico naturale Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure trite Bastoncini di pesce trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro trito Pollo arrosto (sovracoscia) trito Peperoni brasati trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta trito Formaggio (mozzarella) trito Zucchine al forno trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure trite Merluzzo capperi e olive trite Insalata di carote cotte trite Polpa di pera Pane tipo 0</i>

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

menù emergenza:

Semolino - Tonno omogeneizzato - Carote omogeneizzate - Polpa di mela - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro - disfagia</i> <i>Flan di zucchine - disfagia</i> <i>Peperonata - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Crema zucchine, porri e patate - disfagia</i> <i>Tacchino agli agrumi - disfagia</i> <i>Mousse di carote - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Risotto alla milanese - disfagia</i> <i>Merluzzo con verdure - disfagia</i> <i>Macedonia di verdure - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Vellutata di patate - disfagia</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Cavolfiori gratinati - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Pasta alla norma - disfagia</i> <i>Maiale al rosmarino - disfagia</i> <i>Mousse erbette e patate - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //
Seconda settimana	<i>Risotto alla milanese - disfagia</i> <i>Flan di zucchine - disfagia</i> <i>Mousse di fagiolini e patate - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Crema di piselli - disfagia</i> <i>Merluzzo alla livornese - disfagia</i> <i>Caponata di verdure - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Pasta alla norma - disfagia</i> <i>Tacchino agli agrumi - disfagia</i> <i>Peperonata - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Crema zucchine, porri e patate - disfagia</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Cavolfiori gratinati - disfagia</i> <i>Yogurt biologico naturale</i> //	<i>Passata di fagioli - disfagia</i> <i>Maiale alle verdure - disfagia</i> <i>Mousse di carote - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro - disfagia</i> <i>Merluzzo alla livornese - disfagia</i> <i>Mousse erbette e patate - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Crema di piselli - disfagia</i> <i>Maiale al rosmarino - disfagia</i> <i>Peperonata - disfagia</i> <i>Gelato</i> //	<i>Risotto alla milanese - disfagia</i> <i>Sformato di spinaci - disfagia</i> <i>Mousse di piselli - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta alla norma - disfagia</i> <i>Pollo con patate e zucchine - disfagia</i> <i>Macedonia di verdure - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Vellutata di patate - disfagia</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Caponata di verdure - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //
Quarta settimana	<i>Crema zucchine, porri e patate - disfagia</i> <i>Manzo alla pizzaiola - disfagia</i> <i>Cavolfiori gratinati - disfagia</i> <i>Yogurt biologico naturale</i> //	<i>Crema di piselli - disfagia</i> <i>Merluzzo con verdure - disfagia</i> <i>Macedonia di verdure - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Pasta alla norma - disfagia</i> <i>Pollo alle verdure - disfagia</i> <i>Peperonata - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //	<i>Crema di ceci al rosmarino - disfagia</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Mousse di piselli - disfagia</i> <i>Polpa di mela</i> //	<i>Risotto alla milanese - disfagia</i> <i>Merluzzo alla livornese - disfagia</i> <i>Mousse di carote - disfagia</i> <i>Polpa di pera</i> //

Menù: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbe aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Lenticchie stufate Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Merluzzo al forno Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Borlotti stufati Erbe aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 21 - Menu privo di carne

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (spalmabile) Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Cannellini in umido Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Lenticchie stufate Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Merluzzo al forno Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Piselli brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Borlotti stufati Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Ceci stufati Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: **Panini formaggio (asiago)** - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Lenticchie stufate Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Merluzzo al forno Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatore (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Borlotti stufati Erbette aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

menù emergenza: *Pasta all'olio* * - *Lenticchie stufate* - *Piselli all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gita: *Pane e confettura di frutta* - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Confettura di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Piselli in umido</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con fagiolini</i> * <i>Lenticchie stufate</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo</i> * <i>Cannellini in umido</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Borlotti stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta olio e salvia</i> * <i>Ceci stufati</i> Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Piselli brasati</i> Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta agli aromi</i> * <i>Cannellini in umido</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Borlotti stufati</i> Erbette aglio e olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di soia bio</i> <i>Lenticchie stufate</i> Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Borlotti stufati</i> Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di piselli con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Lenticchie stufate</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con fagiolini</i> * <i>Ceci stufati</i> Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta olio e salvia</i> * <i>Cannellini in umido</i> Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Borlotti stufati</i> Erbette aglio e olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Lenticchie stufate</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale al pomodoro</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di cannellini con pasta</i> * <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure <i>Cannellini in umido</i> Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Piselli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (spalmabile) Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Lenticchie stufate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Piselli brasati Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta agli aromi Cannellini in umido Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbe aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Pasta pasticcata al ragù di soia biologica Lenticchie stufate Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro Borlotti stufati Finocchi brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Lenticchie stufate Spinaci olio e parmigiano Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta pomodoro e lenticchie Piselli brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta olio e salvia Formaggio (primo sale) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Borlotti stufati Erbe aglio e olio Yogurt biologico naturale Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Lenticchie stufate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Ceci stufati Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Cannellini in umido Insalata di carote cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 30.05.2022 al 25.11.2022



SEZIONE I

ALLEGATO 8

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE
ALIMENTARI**

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13624	06/10/20	Acciughe sotto sale
13627	30/03/21	Aceto balsamico di Modena
13626	06/10/20	Aceto bianco di vino
13680	06/10/20	Aceto di mele
14135	17/01/22	Acqua minerale frizzante
14134	17/01/22	Acqua oligominerale naturale
13731	06/10/20	Acqua tonica cl 33
13976	29/09/22	Aglio
14029	30/09/22	Albicocche
14028	30/09/22	Albicocche
13623	06/10/20	Amido di mais
14030	30/09/22	Ananas
13732	06/10/20	Aperol cl 100
14064	30/09/22	Arachidi pelate e tostate
14095	30/09/22	Arance - origine italiana
13733	06/10/20	Aranciata amara lattina cl 33
13739	06/10/20	Aranciata dolce lattina cl 33
13734	06/10/20	Aranciata dolce PET L 1,5
14166	31/05/22	Asiago D.O.P pressato
13855	30/03/21	Asparagi surgelati IQF - Provenienza UE
13979	29/09/22	Asparagi verdi
14108	30/09/22	Banane - da mercato equo solidale
14031	30/09/22	Banane - da mercato equo solidale
13809	30/03/21	Barbabietola rossa julienne 4 ^a gamma
13798	30/03/21	Barbabietola rossa julienne 4 ^a gamma
14173	30/09/22	Barrette di Parmigiano Reggiano D.O.P
13930	24/03/21	Base pizza bianca senza glutine
13983	29/09/22	Basilico
13857	30/03/21	Basilico tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Provenienza UE
14206	03/10/22	Bastoncini di merluzzo surgelati
13982	29/09/22	Bietole da coste
13985	29/09/22	Bietole da erbusce erbette
13984	29/09/22	Bietole da erbusce erbette
13735	06/10/20	Birra Beks cl 33
13736	06/10/20	Birra Moretti cl 33
13737	06/10/20	Birra Nastro Azzurro cl 33
13673	06/10/20	Biscotti frollini monoporzione
12693	23/07/15	Biscotti prima infanzia
14007	15/03/21	Biscottini frollini monoporzione
13942	09/02/22	Bresaola punta d'anca
13606	06/10/20	Brie
13669	06/10/20	Brioche alla confettura
13851	30/03/21	Broccoletti surgelati IQF - Provenienza UE
14001	29/09/22	Broccoletto
14065	24/03/21	Broccoli a rosette 4 ^a gamma
13897	30/03/21	Broccoli a rosette 4 ^a gamma
13839	31/03/21	Budino al cacao
14132	08/10/21	Budino al cacao - equo solidale
13617	06/10/20	Budino al gusto di cioccolato UHT
13618	06/10/20	Budino al gusto di crem caramel UHT
13619	06/10/20	Budino al gusto di vaniglia UHT
14170	30/09/22	Burro
14171	30/09/22	Burro biologico
14172	30/09/22	Burro monoporzione
13660	06/10/20	Cacao amaro
14039	30/09/22	Cachi
14167	27/09/22	Caciotta di latte vaccino italiano bio
13628	06/10/20	Caffè in grani
13629	06/10/20	Caffè macinato sottovuoto

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13655	06/10/20	Camomilla in bustine
13738	06/10/20	Campari bitter cl 10
13740	06/10/20	Campari bitter cl 100
13741	06/10/20	Campari soda cl 10
14124	28/02/22	Cannelloni di magro surgelati IQF
13677	06/10/20	Capelli d'Angelo - pasta di semola di grano duro
13874	09/12/20	Caponata di verdure
13191	27/02/18	Capponi eviscerati a busto refrigerati
13980	29/09/22	Carciofi
13850	30/03/21	Carciofi a spicchi surgelati IQF - Provenienza UE
13622	06/10/20	Carne bovina in scatola
14156	08/03/22	Carne di bovino adulto 3it per ragù
14155	08/03/22	Carne di bovino adulto 3it per spezzatino
14157	08/03/22	Carne di bovino adulto 3it per arrosto
14154	08/03/22	Carne di bovino adulto 4it per arrosto
14153	08/03/22	Carne di bovino adulto 4it per ragù
14152	08/03/22	Carne di bovino adulto 4it per spezzatino
13913	10/12/20	Carne di maiale al rosmarino
13912	10/12/20	Carne di maiale alle verdure
13870	10/12/20	Carne di manzo alla pizzaiola
13911	10/12/20	Carne di manzo alle verdure
13997	29/09/22	Carote
13996	29/09/22	Carote
13834	30/03/21	Carote a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE
13836	30/03/21	Carote a disco surgelate IQF - Provenienza UE
14066	24/03/21	Carote a tronchetto 4 ^a gamma - origine italiana
13898	30/03/21	Carote a tronchetto 4 ^a gamma - origine italiana
13858	30/03/21	Carote baby surgelate IQF - Provenienza UE
14032	30/09/22	Castagne comuni
14002	29/09/22	Cavolfiore
13846	30/03/21	Cavolfiore a rosette surgelate IQF - Provenienza UE
13889	09/12/20	Cavolfiori gratinati
14003	29/09/22	Cavolo verza
14112	30/09/22	Ceci essiccati - prodotto per celiaci
14094	29/09/22	Cetrioli
13675	06/10/20	Chiacchere
13742	06/10/20	Chinotto lattina da cl 33
13668	06/10/20	Ciambella
13986	29/09/22	Cicoria bianca lunga
13987	29/09/22	Cicoria catalogna
14033	30/09/22	Ciliegie
13988	29/09/22	Cime di rapa
13841	31/03/21	Cioccolato fondente extra
13978	29/09/22	Cipolle
13977	29/09/22	Cipolle
13845	30/03/21	Cipolle a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE
14097	30/09/22	Clementine
13743	06/10/20	Coca Cola
13744	06/10/20	Coca Cola zero cl 33
14034	30/09/22	Cocomeri
13666	06/10/20	Colomba pasquale
13649	06/10/20	Confettura extra
13681	06/10/20	Confettura extra monodose
13192	27/02/18	Conigli interi refrigerati
13641	06/10/20	Conserva di ananas a fette sciroppata
13630	06/10/20	Conserva di capperi sotto sale
13644	06/10/20	Conserva di carciofini sott'olio
13631	06/10/20	Conserva di ceci
13632	06/10/20	Conserva di cetriolini sott'aceto

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13633	06/10/20	Conserva di champignons (Agaricus bisporus) sott'olio
13643	06/10/20	Conserva di crauti
13634	06/10/20	Conserva di Fagioli var. borlotti
13635	06/10/20	Conserva di Fagioli var. cannelli
13636	06/10/20	Conserva di Fagioli var. spagna
13638	06/10/20	Conserva di giardiniera sott'aceto
13637	06/10/20	Conserva di macedonia sciropata
13703	06/10/20	Conserva di mais
13646	05/04/22	Conserva di olive nere a rondelle
13648	19/09/22	Conserva di olive nere snocciolate
13645	06/10/20	Conserva di olive verdi a rondelle
13647	19/09/22	Conserva di olive verdi snocciolate
13639	06/10/20	Conserva di pere sciropate
13640	06/10/20	Conserva di pesche sciropate
13642	06/10/20	Conserva di piselli medio - fini
13708	06/10/20	Conserva di pomodori secchi sott'olio
13944	09/02/22	Coppa di suino stagionata
13706	06/10/20	Corn flakes
13551	05/10/20	Cosce di pollo refrigerate - Origine italiana
13202	27/02/18	Cosce di pollo surgelate IQF
14160	08/03/22	Coscia disossata congelata di agnello
13595	06/10/20	Cotechino di puro suino precotto
13682	06/10/20	Crackers monoporzione di riso, non salati in superficie
13674	06/10/20	Crackers monoporzione non salati in superficie
13886	09/12/20	Crema di ceci al rosmarino
12812	12/09/16	Crema di mais e tapioca istantanea
13888	09/12/20	Crema di piselli
13881	09/12/20	Crema di riso con verdure
12811	12/09/16	Crema di riso istantanea
12810	12/09/16	Crema di semolino di grano istantanea
13883	09/12/20	Crema di zucchine, porri e patate
12813	12/09/16	Crema multicereali istantanea
13659	06/10/20	Crema spalmabile monodose alle nocciole e cacao
13720	06/10/20	Crescenza da 1 kg
14141	31/05/22	Crescenza di latte vaccino monoporzione
13510	19/02/20	Crescenza di latte vaccino monoporzione
13686	28/02/22	Crespelle gusti vari surgelate IQF
14128	28/02/22	Crespelle ricotta e verdura surgelate IQF
13745	06/10/20	Crodino cl 10
13670	06/10/20	Crostatina all'albicocca
13728	01/02/21	Crostini con la farina integrale biologica
13504	28/02/20	Curcuma
13503	28/02/20	Curry
14057	30/09/22	Datteri
13589	22/03/21	Dessert a base di riso UHT - gusto cacao
13588	22/03/21	Dessert a base di riso UHT - gusto vaniglia
13843	30/03/21	Dolce da forno non farcito
14072	24/03/21	Dolce natalizio con gocce di cioccolato
14071	24/03/21	Dolce natalizio con uvetta
13591	22/03/21	Dolce natalizio con uvetta senza zuccheri aggiunti
13592	22/03/21	Dolce natalizio senza zuccheri aggiunti
13916	22/03/21	Dolce natalizio vegetale con uvetta
13593	22/03/21	Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti
13650	06/10/20	Dolcificante artificiale
13607	06/10/20	Emmenthal di provenienza UE
13837	30/03/21	Erbette surgelate a cubetti - Provenienza UE
13505	28/02/20	Estratto di carne
14109	30/09/22	Fagioli borlotti essiccati

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
14111	30/09/22	Fagioli cannellini secchi
13844	30/03/21	Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE
13830	30/03/21	Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE
13194	27/02/18	Faraona a busto eviscerata refrigerata
13594	06/10/20	Farina di grano tenero tipo "00"
13456	28/02/20	Farina di granoturco precotta
13690	06/10/20	Farina di riso
13729	06/04/22	Farro perlato - origine italiana
14151	08/03/22	Fegato di vitello congelato
14096	09/02/22	Fesa di tacchino arrosto
13188	27/02/18	Fesa di tacchino surgelate a fette IQF
13189	27/02/18	Fesa rasata surgelata di tacchina
13190	27/02/18	Fesa refrigerata di tacchina
13671	06/10/20	Fette biscottate monoporzioni
14078	10/02/22	Fette di lonza di suino surgelate IQF
13701	06/10/20	Fettuccine di Totano gigante del pacifico IQF
14035	30/09/22	Fichi
14058	30/09/22	Fichi secchi
13698	19/09/22	Filetti di Cernia surgelati
13700	30/03/21	Filetti di Trota eviscerata surgelati IQF
13699	06/10/20	Filetti di Trota salmonata eviscerata surgelato IQF
13914	30/03/21	Filetto di merluzzo/nasello senza pelle congelato/surgelato
13915	30/03/21	Filetto di nasello senza pelle grammato congelato/surgelato
13905	30/03/21	Filetto di Platessa senza pelle IQF
14012	29/09/22	Finocchi
14011	29/09/22	Finocchi
13848	30/03/21	Finocchi a quarti surgelati IQF - Provenienza UE
13525	28/02/20	Fiocchi/Granuli di soia
13864	10/12/20	Flan (sformato) di pollo, patate e zucchine
13863	04/12/20	Flan (sformato) di spinaci
13885	09/12/20	Flan (sformato) di zucchine
13573	30/03/21	Flan al pollo
13569	30/03/21	Flan di carciofi
13571	30/03/21	Flan di formaggio
13568	30/03/21	Flan di peperoni rossi
13570	30/03/21	Flan di pomodoro e basilico
13574	30/03/21	Flan di tonno
13727	01/02/21	Focaccia
14169	27/09/22	Formaggino fuso senza polifosfati
14140	01/06/22	Formaggio bio primo sale - di latte vaccino
13679	06/10/20	Formaggio fresco spalmabile
14036	30/09/22	Fragole
13548	30/03/21	Frullato di frutta
14013	29/09/22	Funghi di coltivazione non tagliati
14014	29/09/22	Funghi porcini secchi extra
13195	27/02/18	Fusi di pollo refrigerati
13402	30/03/21	Fusilli di lenticchie rosse
14251	03/10/22	Galette di riso
13697	06/10/20	Gamberetti cotti sgusciati surgelati IQF
13621	19/09/22	Gelatina alimentare in fogli
13838	29/06/21	Gelato coppa panna - cacao
13842	30/09/21	Gelato vegetale al gusto vaniglia
14130	28/02/22	Gnocchetti di patate con spinaci senza glutine
14121	28/02/22	Gnocchi alla romana surgelati
14123	28/02/22	Gnocchi surgelati
13608	06/10/20	Gorgonzola dolce D.O.P

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13711	30/03/21	Grissini gusti vari
13746	06/10/20	Gutturnio
14143	08/03/22	Hamburger surgelato IQF di carne bovina
13989	29/09/22	Indivia scarola
14067	24/03/21	Insalata misticanza 4^ gamma - origine italiana
13899	20/09/22	Insalata misticanza 4^ gamma - origine italiana
13609	19/09/22	Italico
13529	30/03/21	Ketchup
14037	30/09/22	Kiwi
14038	30/09/22	Lamponi
13265	18/01/19	Latte vaccino intero UHT - Provenienza UE
14087	09/06/21	Latte vaccino parzialmente scremato UHT - Provenienza UE
13990	29/09/22	Lattuga cappuccio
14098	29/09/22	Lattuga Iceberg
13991	29/09/22	Lattuga Iceberg
13992	29/09/22	Lattuga romane
13993	29/09/22	Lattughe Vari cultivar
14099	30/09/22	Lenticchie essiccate
13656	06/10/20	Lievito vanigliato per dolci
14101	30/09/22	Limoni
14100	30/09/22	Limoni
14253	04/10/22	Lingua di bovino salmistrata
12694	23/07/15	Liofilizzato di agnello
12696	23/07/15	Liofilizzato di coniglio
12697	23/07/15	Liofilizzato di pollo
12698	23/07/15	Liofilizzato di tacchino
14090	10/02/22	Lonza di suino disossata refrigerata
14091	10/02/22	Lonza di suino disossata surgelata
14077	10/02/22	Lonza refrigerata disossata di suino
13875	09/12/20	Macedonia di verdure
13678	06/10/20	Maionese
14102	30/09/22	Mandarini
14060	30/09/22	Mandorle secche sgusciate e pelate
14103	30/09/22	Mapo
13719	30/03/21	Marsala DOP
13614	30/03/21	Mascarpone
14006	29/09/22	Melanzane
13859	30/03/21	Melanzane a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE
14041	30/09/22	Mele
14040	30/09/22	Mele
14046	30/09/22	Mele - origine italiana
14048	30/09/22	Mele DOP
14047	30/09/22	Mele IGP
13215	12/10/17	Mele surgelate
14042	30/09/22	Meloni
14043	30/09/22	Meloni gialli
13869	09/12/20	Merluzzo alla Livornese
13868	10/12/20	Merluzzo con verdure
13658	07/10/20	Miele di fiori monoporzione
13861	30/03/21	Minestrone (nove ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE
13833	30/03/21	Minestrone (undici ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE
14044	30/09/22	Mirtillo nero
13852	30/03/21	Misto di verdure surgelate per insalata russa IQF - Provenienza UE
13218	13/03/18	Misto d'uovo pastorizzato refrigerato
14115	30/09/22	Miyagawa
14045	30/09/22	More

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13596	06/10/20	Mortadella affettata
14093	09/02/22	Mortadella Bologna I.G.P
13575	30/03/21	Mousse al carne di tacchino
13576	30/03/21	Mousse al lombo di suino
13566	30/03/21	Mousse al nasello
13567	30/03/21	Mousse al salmone
13865	10/12/20	Mousse di carote
13910	10/12/20	Mousse di fagiolini e patate
13871	09/12/20	Mousse di piselli
13891	09/12/20	Mousse di prosciutto
13876	09/12/20	Mousse erbe e patate
14139	02/09/22	Mozzarella biologica bocconcini g 30
14174	02/09/22	Mozzarella g 100
14175	02/09/22	Mozzarella per pizza
13287	30/03/21	Nettare di mela vitaminizzato
14248	02/09/22	Nettari di albicocca
14249	02/09/22	Nettari di pera
14250	02/09/22	Nettari di pesca
13500	28/02/20	Noce moscata in polvere
14061	30/09/22	Noci secche sgusciate
13925	17/09/21	Olio di semi di girasole
13924	17/09/21	Olio extra vergine di oliva di origine greca
13923	17/09/21	Olio extra vergine di oliva di origine Italia
13276	19/10/18	Omogeneizzato con carne di agnello
13281	19/10/18	Omogeneizzato con carne di coniglio
13282	19/10/18	Omogeneizzato con carne di manzo
13283	19/10/18	Omogeneizzato con carne di pollo
13285	19/10/18	Omogeneizzato con carne di tacchino
13284	19/10/18	Omogeneizzato con carne di vitello
13277	19/10/18	Omogeneizzato di banana
13216	19/10/18	Omogeneizzato di formaggino fuso
13278	19/10/18	Omogeneizzato di mela
13279	19/10/18	Omogeneizzato di pera
13274	19/10/18	Omogeneizzato di pesce (salmone o trota)
13280	19/10/18	Omogeneizzato di prugna
13275	19/10/18	Omogeneizzato di legumi/verdure
13662	30/03/21	Origano in foglie
13730	10/09/21	Orzo perlato - origine italiana
13657	06/10/20	Orzo solubile
14158	08/03/22	Ossobuco posteriore di vitello
13661	07/10/20	Ovetto di cioccolato
13672	06/10/20	Pancarrè
13943	09/02/22	Pancetta coppata
13597	06/10/20	Pancetta scotennata arrotolata
13946	09/02/22	Pancetta tesa
13598	06/10/20	Pancetta tesa affumicata
13684	06/10/20	Pandoro
13906	27/11/20	Pane ai cereali
13586	22/03/21	Pane all'uvetta senza zuccheri aggiunti
13723	01/02/21	Pane di tipo 0
13722	01/02/21	Pane di tipo 0 con farina biologica
13726	01/02/21	Pane di tipo integrale
13725	01/02/21	Pane di tipo integrale - con farina integrale biologica
13724	01/02/21	Pane grattugiato
14073	24/03/21	Pane senza glutine surgelato
14165	03/12/21	Panettoncini
13683	06/10/20	Panettoni
13616	06/10/20	Panna da cucina UHT
13615	07/10/20	Panna pastorizzata per la pasticceria
13496	28/02/20	Paprica (Paprika)

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
14176	31/03/22	Parmigiano Reggiano D.O.P
13887	09/12/20	Passata di fagioli
13921	02/11/21	Pasta a base di mais senza glutine
14161	28/02/22	Pasta ad uovo precotta e surgelata IQF per lasagne
13880	09/12/20	Pasta al pomodoro
13879	09/12/20	Pasta all'Amatriciana
13892	09/12/20	Pasta alla norma
13625	06/10/20	Pasta d'acciughe
13971	02/11/21	Pasta di farro
13919	02/11/21	Pasta di semola di grano duro
13920	02/11/21	Pasta di semola integrale di grano duro
13866	09/12/20	Pasta ricotta e pesto
14126	28/02/22	Pasta sfoglia stesa surgelata
13878	09/12/20	Pasta speck e zafferano
12971	12/09/16	Pastine prima infanzia
14010	29/09/22	Patate
14009	29/09/22	Patate
14088	06/10/21	Patate 5^ gamma a cubetti cotte al vapore
13894	30/03/21	Patate a spicchi senza buccia surgelate IQF - Provenienza UE
13718	19/09/22	Patatine in bustine
13613	06/10/20	Pecorino romano D.O.P
13498	28/02/20	Pepe bianco macinato
13663	30/03/21	Pepe nero macinato
13501	28/02/20	Pepe nero macinato
13872	09/12/20	Peperonata
13502	28/02/20	Peperoncino frantumato
13497	28/02/20	Peperoncino in polvere
13854	30/03/21	Peperoni a falde surgelati IQF - Provenienza UE
14015	29/09/22	Peperoni dolci
14050	30/09/22	Pere DOP
14049	30/09/22	Pere IGP
14052	30/09/22	Pesche
14051	30/09/22	Pesche
12950	20/10/16	Pesto surgelato
13554	05/10/20	Petti di pollo a fette surgelate IQF - Origine italiana
13552	05/10/20	Petti di pollo refrigerati - Origine italiana
14062	30/09/22	Pinoli secchi sgusciati
13747	06/10/20	Pinot nero
13832	30/03/21	Piselli fini surgelati IQF - Provenienza UE
14113	30/09/22	Piselli secchi decorticati spezzati
13974	15/03/22	Pizza bianca precotta/parzialmente cotta e surgelata
13975	15/03/22	Pizza surgelata pomodoro e mozzarella
13198	27/02/18	Polli a busto eviscerati refrigerati
13199	27/02/18	Polli a busto eviscerati surgelati
13893	09/12/20	Pollo alle verdure
13907	09/12/20	Pollo con patate e zucchine
14216	02/09/22	Polpa di Mela
14215	02/09/22	Polpa di Mela biologica
14209	02/09/22	Polpa di Mela e Banana
14212	02/09/22	Polpa di Mela e Banana- biologica
14208	02/09/22	Polpa di Mela e Pesca
14207	02/09/22	Polpa di Mela e Pesca- biologica
14211	02/09/22	Polpa di Mela e Prugna
14214	02/09/22	Polpa di Mela ed Albicocca
14213	02/09/22	Polpa di Mela ed Albicocca- biologica
14210	02/09/22	Polpa di Pera
14247	02/09/22	Polpa di Pera biologica
13927	17/09/21	Polpa fine di pomodoro italiano
13926	17/09/21	Polpa fine di pomodoro italiano

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
14020	29/09/22	Pomodori a grappolo
14016	29/09/22	Pomodori ciliegia
14018	29/09/22	Pomodori da insalata
14017	29/09/22	Pomodori da insalata
14104	30/09/22	Pompelmo
13599	06/10/20	Porchetta di puro suino
13981	29/09/22	Porri
14133	21/10/21	Preparato per brodo vegetale granulare senza glutammato
13705	30/03/21	Preparato per budino gusto cacao
13704	30/03/21	Preparato per budino gusto vaniglia
13651	06/10/20	Preparato per purea a fiocchi di patate
13652	06/10/20	Preparato solubile per tè
13207	27/02/18	Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, funghi e formaggio
13208	27/02/18	Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, spinaci e ricotta
14254	12/10/22	Preparazione di pesce surgelata
13293	30/03/21	Preparazione surgelata a base di verdure
14000	29/09/22	Prezzemolo
13856	30/03/21	Prezzemolo tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Provenienza UE
13587	22/03/21	Prodotto da forno prima colazione senza zuccheri aggiunti
13590	22/03/21	Prodotto da forno senza zuccheri aggiunti
13583	22/03/21	Prodotto dolce da forno senza glutine e latte
13824	22/03/21	Prodotto dolce da forno senza zuccheri aggiunti
13600	06/10/20	Prosciutto cotto con cotenna
14118	09/02/22	Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna
13938	09/02/22	Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna
13939	09/02/22	Prosciutto crudo di Parma DOP disossato
13610	19/09/22	Provola
14053	30/09/22	Prugne (Susine)
14063	30/09/22	Prugne secche denocciolate
14089	10/02/22	Puntine di suino fresco
13565	30/03/21	Purè di broccoli
13562	30/03/21	Purè di carote
13563	30/03/21	Purè di cavolfiore
13561	30/03/21	Purè di fagiolini
13884	09/12/20	Purè di patate
13560	30/03/21	Purè di piselli
13559	30/03/21	Purè di spinaci
13564	30/03/21	Purè di verdure
13558	30/03/21	Purè di zucca
13557	30/03/21	Purè di zucchine e ceci
13294	30/03/21	Purea di mela da bere in confezione "squeezable" con tappo richiudibile
13200	27/02/18	Quaglie a busto refrigerate
13611	06/10/20	Quartirolo lombardo D.O.P
13994	29/09/22	Radicchio variegato Chioggia
13998	29/09/22	Rapa comune
13999	29/09/22	Ravanelli
14122	28/02/22	Ravioli di magro surgelati
13214	30/03/21	Ravioli di magro verdi surgelati
13685	30/03/21	Ravioli gusti vari surgelati IQF
14129	28/02/22	Ravioli surgelati di ricotta e spinaci senza glutine
14105	30/09/22	Ribes
14178	03/10/22	Ricotta fresca di latte di pecora
14177	03/10/22	Ricotta fresca di siero e latte vaccino
14127	17/01/22	Riso parboiled
13890	09/12/20	Risotto ai funghi

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13877	09/12/20	Risotto al gorgonzola
13867	10/12/20	Risotto alla milanese
14106	29/09/22	Rosmarino
13995	29/09/22	Ruola coltivata
13748	06/10/20	S. Pellegrino Bitter rosso cl 10
13601	06/10/20	Salame campagnolo
13940	09/02/22	Salame tipo Milano puro suino
13602	06/10/20	Salamelle g 100 puro suino
12627	04/04/16	Sale (cloruro di sodio) per disgelo
13948	11/11/21	Sale fino iodato-iodurato
13973	11/11/21	Sale grosso iodato/iodurato
13709	19/09/22	Salsa cocktail
13603	06/10/20	Salsiccia groppino di puro suino
14022	29/09/22	Salvia
13749	06/10/20	Schweppes lattina cl 33
13750	06/10/20	Sciroppo Amarena
13751	06/10/20	Sciroppo di menta cl 75
13752	06/10/20	Sciroppo di orzata cl 75
13753	06/10/20	Sciroppo Tamarindo cl 75
14023	29/09/22	Scorza amara
14024	29/09/22	Sedani verdi da aroma
13847	30/03/21	Sedano a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE
13676	06/10/20	Semolato di grano duro per cous - cous
14131	21/10/21	Senape
13528	19/09/22	Senape
13692	06/10/21	Seppie pulite surgelate IQF
13553	22/09/20	Sovracosce cubettate di pollo refrigerato - Origine italiana
13201	27/02/18	Sovracosce di pollo refrigerato
13550	30/03/21	Sovracosce di pollo surgelate IQF
13549	22/09/20	Sovracosce di tacchino cubettate - refrigerato
14079	10/02/22	Spalla di suino disossata refrigerata
14145	08/03/22	Spalla di vitello senza osso fresca
14148	08/03/22	Spalla di vitellone senza osso
14159	08/03/22	Spalla disossata congelata di agnello
13945	09/02/22	Speck
13849	30/03/21	Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE
13835	30/03/21	Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE
13754	06/10/20	Spumante moscato dolce
13755	06/10/20	Spumante prosecco DOC
13756	06/10/20	Spumante Rosé
13757	06/10/20	Spumante superiore
13667	06/10/20	Strudel di mele surgelato
14222	02/09/22	Succo ACE - UHT
14220	02/09/22	Succo d'ananas UHT
14221	02/09/22	Succo d'arancia UHT
13715	06/10/20	Succo di ACE UHT 200 ml
13713	06/10/20	Succo di limone
13714	30/03/21	Succo di pera UHT 200 ml
13716	30/03/21	Succo di pesca UHT 200 ml
13546	30/03/21	Succo di pompelmo UHT
14223	02/09/22	Succo tropicale UHT
13908	10/12/20	Tacchino agli agrumi
13972	06/10/21	Taccole (piselli verdi piatti) o Piattoni (fagioli piatti) tagliati e surgelati IQF
14144	08/03/22	Tagli di vitello - coscia
13612	06/10/20	Taleggio D.O.P
13712	30/03/21	Tarallini gusti vari
13710	30/03/21	Tartellette brisé
13654	06/10/20	Tè deteinato in bustine

ELENCO SCHEDE TECNICHE

Numero	Data emissione	Prodotto
13653	06/10/20	Tè in bustine
13234	08/10/19	Tonno al naturale monoporzione
13236	08/10/19	Tonno all'olio d'oliva
13235	08/10/19	Tonno all'olio d'oliva monoporzione
13664	06/10/20	Torta di ricotta
13665	06/10/20	Torta Zurigo
14125	28/02/22	Tortellini di carne surgelati
13811	24/03/21	Tortino di agrumi
13702	30/03/21	Tranci di Dentice surgelati IQF
13696	30/03/21	Tranci di Palombo surgelati IQF
13695	06/10/20	Tranci di Pesce spada surgelati IQF
13693	30/03/21	Tranci di Salmone surgelati IQF
14146	08/03/22	Trippa bianca di bovino adulto precotta congelata
14068	24/03/21	Tris di insalata 4^ gamma - origine italiana
13900	30/03/21	Tris di insalata 4^ gamma - origine italiana
14054	30/09/22	Uva da tavola
14149	30/09/22	Uva da tavola bio
14056	30/09/22	Uva da tavola DOP
14055	30/09/22	Uva da tavola IGP
14059	30/09/22	Uvette sultanine
13882	09/12/20	Vellutata di patate
13805	30/03/21	Verza 4^ gamma - origine italiana
13795	30/03/21	Verza 4^ gamma - origine italiana
13689	06/10/20	Vino bianco da cucina
13687	06/10/20	Vino bianco da tavola ml 250
13688	06/10/20	Vino rosso da tavola ml 250
12306	27/01/15	Vino spumante amabile
13691	06/10/20	Vongole del pacifico sgusciate e surgelate
13604	06/10/20	Wurstel puro suino
13814	30/03/21	Yogurt alla frutta gusti vari - prodotto con latte italiano
13813	30/03/21	Yogurt naturale intero - prodotto con latte italiano
13383	28/02/20	Zafferano
13605	08/04/22	Zampone di puro suino precotto
14025	29/09/22	Zucca
14069	24/03/21	Zucca 4^ gamma - origine italiana
13901	30/03/21	Zucca 4^ gamma - origine italiana
13860	05/04/22	Zucca a cubetti IQF - Provenienza UE
13620	06/10/20	Zucchero bianco
13707	07/10/20	Zucchero di canna
14027	29/09/22	Zucchine
14026	29/09/22	Zucchine
13801	30/03/21	Zucchine 4^ gamma a cubetti - origine italiana
14070	24/03/21	Zucchine 4^ gamma a disco - origine italiana
13902	30/03/21	Zucchine 4^ gamma a disco - origine italiana
13831	30/03/21	Zucchine a disco surgelate IQF - Provenienza UE



SCHEDA TECNICA

Numero: 13624

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Acciughe sotto sale - - Engraulis encrasicolus

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalle acciughe decapitate, eviscerate e messe sotto sale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acciughe, sale.

Confezionamento: In latta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Confezioni ammaccate	Aassenti
Confezioni bombate	Assenti
Confezioni arrugginite	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosato
Aroma	Pieno, di prodotto maturo

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
------------------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Istamina (mg/100g)	<100



SCHEDA TECNICA

Numero: 13627

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Aceto balsamico di Modena

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in confezioni da ml 250 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Maturazione min. (in mesi)	2

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bruno scuro
Odore	Aromatico, gradevole, caratteristico
Sapore	Dolce acido

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13626

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Aceto bianco di vino

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da vini bianchi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in confezioni da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallastro (giallo paglierino) - limpido
Odore	Etereo gradevole
Sapore	Acido speciale
Retrogusto	Etereo spiacevole assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13680

Tutte le utenze

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Aceto di mele

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle mele. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in confezioni da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallastro (giallo paglierino) - limpido
Odore	Etereo gradevole
Sapore	Acido speciale
Retrogusto	Etereo spiacevole assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14135

Data Emissione: 17/01/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Acqua minerale frizzante

Descrizione: L'acqua minerale naturale con l'aggiunta di anidride carbonica o naturalmente gassata e/o effervescente naturale deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Per il formato da 750 ml la bottiglia deve essere in vetro;

Per il formato da 500 ml la bottiglia deve essere prodotta utilizzando PET 100% riciclabile e almeno il 10% di plastica riciclata.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Sapore	Assente
Limpidezza	Totale
Corpi estranei	Assenti

Parametri microbiologici

Conteggio delle colonie (Circ. Min.della Sanità n. 17 del 13.09.91)	Ufc/ml	<1.000
Pseudomonas aeruginosa	Ufc/ml	assente
Escherichia coli	in 250ml	assente
Coliformi	in 250ml	assenti
Streptococchi fecali	in 250ml	assenti
Spore di Clostridi solfitoreducitori	in 50ml	assenti
Staphylococcus aureus	in 250ml	assente

Parametri chimici

Limiti di Decr. L.vo 2.2.01 n. 31 e s.m.i.
Contenuto di sali Decr. L.vo 8.10/11 n.176 e s.m.i.

Numero: 14134

Data Emissione: 17/01/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Acqua oligominerale naturale

Descrizione: L'acqua naturale oligominerale e/o leggermente mineralizzata di fonte deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Per il formato da 750 ml la bottiglia deve essere in vetro;
Per i formati da 500 ml e 1500 ml la bottiglia deve essere prodotta utilizzando PET 100% riciclabile e almeno il 10% di plastica riciclata.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Sapore	Assente
Limpidezza	Totale
Corpi estranei	Assenti

Parametri microbiologici

Conteggio delle colonie secondo Circ. Ufc/ml Min.della Sanità n. 17 del 13.09.91		10.000 ufc/ml per acque naturali
Pseudomonas aeruginosa	in 250ml	assente
Escherichia coli	in 250ml	assenti
Coliformi	in 250 m	assenti
Streptococchi fecali	in 250 m	assenti
Spore di Clostridi solfitoriduttori	in 50 ml	assenti
Staphilococcus aureus	in 250 m	assente

Parametri chimici

Limiti di Decr. L.vo 2.2.01 n. 31 e s.m.i.
Contenuto di sali Decr. L.vo 8.10/11 n.176 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13731
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Acqua tonica cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Ingredienti: Acqua addizionata ad anidride carbonica, zucchero e aromi naturali, tra cui il chinino.

Confezionamento: Lattine da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	amaro

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13976

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Aglio

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da bulbo, deve essere, intero, sano, pulito, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature ed avere i bulbi serrati. Per gli agli sciolti o in mazzi, la differenza in diametro tra il bulbo più piccolo e il più grosso, non può superare :

- 1) 15 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro inf. a 40 mm ;
- 2) 20 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro uguale o superiore a 40 mm.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: In mazzi, in trecce (min. 6 bulbi), alla rinfusa in ct. e/o cassette. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Diametro min. (mm)	30
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14029

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Albicocche - Produzione integrata

Descrizione: Le albicocche, frutto con nocciolo, devono essere sane, pulite, esenti da parassiti e calibrate. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: In cestini da kg 1 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti di buccia - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14028**Data Emissione: 30/09/2022**

Nidi

Denominazione prodotto: Albicocche - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le albicocche, frutto con nocciolo, devono essere sane, pulite, esenti da parassiti e calibrate. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: In cestini da kg 1 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti di buccia - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13623

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Amido di mais

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del mais e denominato anche maizena, deve presentarsi sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Amido di mais (maizena)

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14030

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Ananas

Descrizione: L'ananas, frutto fresco tropicale, deve essere integra, sufficientemente sviluppata, sana, pulita, esente da parassiti, assenza di marciume del frutto, della polpa e delle foglie, esente da qualsiasi trattamento superficiale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Cartoni o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibri a richiesta	

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13732
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Aperol cl 100

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14064

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Arachidi pelate e tostate

Descrizione: Le arachidi devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, pelate e tostate. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14095

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Arance - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere intere, sane, prive di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana, Navelate, Washington Navel, Newhall, Ovale, Thompson, Brasiliano,

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: -

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Peso medio frutto della fornitura (g)	180
Peso minimo di singolo frutto (g)	160
Peso massimo di singolo frutto (g)	190
Contenuto minimo in succo (%)	33
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13733

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Aranciata amara lattina cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonico, acidificanti, aromi naturali, estratto di corteccia di china.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13739
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Aranciata dolce lattina cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonico, acidificanti, aromi naturali.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13734
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Aranciata dolce PET L 1,5

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonico, acidificanti, aromi naturali.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14166

Data Emissione: 31/05/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Asiago D.O.P pressato

Descrizione: Il prodotto oggetto della fornitura deve essere ricavato da formaggio Asiago D.O.P. pressato, con pasta colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare, con crosta sottile ed elastica; la forma intera deve essere cilindrica con scalzo convesso, di altezza cm 11 - 15, di diametro cm 30 - 36, di peso kg 11 - 15. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Il formaggio deve essere tagliato in spicchi e confezionato sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura max. (g)	40
Stagionatura min (g)	30
Peso (kg)	4 (+/- 5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco o leggermente paglierino
Odore	Gradevole, delicato
Occhiatura	marcata, stracciata, irregolare
Sapore	delicato, gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	1,7 (±0,1)
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13855

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Asparagi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, prodotti secondo le buone pratiche di lavoro e surgelati in IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Corpi estranei	assenti
Diametro min - max (mm)	15 - 24
Difetti/Alterazioni	assenti
Lunghezza min parte verde (cm)	10
Lunghezza turioni min-max (cm)	15 - 18
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Turioni con calibro non omogeneo max (%)	25

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13979

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Asparagi verdi

Descrizione: Gli asparagi verdi, ortaggio da stello, devono essere, interi, sani, puliti, di aspetto freschi, privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, esenti da danni provocati dal gelo, presentare una colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza. Il taglio deve essere il più possibile netto. Inoltre, i turioni non devono essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In mazzi e provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Diametro min (mm)	3
Diametro max (mm)	11
Lunghezza min - max (mm)	12 - 17
Diefti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14108**Data Emissione: 30/09/2022**

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Banane - da mercato equo solidale - Produzione integrata

Descrizione: Le banane, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso Paese di produzione, essere intere e sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, con maturazione uniforme. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cartoni. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: I prodotti devono avere un colore coerente con la data di consumo prevista.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Necrosi dell'epicarpo	Assente
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio della fornitura (g)	145
Peso minimo di singolo frutto (g)	120
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14031

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Banane - da mercato equo solidale - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le banane, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso Paese di produzione, essere, intere e sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, con maturazione uniforme. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cartoni e devono provenire dallo stesso paese di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: I prodotti devono avere un colore coerente con la data di consumo prevista.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Necrosi dell'epicarpo	Assente
Peso massimo di singolo frutto (g)	160
Peso medio della fornitura (g)	135
Peso minimo di singolo frutto (g)	110
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13809

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Barbabietola rossa julienne 4[^] gamma

Descrizione: Il prodotto deve essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Barbabietola (Rapa) rossa cruda julienne

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura fino a 8°C nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato al massimo 12 ore prima della consegna e in etichetta venga riportata l'ora di confezionamento.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni da kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MNVE n/kg	<1
MVE n/kg	<1

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coag. +	Ufc/g	<=1000
Anaerobi solfato riduttori	Ufc/g	<=10000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13798

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Barbabietola rossa julienne 4^a gamma - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve provenire dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione biologica.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Barbabietola (Rapa) rossa cruda julienne

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura fino a 8°C nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato al massimo 12 ore prima della consegna e in etichetta venga riportata l'ora di confezionamento.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni da kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MNVE n/kg	<1
MVE n/kg	<1

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coagulasi +	Ufc/g	<=100
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=30

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14173

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Barrette di Parmigiano Reggiano D.O.P

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: in atmosfera protettiva oppure sottovuoto, di multi barrette da g 20. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 120 gg

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (mesi)	12
Pezzatura (g)	20 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Gusto	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13930
Scolastico

Data Emissione: 24/03/2021

Denominazione prodotto: Base pizza bianca senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto cotto e congelato, destinato ad una alimentazione particolare deve essere bianca, senza aggiunta di farcitura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Miscela di farina (amido di mais, farina di riso, concentrato di proteine di SOIA, addensanti E415, E464; zucchero, fibre di psyllium, sale, destrosio, sciroppo di barbabietola da zucchero, farina di lenticchie tostate, estratto di lievito, acidificante: acido lattico, concentrato di uva, correttore di acidità E262), farina di riso, olio extravergine di oliva, farina di mais, zucchero, lievito di birra, sale.

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: in confezioni (imballi primari) con massimo due pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	100
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tenue
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13983
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Basilico

Descrizione: Il basilico, ortaggio da aroma, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia devono provenire dello stesso luogo di produzione. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mazzetti - A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Parametri fisici

Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Lesioni meccaniche	Lievi
Difetti di colorazione	Lievissimi

Numero: 13857

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Basilico tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da basilico fresco, lavato, strizzato e surgelato mediante il procedimento I.Q.F. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata" .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Materiale non vegetale estraneo	assenti
Materiale vegetale estraneo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore/Sapore	tipico del prodotto fresco
Colore	verde

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi +	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14206

Data Emissione: 03/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Bastoncini di merluzzo surgelati

Descrizione: I bastoncini di merluzzo surgelati dovranno essere costituiti da filetto di Merluzzo della famiglia Merluccidae e dalla panatura. La presenza di lische è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Pertanto, in conformità con quanto indicato nel CODEX, è tollerata la presenza di una lisca per kg di prodotto, inferiore o uguale a 10 mm di lunghezza, oppure inferiore o uguale a 1 mm di diametro; la presenza di una lisca più piccola o uguale a 5 mm di lunghezza, non è considerata un difetto se il suo diametro non è più di 2 mm. Il piede della lisca (dove si innesta nella vertebra) non viene preso in considerazione se la sua larghezza è inferiore o uguale a 2 mm, oppure se può essere asportato (tolto) con l'unghia del dito. La modalità di cottura sarà al forno.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetto di Merluzzo min 60%,
Panatura (max 40%): pangrattato (farina di frumento, sale, spezie, aromi, lieviti), acqua, olio mono seme (escluso olio di colza), amido di mais e/o di patate, sale,

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.

Confezionamento: Prodotto preconfezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non inferiore a 6 mesi al momento della consegna

Caratteristiche merceologiche

Peso singolo pezzo (g)	25-30
Rapporto pesce:panatura	60:40
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	apprezzabile
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore della carne dopo la cottura	bianco

Parametri microbiologici

Enterobatteriacee	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5



SCHEDA TECNICA

Numero: 13982

RSA

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Bietole da coste

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, avere un taglio netto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Padella - doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13985

Data Emissione: 29/09/2022

RSA

Denominazione prodotto: Bietole da erbucce erbette - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, sgrondato, di colore verde brillante, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Cespi non sani	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13984
RSA

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Bietole da erbucce erbette

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, sgrondato, di colore verde brillante, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Cespi non sani	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13735

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Birra Beks cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Confezionamento: Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13736
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Birra Moretti cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Confezionamento: Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13737
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Birra Nastro Azzurro cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Confezionamento: Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13673

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Biscotti frollini monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, zucchero, burro, olio vegetale mono seme, uova (o misto d'uova), agenti lievitanti, estratto di malto, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: resida alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12693

Data Emissione: 23/07/2015

Nidi

Denominazione prodotto: Biscotti prima infanzia

Descrizione: Biscotti prima infanzia del tipo solubile, realizzati in conformità alle vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare, con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, fibra alimentare (inulina), amido di frumento, agenti lievitanti (carbonato di acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), malto da orzo, proteine del latte, sali minerali, aromi, vitamine.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg CE 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14007
Scolastico

Data Emissione: 15/03/2021

Denominazione prodotto: Biscottini frollini monoporzione

Descrizione: I biscottini frollini devono possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, zuccheri, olio vegetale mono seme, amidi, emulsionanti, agenti lievitanti, sale. Privi di latte e derivati, uova e derivati.

Privi di latte e derivati, uova e derivati.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: resida alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13942

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Bresaola punta d'anca

Descrizione: La bresaola "punto d'anca" è prodotto esclusivamente con il taglio anatomico punta d'anca che corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore della coscia di bovino di età fra i 18 mesi ed i 4 anni. Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (settimane)	4
Stagionatura max (settimane)	8
Peso pezzo intero min (g)	2.500
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso intenso uniforme
Consistenza	compatta, tenera
Odore	delicato e leggermente aromatico
Sapore	delicato, saporito, tendente al dolce

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 13606

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Brie

Descrizione: Il formaggio, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato, proveniente dalla Francia, deve avere la crosta fiorita di color bianco e sottile; la pasta deve essere omogenea, di colore giallo paglierino o avorio di consistenza morbida e cremosa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale.e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura giorni min (giorni)	50
Stagionatura giorni max (giorni)	60
Forma	cilindrica
Spessore (cm)	4
Peso (kg)	1 - 2

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assentd

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13669

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Brioches alla confettura

Descrizione: Il prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione delle farine, confettura, uova, zucchero ed altri ingredienti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, confettura di frutta (ciliegia, albicocca,) uova, burro, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), zuccheri, latte, sale aromi, lievito e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Odore	gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13851

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Broccoletti surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata - Brassica oleracea

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata" .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Diametro (mm)	30 - 60
Difetti/Alterazioni (%)	5
Lunghezza (mm)	80 - 130
Lunghezza <80 (%)	10
Lunghezza >130 (%)	10
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità danneggiate (%)	5

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assenti
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14001
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Broccoletto

Descrizione: Il broccoletto, ortaggio da fiore deve essere intero e sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Calibro 1 Peso min (g)	250
Tolleranze di calibro non omogeneo %	25

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14065

Data Emissione: 24/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Broccoli a rosette 4^a gamma - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Broccoli tagliati

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data ed all'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
Unità ammuffite	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13897

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Broccoli a rosette 4^a gamma - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Broccoli tagliati

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data ed all'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
Unità ammuffite	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13839

Data Emissione: 31/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Budino al cacao

Descrizione: Dessert ottenuto con latte fresco all'origine e la miscelazione omogenea con degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Latte parzialmente scremato, zucchero, cacao, amido (specificare il tipo e/o provenienza), carragenina, sale, aromi. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti ed indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Vasetti da 100g (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Liquido in superficie	assente
Difetti/Altrazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico
Consistenza	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14132

Data Emissione: 08/10/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Budino al cacao - equo solidale - Prodotto biologico

Descrizione: Dessert ottenuto con latte fresco all'origine e la miscelazione omogenea con degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Latte parzialmente scremato, zucchero, cacao, amido (specificare il tipo e/o provenienza), carragenina, sale, aromi. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti ed indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Vasetti da 100g (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Liquido in superficie	assente
Difetti/Altrazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico
Consistenza	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13617
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Budino al gusto di cioccolato UHT - Da latte italiano

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte proveniente da allevamenti italiani, zuccheri, cacao, amido, gelificante: carragenina, sale, aromi.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

Confezionamento: in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13618
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Budino al gusto di crem caramel UHT - Da latte italiano

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte proveniente da allevamenti italiani, zuccheri, amido, gelificante: carragenina, sale, aromi.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

Confezionamento: in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13619
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Budino al gusto di vaniglia UHT - Da latte italiano

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte provenienti da allevamenti italiani, zuccheri, amido, carragenina, estratto naturale di vaniglia, sale.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

Confezionamento: in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14170

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Burro - Da latte italiano

Descrizione: Prodotto ottenuto dal siero di latte vaccino italiano e/o dal processo di affioramento della panna di latte vaccino italiano. Il prodotto non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino né materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte, coloranti ed altre sostanze che alterano il sapore, il colore e l'aspetto, agenti conservanti diversi dal sale (cloruro di sodio). All'esame organolettico e chimico non deve risultare rancido o comunque alterato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Burro, sale.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte.

Confezionamento: Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Defetti/Alterazioni	assenti
Peso (g)	1000 +/-5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo scarico
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

Parametri chimici

Grasso (min - max)%	80 - 90
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14171

Nidi

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Burro biologico - Prodotto bio italiano

Descrizione: Prodotto ottenuto dal siero di latte vaccino biologico italiano e/o dal processo di affioramento della panna di latte vaccino biologico, non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino e tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Burro, sale. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana e biologica del latte.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Panetti da g 125 a g 250. Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo scarico
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14172

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Burro monoporzione

Descrizione: Prodotto deve essere ricavato da latte vaccino inoltre non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Burro, sale.

Confezionamento: Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 8 a 10
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13660

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cacao amaro

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione delle fave di cacao pulite, decorticate, torrefate e successivamente trasformate in polvere. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cacao magro, correttore di acidità.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14039

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cachi

Descrizione: I cachi (o kaki) devono essere interi, sani, puliti, asciutti, peduncolo tagliato alla rosetta, forma ed aspetto normali, giusta maturazione commerciali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Padella o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: -

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Calibro 1 diametro min - max (mm)	70 - 75
Calibro 2 diametro min - max (mm)	75 - 80
Calibro 3 diametro min - max (mm)	80 - 85

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14167

Data Emissione: 27/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Caciotta di latte vaccino italiano bio - Prodotto bio italiano

Descrizione: Il formaggio deve essere prodotto con vaccino intero, di gusto tipico, a pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta, appena accennata e di colore paglierino, deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolatura e di qualsiasi difetto. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Il formaggio deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura (gg)	>=20
Spessore della crosta (mm)	<=1

Caratteristiche sensoriali

Colore della pasta	Bianco
Colore della crosta	paglierino
Occhiature	assente
Gusto	dolce
Retrogusto	dolce di latte

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<=1
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13628

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Caffè in grani

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei semi (chicchi) appartenenti ad una o a più delle seguenti specie del genere coffea: c. arabica, c. canephora e c. liberica, privati dell'endocarpo (pergamino) e, almeno in parte, del tegumento seminale (pellicola argentea). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico, riato assente
Retrogusto	riato assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13629

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

Denominazione prodotto: Caffè macinato sottovuoto

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione e torrefazione dei semi (chicchi) privati dell'endocarpo (pergamino), del tegumento seminale (pellicola argentea), appartenenti ad una o a più delle seguenti specie del genere coffea: c. arabica, c. canephora e c. liberica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in sottovuoto da g 250. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13655

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Camomilla in bustine

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalle inflorescenze di camomilla raccolte entro il periodo balsamico, senza l'aggiunta di coloranti e/o foglie estranee. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Inflorescenze di camomilla

Confezionamento: in bustine monodose. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13738
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Campari bitter cl 10

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13740
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Campari bitter cl 100

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13741
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Campari soda cl 10

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14124

Data Emissione: 28/02/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cannelloni di magro surgelati IQF

Descrizione: Prodotto in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa e deve essere composto da: pasta all'uovo e ripieno. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Pasta all'uovo: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ripieno: Ricotta, spinaci, formaggio grana (stagionatura min 12 mesi), pangrattato e/o fibra vegetale.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Rapporto Pasta - Ripieno		35 - 65
Ingredienti del ripieno in % sul totale (+/-5%)		
Ricotta	36	
Spinaci	12	
Formaggio grana	11	
Pangrattato	q.b.	
Fibre vegetali	q.b.	

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico
Segni di scongelamento	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13677
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Capelli d'Angelo - pasta di semola di grano duro

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13874
CDD**Data Emissione: 09/12/2020****Denominazione prodotto:** Caponata di verdure - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Misto di verdure in proporzione variabile 55%(+/-5) (peperoni, carote, melanzane, patate), salsa di pomodoro, acqua; olio di oliva, verdure miste per soffritto (in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais, estratto vegetale senza glutammato (sale, verdure disidratate 31% (cipolla, carota, patata) in proporzione variabile, estratto di lievito, maltodestrina di mais), basilico, aglio, zucchero; bicarbonato di sodio), olio extravergine di oliva, olive verdi a rondelle, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), capperi, sale fino iodato.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13191
RSA

Data Emissione: 27/02/2018

Denominazione prodotto: Capponi eviscerati a busto refrigerati

Descrizione: I capponi allevati in rispetto di normativa vigente nazionale e CE, devono appartenere alla classe A, essere "pronti per la cottura", spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, prive di fatti ossidativi ed emorragie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Capponi a busto refrigerati

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Lesioni meccaniche	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco giallastro
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13980

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carciofi

Descrizione: I carciofi, ortaggi da stelo, devono essere, interi, sani, puliti, esenti da impurità e residui, esenti da parassiti e da lesioni e/o ammaccature, con lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature). I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Imballaggi da 20 - 25 o secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Infiorescenze	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Calibro 1 Diametro min (mm)	130
Calibro 2 Diametro min - max (mm)	90 - 110
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13850

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carciofi a spicchi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere ben tagliati, sani e puliti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Altezza unità (mm)	30 - 50
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/5kg)	assente
Peso unità (g)	10 - 25
Unità con brattee esterne non edibile (% p/p) max	10
Unità con brattee interne spinose (% p/p) max	10
Unità di peso <10g (% p/p) max	10
Unità di peso >25g (% p/p) max	5
Unità macchiate (% p/p) max	10
Unità rotte+sfrido (% p/p) max	10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Verde caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13622

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carne bovina in scatola

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della carne bovina. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Brodo di carne e/o vegetale, carne bovina cotta (min 35%), aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in scatola da g 70 a g 90. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Confezioni ammaccate	Assenti
Confezioni bombate	Assenti
Confezioni arrugginite	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico di prodotto
Consistenza	Tipico di prodotto
Gusto	Tipico di prodotto

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14156

Data Emissione: 08/03/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 3it per ragu' - Carne bovina 3IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli sono: muscoli della spalla, punta di petto senza osso, squadratura del fesone e squadratura del reale, fesa di spalla, cappello di prete (copertina), muscolo/brione.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14155

Data Emissione: 08/03/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 3it per spezzatino - Carne bovina 3IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli da fornire sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, fusello di spalla, cappello del prete intero (o sottopaletta di spalla), reale squadrato senza osso, senza la parte muscolare collegata alla prima vertebra cervicale e con muscoli intercostali di altezza massima di 1cm, tagliato al massimo a metà.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14157
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 3it per arrosto - Carne bovina 3IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli ricavati sono: fesa, sottofesa squadrata senza magatello, noce, scamone e fesa di spalla.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14154

Data Emissione: 08/03/2022

Case Vacanza

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 4it per arrosto - Carne bovina italiana 4IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli ricavati sono: fesa, sottofesa squadrata senza magatello, noce, scamone e fesa di spalla.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14153

Data Emissione: 08/03/2022

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 4it per ragu' - Carne bovina italiana 4IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli sono: muscoli della spalla, punta di petto senza osso, squadratura del fesone e squadratura del reale, fesa di spalla, cappello di prete (copertina), muscolo/brione.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14152

Data Emissione: 08/03/2022

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Carne di bovino adulto 4it per spezzatino - Carne bovina italiana 4IT

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: I tagli da fornire sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, fusello di spalla, cappello del prete intero (o sottopaletta di spalla), reale squadrato senza osso, senza la parte muscolare collegata alla prima vertebra cervicale e con muscoli intercostali di altezza massima di 1cm, tagliato al massimo a metà.

La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.

Confezionamento: Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13913
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Carne di maiale al rosmarino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di maiale cotta 95% (+/-5) - olio extravergine d'oliva - olio d'oliva - rosmarino - sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13912
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Carne di maiale alle verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di maiale cotta 75% (+/-5) - verdure miste per soffritto 18% (+/-5) (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – olio extravergine di oliva – addensanti – sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13870
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Carne di manzo alla pizzaiola - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di manzo cotta 60% (+/-5), salsa di pomodoro (polpa di pomodoro, acqua, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais; estratto vegetale, l'estratto di lievito, maltodestrina di mais; aromi e spezie naturali), acqua, panna in polvere, olio di oliva, olive nere, capperi, amido di mais, adessanti, aromi naturali, sale iodato.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13911
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Carne di manzo alle verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di manzo cotta 75% (+/-5) - verdure miste per soffritto 18% (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – olio extravergine di oliva – addensanti – sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13997

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Carote - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le carote, ortaggio da radice devono essere di prima categoria, come definito dalla normativa vigente, intere, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non legnose, non germogliate, non biforcute, sprovviste di radici secondarie, prive di umidità anormale, prive di odore e/o sapore estranei. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Pezzatura min. - max (g)	100 - 300

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13996

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carote - Produzione integrata

Descrizione: Le carote, ortaggio da radice, devono essere di prima categoria, come definito dalla normativa vigente, intere, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non legnose, non germogliate, non biforcute, sprovviste di radici secondarie, prive di umidità anormale, prive di odore e/o sapore estranei. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e la presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: -

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Pezzatura min. - max. (g)	100 - 300

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13834

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Carote a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Le carote a cubetti surgelate devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nei cubetti provenienti dal cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di corpi estranei, non devono presentare parti legnose o dure. Non devono presentare zone non pelate o con residui del colletto verde e della radichetta, devono avere odore e sapore caratteristici della varietà. Non sono ammessi segni di attacchi parassitari e di lesioni superficiali e profonde. L'attività enzimatica deve essere assente.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Colletto (n/kg)	1
Cubetti aventi dimensioni omogenee(%)	85
Il lato del cubo (mm)	15x15
Il lato del cubo (mm)	6x6
Inverdimenti (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Unità color chiare (%)	5
Unità dimensioni maggiore (%)	8
Unità dimensioni minori (%)	7
Unità non pelate (N°)	2

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13836

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Carote a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Le carote a disco (a rondelle) devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, essere esenti da parti legnose, dure, da zone non pelate e da residui del colletto verde e della radichetta, avere odore e sapore caratteristici della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche, avere attività enzimatica praticamente assente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Colletto (n/kg)	1
Diametro (mm)	15 - 35
Difetti di pelatura >6 mm (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Spessore (mm)	5 - 8
Spessore <5 e >8 (%)	5
Unità collettate (>6mm) (%)	3
Unità fuori calibro (%)	15
Unità rotte (%)	10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14066

Data Emissione: 24/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carote a tronchetto 4^a gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto, di forma parallelepipedo, deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Carote a tronchetto. E' consentita l'aggiunta di antiossidante: acido citrico ed acido ascorbico.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Le dimensioni del tronchetto:		
Dimensioni facce (mm)		8 (±2)
Lunghezza (mm)		80 (±20)
MNVE (n/kg)		assenti
MVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite (n/kg)		assenti
Unità annerite (n/kg)		assenti
Unità con lunghezza <6 mm (% p/p)		<10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	UFC/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<= 100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13898

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carote a tronchetto 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto, di forma parallelepipedo, deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Carote a tronchetto. E' consentita l'aggiunta di antiossidante: acido citrico ed acido ascorbico.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Le dimensioni del tronchetto:		
Dimensioni facce (mm)		8 (±2)
Lunghezza (mm)		80 (±20)
MNVE (n/kg)		assenti
MVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite (n/kg)		assenti
Unità annerite (n7kg)		assenti
Unità con lunghezza <6 mm (% p/p)		<10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	UFC/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<= 100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13858

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carote baby surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Le carote devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di materiali estranei e parti legnose o dure. Non devono essere presenti zone non pelate o con residui del colletto verde e della radichetta, devono avere odore e sapore caratteristici della varietà. Non sono ammessi segni di attacchi parassitari e di lesioni superficiali e profonde. L'attività enzimatica deve essere assente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Diametro max (mm)	14
Diametro min (mm)	6
Lesioni meccaniche	assenti
Lunghezza max (mm)	50
Lunghezza min (mm)	30
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14032

RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Castagne comuni

Descrizione: Le castagne comuni, frutto di semi devono essere sane, pulite, turgide, asciutte, di forma e aspetto normale, forma rotondeggiante, occhio grande ovale, buccia scura, polpa profondamente solcata e molto aderente alla pellicola, spesso appiattite su un lato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Alterazione polpa non interessante alla buccia (%)	6
Frutti bacati con fori di insetti nella buccia (%)	3
Frutti denutriti o con screpolature, altri difetti estetici che ne pregiudichino l'aspetto (%)	5

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14002

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cavolfiore

Descrizione: Il cavolfiore, ortaggio da fiore, deve essere intero, sano, pulito, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, di color bianco avorio con grana serrata, resistenti. Se vengono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere un aspetto fresco. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Imballaggi secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: -

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Diametro della sezione equatoriale min. (mm)	110
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13846

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cavolfiore a rosette surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da Brassica oleracea, lavato, privato del gambo e surgelato mediante il procedimento I.Q.F. La produzione deve avvenire al rispetto delle buone pratiche di fabbricazione. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i.. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata"

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Altezza unità (mm)	30 - 55
Diametro unità (mm)	30 - 60
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/5kg)	assente
Sfrido e/o unità <15mm (% p/p)	10
Unità altezza >55mm (% p/p)	10
Unità di diam 15-30mm (% p/p)	20
Unità diam. >60 mm (% p/p)	10

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco perlaceo
Odore	caratteristico
Sapore	caratteristico
Consistenza	Soda, crocante

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13889
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Cavolfiori gratinati - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cavolfiori 55%(+/-5), acqua, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), burro, farina di grano tenero tipo 00, latte scremato in polvere, sale fino iodato, noce moscata.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14003

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cavolo verza

Descrizione: Il cavolo verza, ortaggio da fiore, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, avere foglie ben attaccate, aspetto fresco, non prefiorito, privo di umidità esterna anormale, privo di odori e/o sapori estranei. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. Calibrazione obbligatoria per il prodotto imballato. In questo caso il peso della palla più pesante non deve superare il doppio di quella più leggera. Quando il peso della palla più pesante è uguale o inferiore di kg 2 la differenza tra la più pesante e la più leggera può raggiungere kg 1. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Imballaggi secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazione	assenti
Umidità anomala	assente
Peso min. (g)	350

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14112

Nidi, Scolastico

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Ceci essiccati - prodotto per celiaci - Da agricoltura biologica

Descrizione: I ceci secchi devono essere di grandezza uniforme, sani, asciutti, privi di parassiti, non ammuffiti, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura e di polvere. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminzi, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ceci essiccati.

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Il prodotto deve essere "Gluten free" indicato in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua al momento della consegna min 70%

Caratteristiche merceologiche

Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Sassi (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13

Numero: 14094
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Cetrioli - Produzione integrata

Descrizione: I cetrioli devono provenire dallo stesso luogo di produzione ed essere di buona qualità, Essi devono: aver raggiunto uno sviluppo sufficiente; essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo). Sono ammessi i difetti seguenti: una leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi; un lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita; lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature, purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Imballi a strati o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Peso min. (a pieno campo) (g)	180
Peso min. (a coltura protetta) (g)	250
Lunghezza min (cm)	25
Peso min - max (g)	250 - 500
Lunghezza min (cm)	30
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13675

RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Chiacchiere

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto con buona tecnica impiegando le materie prime sane e genuine. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000
Coliformi totali	Ufc/g	<10
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Staphylococcus aureus coag. +	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Muffe	Ufc/g	<10

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13742
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Chinotto lattina da cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Lattine da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13668
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Ciambella

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto impiegando delle materie prime sane e genuine. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, zucchero uova intere o misto d'uovo, acqua, lievito per dolci, olio monoseme, aromi e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13986

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cicoria bianca lunga - Produzione integrata

Descrizione: La cicoria bianca lunga, ortaggio da foglia, deve essere intera, sana, esente da macchie e da parassiti, pulita, di aspetto fresco, tagliata e recisa in maniera netta. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Imballi a strati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min. - max (mm)	40 - 80
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13987

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cicoria catalogna

Descrizione: La cicoria catalogna, ortaggio da foglia, deve essere di aspetto fresco, priva di foglie appassite, intera, sana, esente da macchie e da parassiti, pulita, ben tagliata e avere tutte le caratteristiche tipiche del cultivar; cespo non eccessivamente sfogliato; foglie di colore verde intenso; priva di marcescenze nella parte basale del colletto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In cassi o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso cespo max. (g)	800
Lunghezza max. (cm)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14033

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Ciliegie - Produzione integrata

Descrizione: Le ciliegie, frutto con nocciolo, devono essere intere, sane, pulite, di aspetto fresco, resistenti, esenti da parassiti, da lesioni, esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Spagna/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette da kg 1 - 1,5 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	15
Calibro - diametro min. (mm)	17

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13988
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Cime di rapa

Descrizione: Le cime di rapa, ortaggio da foglia, devono essere fresche, intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Imballi a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Calibro 1 - Peso min. (g)	350

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13841

Data Emissione: 31/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cioccolato fondente extra

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una pasta di cacao e di zucchero (saccarosio). La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Zucchero, pasta di cacao, burro cacao, emulsionante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia. E' ammessi la presenza di tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.

Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in barrette a base quadrata o rettangolare 30g (+/-10%) (peso netto), preconfezionato singolarmente in alluminio o accoppiati non trasparenti riportante l'indicazione secondo le norme vigenti e consegnati in confezione multipla da max 200 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Omogeneo privo di efflorescenze
Odore	Delicato e gradevole
Sapore	Delicato e gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Muffe	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Sostanza secca di cacao min(%)	45

Numero: 13978

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cipolle

Descrizione: Le cipolle, ortaggio da bulbo, devono essere, intere, sane; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secche per l'uso previsto, prive di stelo vuoto e resistente, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. I bulbi devono essere resistenti e compatti, privi di germogli visibili esternamente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Cipolle varietà: bianche, dorate.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Sacchi da kg 10 o imballi a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Diamtro min (mm)	40
Diametro max (mm)	80
Differenza diametro min con max (mm)	20

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i. Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
--

Numero: 13977

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Cipolle - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le cipolle, ortaggio da bulbo, devono essere, intere, sane, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secche per l'uso previsto, prive di stelo vuoto e resistente, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. I bulbi devono essere resistenti e compatti, privi di germogli visibili esternamente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione biologica.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Cipolle varietà: bianche, dorate, rosse.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Diametro min (mm)	40
Diametro max (mm)	80
Differenza diametro min con max (mm)	20

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13845

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cipolle a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Le cipolle a cubetti surgelate devono essere di varietà botanica a bulbo bianco, avere colore uniforme e caratteristico, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici della varietà, non presentare segni di attacchi parassitari e/o di lesioni. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Frammenti (g/kg)	80
Il lato del cubo (mm) (+/-2mm)	6
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità agglomerate > 5 pezzi (g/kg)	15
Unità agglomerate 3 - 5 pezzi (g/kg)	80
Unità con resti tunica (g/kg)	15
Unità danneggiate meccanicamente (g/kg)	60
Unità gravemente macchiate > 9mmq (g/kg)	40
Unità inverdite (g/kg)	50
Unità leggermente macchiate < 9mmq (g/kg)	80
Unità legnose (g/kg)	25

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti irregolari
Colore	Bianco uniforme
Odore	Tipico
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14097

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Clementine - Da agricoltura biologica

Descrizione: I frutti di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esente da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Contenuto minimo in succo (%)	40
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Prodotto ammuffito	assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10,5
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13743
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Coca Cola

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: In PET l 1,5, lattina cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Proprie del marchio

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13744

RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Coca Cola zero cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: In lattina cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Proprie del marchio

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14034

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cocomeri - Produzione integrata

Descrizione: I cocomeri devono essere interi, sani, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da danni provocati da parassiti, sodi e sufficientemente maturi, privi di fessurazioni, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e/o sapori estranei, il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. E' permessa la decolorazione della buccia in quella porzione a contatto con il terreno. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette - cartoni o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Peso min (kg)	5
Differenza di peso fra più grande e più piccolo max (kg)	2
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	9,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13666

RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Colomba pasquale

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, di struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero ed almeno il 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in confezioni da g 750 a g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residuo alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13649

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

Denominazione prodotto: Confettura extra

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei seguenti frutti freschi: albicocca, pesca, ciliegia; sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri, odori estranei.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Confettura extra di ciliegia: ciliege, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di pesca: pesche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di albicocca: albicocche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 250 a g 450. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta min (%)	45

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del frutto
Sapore	tipico del frutto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13681

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Confettura extra monodose

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei seguenti frutti freschi: albicocca, pesca, ciliegia; sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri, odori estranei.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Confettura extra di ciliegia: ciliege, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di pesca: pesche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di albicocca: albicocche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: in monodose g 25. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta min (%)	45

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del frutto
Sapore	tipico del frutto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13192

Data Emissione: 27/02/2018

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conigli interi refrigerati

Descrizione: I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni, fegato e cuore in sede; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Saranno respinti conigli immaturi e/o carenti di conformazione. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Conigli interi refrigerati

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C

Confezionamento: Confezionato in atmosfera protettiva oppure sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura min (g)	1.300
Pezzatura max (g)	1.500
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco rosa
Consistenza	soda di prodotto maturo
Odore	normale tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13641

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di ananas a fette sciroppata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (ananas) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ananas a fette, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Residui di bucce	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13630

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di capperi sotto sale

Descrizione: Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione dei boccioli del capperò (Capparis spinosa). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Capperò, sale.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Dimensioni ca. (mm)	9
Boccioli spezzettati	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	verde oliva
Punteggiatura	rara - gialla
Consistenza	non molli

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13644

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di carciofini sott'olio

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di carciofi sani e puliti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carciofi, olio monoseme (da indicare in etichetta il vegetale di provenienza)

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13631

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di ceci

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione dei ceci. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ceci, liquido di governo.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13632

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di cetriolini sott'aceto

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dai cetriolini interi, sani e puliti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cetriolini, aceto di vino, acqua.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso singolo frutto max (g) (+/-5g)	40
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13633

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di champignons (*Agaricus bisporus*) sott'olio

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dai funghi raccolti interi, sani, puliti e successivamente trasformati e confezionati in rispetto della vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Funghi champignons, olio monoseme (indicare il tipo) e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare il nome scientifico della relativa specie.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13643
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Conserva di crauti

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni dei cavoli sottoposti alla fermentazione lattica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cavoli, liquido di governo.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	giallo paglierino

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13634

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di Fagioli var. borlotti

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà bolotti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagioli var. borlotti, liquido di governo

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13635

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di Fagioli var. cannelli

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà cannelli. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagioli var. cannelli, liquido di governo

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13636

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di Fagioli var. spagna

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà spagna. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagioli var. spagna, liquido di governo

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13638

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di giardiniera sott'aceto

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di diverse verdure. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Miscuglio di ortaggi in proporzioni variabili: carote, finocchi, cetrioli, sedano rapa, cipolle, peperoni, cavoli; acqua, aceto di vini, sale ed additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 1500 a g 5000.L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13637

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di macedonia sciroppata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di diversi tipi di frutta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Frutta in proporzioni variabili: pesche, pere, ananas, uva, ciliege, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di bucce	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13703

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Conserva di mais

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da mais applicando le buone norme di fabbricazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Mais, liquido di governo.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 3000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13646

Data Emissione: 05/04/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di olive nere a rondelle

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive nere raccolte quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima, di calibro 161/181, snocciolate e tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Definizioni:

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Ingredienti: Olive nere a rondelle, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13648

Data Emissione: 19/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di olive nere snocciolate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive nere raccolte quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima, di calibro 161/181, snocciolate. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Definizioni:

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Ingredienti: Olive nere snocciolate, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13645

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di olive verdi a rondelle

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive verdi raccolte prima della maturazione, di calibro 161/181, snocciolate e tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Definizioni:

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Ingredienti: Olive verdi a rondelle, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13647

Data Emissione: 19/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di olive verdi snocciolate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive verdi raccolte prima della maturazione, di calibro 161/181, snocciolate. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Definizioni:

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Ingredienti: Olive verdi snocciolate, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13639
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Conserva di pere sciropate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (pere) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pere, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di bucce	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13640

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di pesche sciroppate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (pesche) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pesche, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Residui di bucce	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13642

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Conserva di piselli medio - fini

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di piselli freschi di diametro medio - fini. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Piselli medio - fini, liquido di governo.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 3000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Diametro min (mm)	9,3
Diametro max (mm)	10,2
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13708
CDD

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Conserva di pomodori secchi sott'olio

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni dei pomodori. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pomodori secchi, olio monoseme (indicare il tipo), sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13944

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Coppa di suino stagionata

Descrizione: Ricavata esclusivamente dai tagli di carne suina costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche, rifulata dal grasso eccessivo e successivamente, aggiunta degli aromi e delle spezie e sottoposto alle seguenti fasi:

salagione, riposo rivestitura legatura, stufatura, asciugatura e stagionatura. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non debbono essere presenti muffe all'interno; non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro;

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (giorni)	90
Pezzatura min (g)	2.000
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico di prodotto stagionato
Odore	tipico del prodotto
Colore della fetta	parte magra: rosso; parte grassa tendenzialmente roseo

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13706

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

Denominazione prodotto: Corn flakes

Descrizione: Il prodotto ottenuto da miscela dei principali ingredienti farina di mais, zuccheri, sale e sottoposto al processo di tostatura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina di mais, zuccheri, estrato di malto, sale. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	croccante
Aroma	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13551

Data Emissione: 05/10/2020

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Cosce di pollo refrigerate - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Le cosce costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cosce di pollo refrigerate

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C
In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Le cosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da Kg 5 circa. All'interno della confezione non è ammessa sierosità. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Peso medio di singola coscia (g)	200
Tolleranze di peso per singola coscia (%)	10
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13202

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Cosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia, in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Le cosce costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.". Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cosce di pollo surgelate singolarmente.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 2 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Peso medio delle cosce (g)	190
Tolleranze di peso di singola coscia (%)	5
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14160
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Coscia disossata congelata di agnello

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di agnelli, costituito esclusivamente dai muscoli della coscia, mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Coscia di agnello disossata congelata

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13595

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Cotechino di puro suino precotto

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito da carne magra, cotenna e grasso e sottoposto al processo di precottura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne magra di suino (50%), cotenna (30%), grasso (20%), aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato singolarmente sottovuoto e riportare il peso netto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico moderatamente sapido
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13682

Nidi, Scolastico

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Crackers monoporzione di riso, non salati in superficie

Descrizione: Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della farina di riso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di riso, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), sciroppo di glucosio, regolatori di acidità, lievito, sale. .

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Ambrato in superficie

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13674

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Crackers monoporzione non salati in superficie

Descrizione: Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento di grano tenero, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), sciroppo di glucosio, regolatori di acidità, lievito, sale. Possono essere aggiunti le farine di cereali maltati.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Ambrato in superficie

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13886
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Crema di ceci al rosmarino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, ceci secchi 15%(+/-), olio di oliva, cipolla, proteine del siero del latte, estratto vegetale senza glutammato, sale fino iodato, rosmarino, pepe nero in polvere

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12812

Data Emissione: 12/09/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Crema di mais e tapioca istantanea

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, vitamine.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Cronobacter spp(Enterobacter sakazakii)	in 10 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13888
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Crema di piselli - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, piselli 20%(+/-5), patate, proteine del siero del latte, carote, cipolla, sedano, olio di oliva sale fino iodato, zucchero.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13881
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Crema di riso con verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, verdure miste in proporzione variabile 22% (patate, pomodori, carote, fagiolini, piselli, zucchine, cavolfiori, broccoli, spinaci, bieta, fagioli borlotti, sedano, cipolle, prezzemolo), farina di riso 7%, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP) olio extravergine di oliva, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12811

Data Emissione: 12/09/2016

Case Vacanza, Nidi, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Crema di riso istantanea

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di riso, vitamine.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Cronobacter spp(Enterobacter sakazakii)	in 10 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12810

Data Emissione: 12/09/2016

Case Vacanza, Nidi, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Crema di semolino di grano istantanea

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semolino di grano duro, vitamine

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti
Corpi estranei		assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Cronobacter spp(Enterobacter sakazakii)	in 10 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13883
CDD**Data Emissione: 09/12/2020****Denominazione prodotto:** Crema di zucchine, porri e patate - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, patate 20%(+/-5), zucchine 15% (+/-5), fiocchi di patate, porro, latte scremato in polvere, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, aglio**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12813

Data Emissione: 12/09/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Crema multicereali instantanea

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro, farina di avena, farina di frumento, farina di farro, vitamine.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Cronobacter spp(Enterobacter sakazakii)	in 10 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13659

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

Denominazione prodotto: Crema spalmabile monodose alle nocciole e cacao

Descrizione: Il prodotto ottenuto la miscela omogenea di nocciole, cacao, latte, deve essere cremoso e facile da spalmare a temperatura ambiente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zuccheri, nocciole (min 13%), cacao o cacao magro (min 7%), oli vegetali monoseme non idrogenati (non di palma) e/o burro di cacao, latte o latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lecitina di soia, aromi. E' ammesso l'impiego di soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione ad eccezione dei conservanti.

Confezionamento: In monoporzione da g 15 a g 20. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13720

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Crescenza da 1 kg

Descrizione: Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva di occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino intero, fermenti lattici vivi, sale, caglio.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in imballi idonei al mantenimento della forma. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Dolce, delicato
--------	-----------------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14141
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 31/05/2022

Denominazione prodotto: Crescenza di latte vaccino monoporzione - Prodotto biologico

Descrizione: Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva o rare e piccole occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino biologico, fermenti lattici, caglio, sale.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni		assenti
Siero (%)		<=2
Peso medio (g)		50 +/- 5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco omogeneo
Odore	leggermente acidulo
Sapore	gradevole di latte con sfumature acidule
Consistenza	morbida fondente
Occhiatura	assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E. coli	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<=1
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	

Numero: 13510

Data Emissione: 19/02/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Crescenza di latte vaccino monoporzione

Descrizione: Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva di occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: Prodotto monoporzione da g 50 (+/-5%). L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni		assenti
Siero (%)		<=2
Peso medio (g)		50 +/-5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco omogeneo
Odore	leggermente acidulo
Sapore	gradevole di latte con sfumature acidule
Consistenza	morbida fondente
Occhiatura	assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E. coli	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<=1
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	



SCHEMA TECNICA

Numero: 13686

Data Emissione: 28/02/2022

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Crespelle gusti vari surgelate IQF

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da: crespella e ripieno. La crespella deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico dell'uovo. Il ripieno deve essere di diversi gusti come: funghi, prosciutto, salmone, speck e radicchio, verdure. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In ogni imballo devono essere presenti indicativamente da 20 a 40 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Crespella - ripieno (+/-2)		42 - 58
Unità rotte (%)		<1
Unità deformate(%)		<3
Unità parzialmente o non farcite		assenti
Peso di singolo pezzo		da g 70 a g 100

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14128

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Crespelle ricotta e verdura surgelate IQF

Descrizione: Prodotte in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Dopo la cottura il prodotto deve presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionali e CE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Crespella: Latte, farina di grano tenero, uova pastorizzate, sale, zucchero.

Ripieno: Ricotta, bietta, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura) , sale.

Confezionamento: In ogni imballo devono essere indicativamente da 20 a 40 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso di singolo pezzo g (+/-5g)	70
Proporzioni pasta - ripieno (+/-2)	42 - 58
Ingredienti ripieno in % sul totale (+/-5%):	
Ricotta	36
Bietta	12
Formaggio grana	10
Unità rotte (%)	<1
Unità deformate(%)	<3
Unità parzialmente o non farcite	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13745
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Crodino cl 10

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Confezionamento: Bottiglie in vetro a perdere di cl 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13670

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA

Denominazione prodotto: Crostatina all'albicocca

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumenti, confettura di albicocca, zucchero, olio vegetale (indicare il tipo d'olio), uova (o misto d'uova), agenti lievitanti; latte in polvere, sale, sciroppo di glucosio - fruttosio, aromi e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13728
Scolastico

Data Emissione: 01/02/2021

Denominazione prodotto: Crostini con la farina integrale biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati. La farina integrale di grano tenero deve essere biologica e rispettare il Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. I singoli crostini di peso 1 - 2 g circa, devono presentare una doratura omogenea, priva di segni di bruciatura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina integrale biologica di grano tenero, farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito. E' consentito l'aggiungimento dell'olio extravergine d'oliva e dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80 % dalla data di confezionamento

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico con leggera doratura
--------	-----------------------------

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità %	<10
Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13504

Data Emissione: 28/02/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Curcuma

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai tuberi della specie Curcuma longa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Curcuma

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazione	assenti
Impurità (parte della pianta)	<= 2%
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo intenso, vivace
Sapore	tipico
Odore	fresco ed aromatico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13503

Data Emissione: 28/02/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Curry

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla miscela di diverse spezie.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria momoctogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14057
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Datteri

Descrizione: I datteri devono provenire dallo stesso paese di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni da g 250 - 500 o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Frutti non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Difetti di colorazione	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<100
-------	-------	------

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13589

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Dessert a base di riso UHT - gusto cacao - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le tipiche caratteristiche di budino e stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, farina di riso, amido (indicare la provenienza), zuccheri, olio monoseme (indicare la provenienza, no olio di palma e no olio di colza), cacao magro, addensanti, sale marino, aroma naturale. (E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Coppia di vaschette da 90 a 120 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Aroma	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13588

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Dessert a base di riso UHT - gusto vaniglia - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le tipiche caratteristiche di budino e stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, farina di riso, amido (indicare la provenienza), zuccheri, olio vegetale monoseme, addensanti, carragenina, aroma di vaniglia, sale marino.

(E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Coppia di vaschette da 90 a 120 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Aroma	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13843**Data Emissione: 30/03/2021**

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Dolce da forno non farcito

Descrizione: Il prodotto da forno dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina di cereali (indicare il cereale), zuccheri, uova, olio monoseme (indicare il seme; in caso di olio di palma sostenibile) e/o burro, lievito e/o agenti lievitanti, amido(patate e/o maizena e/o modificata), latte, succo di agrumi o gocce di cioccolato o frutti di bosco o carote, farina di legumi (indicare il/i legume/i), fibra vegetale (specificare il vegetale di provenienza), lecitina (indicare la provenienza), sale, aromi naturali (specificare quali).

Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente di peso da 45 (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sulla singola confezione deve essere riportato: TMC o la data di scadenza e la denominazione del prodotto.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14072

Data Emissione: 24/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Dolce natalizio con gocce di cioccolato - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme, con aroma caratteristico di vaniglia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Preparato per prodotti da forno: [amido di mais, zucchero, LATTE scremato in polvere, emulsionante, E471, fibre vegetali: (psyllium), addensante: (guar), sale, conservante: (acido sorbico, sorbato di potassio, enzimi.), acqua, lievito, margarina:[grassi vegetali (palma) e grassi vegetali parzialmente idrogenati palma) e olii vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi E471 (palma) e lecitina di girasole E322, sale, correttore di acidità (acido citrico E330) aromi, colorante betacarotene.], acido sorbico, , UOVA, zucchero, gocce fondenti al cioccolato: (zucchero, pasta di cacao, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di SOIA, estratto di vaniglia.), aromi

Il prodotto non deve contenere glutine.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14071
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 24/03/2021

Denominazione prodotto: Dolce natalizio con uvetta - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale, deve avere la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Preparato per prodotti da forno: {[Amidi: (mais, patate, tapioca, frumento deglutinato), destrosio, fibre vegetali: (psyllium, inulina), pasta acida: (mais), farina: (riso, teff rosso, lenticchie), emulsionante: (E471). Proteine vegetali: (pisello), addensanti: (guar, malto di mais, E464), sale conservante: (acido sorbico, enzimi).], UOVA, lievito, uvetta, margarina: [grassi vegetali (palma e cocco in proporzione variabile) e grassi vegetali parzialmente idrogenati (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi E471 (palma) e lecitina di girasole E322, sale, correttore di acidità: (acido citrico E330), aromi, colorante betacarotene], zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, aroma.}

Il prodotto non deve contenere glutine

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13591
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Dolce natalizio con uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma con la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, uvette, acqua, scorze di agrumi, burro, lievito e/o agente lievitanti, aromi.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13592

Data Emissione: 22/03/2021

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Dolce natalizio senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme, con aroma caratteristico di burro e vaniglia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, acqua, burro, lievito e/o agenti lievitanti, aromi

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEMA TECNICA

Numero: 13916

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Dolce natalizio vegetale con uvetta

Descrizione: Il prodotto da forno deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, deve avere la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano, grassi vegetali (margarina), zucchero di canna, uvetta sultanina (min 10%), lievito naturale di pasta acida di grano (min 8%) (farina di grano, acqua), sciroppo d'agave, malto d'orzo, sale, olio essenziale d'arancia, aroma naturale Vaniglia.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13593

Data Emissione: 22/03/2021

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, avere forma irregolare (simile alla colomba), di struttura soffice ad alveolatura allungata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, acqua, burro, lievito e/o agenti lievitanti, aromi

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13650

RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Dolcificante artificiale

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalle sostanze autorizzate dalla normativa vigente, appartenenti al gruppo edulcoranti e destinate alle diete ipocaloriche. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni monodose da g 0,3 a g 2. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13607

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Emmenthal di provenienza UE

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero o parzialmente scremato, di pasta cotta, con forma cilindrica di diametro di 80 - 90 cm, con scalzo e facce convesse, del peso medio di 85 kg, con crosta di colore giallo marrone, liscia, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. La pasta deve essere lucida, esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori, e con le caratteristiche occhiature uniformi di diametro medio 1 - 2 cm.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino, caglio, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il formaggio deve essere in tranci, confezionati sottovuoto parziale o in atmosfera modificata, di peso compreso tra 3 e 4 Kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min. mesi	3
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Paglierino
Odore	Tipico
Occhiatura	Tipica, regolare, omogeneamente distribuita
Sapore	Tipico, non piccant né amaro

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13837

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Erbette surgelate a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere intero, sano, pulito e presentato in forma di cubetti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Cubetti (g)	50 (+/-5)
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Inflorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo - filiforme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	1
Radici (n/kg)	2

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13505

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Estratto di carne

Descrizione: Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5 a kg 1. L'etichetta deve riportare la composizione analitica dell'estratto di carne ed essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
-------	--------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14109

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Fagioli borlotti essiccati - Da agricoltura biologica

Descrizione: Devono essere ovali o pressoché tondeggianti, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti e di attacchi parassitari, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere. Il fondo della buccia deve essere di color avana o rosa, con striature e/o screziature e/o piccole macchie di color vinaccia. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziati, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagioli borlotti essiccati

Confezionamento: Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Sassi (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13

Numero: 14111
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Fagioli cannellini secchi - Da agricoltura biologica

Descrizione: I fagioli cannellini secchi devono essere bianchi, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagioli cannellini secchi

Confezionamento: Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: al momento della consegna deve essere min 70%

Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Danni da cattiva conservazione	assenti
Sassi n/kg	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13

Numero: 13844

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I fagiolini surgelati devono: avere la forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere colore sufficientemente uniforme e tipico, essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, assenti di baccelli turgidi e/o ossidati. Surgelazione IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i.. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(*Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm²; **Unità gravemente macchiate = >10 mm²)

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calibro (mm) (+-10%)	7,5 - 8,5
Lunghezza max (mm)	120
Lunghezza min (mm)	60
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	3
**Unità gravemente macchiate (n/kg)	3
*Unità macchiate (n/kg)	14
Unità con fili	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità sovrammature (n/kg)	6
Unità spezzate <35mm (n/kg)	70

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13830

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti; avere la forma sufficientemente regolare, odore e sapore caratteristici, colore sufficientemente uniforme e tipico; essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente e surgelati IQF. La produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(*Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm²; **Unità gravemente macchiate = >10 mm²)

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calibro (mm) (+-10%)	7,5 - 8,5
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
**Unità gravemente macchiate (n/kg)	3
*Unità macchiate (n/kg)	14
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità sovrammature (n/kg)	6
Unità spezzate <35mm (n/kg)	70

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13194
RSA

Data Emissione: 27/02/2018

Denominazione prodotto: Faraona a busto eviscerata refrigerata

Descrizione: Il prodotto deve appartenere alla classe A, pronto per la cottura, eviscerato, senza testa, collo, zampe e completamente spennato, spiumato, dissanguato, senza graffi o ferite, fatti ossidativi o emorragie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Faraone a busto refrigerate

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura media g (+/-10%)	1000
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo scuro caratteristico
Consistenza	soda, di prodotto maturo

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13594

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Farina di grano tenero tipo "00"

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00"

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia e sesamo.

Confezionamento: Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Odore	Caratteristico
Aspetto	Palpabile, senza grumi

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Lieviti e muffe	Ufc/g	<=1000
Bacillus cereus	Ufc/g	<=100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13456

Data Emissione: 28/02/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Farina di granoturco precotta - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del granoturco, liberato dalle sostanze estranee/impurità, e sottoposto al trattamento termico per consentire una più veloce preparazione della polenta. Non si devono avvertire odori anomali come di stantio, di rancido, di fermentato o di acido. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg.CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di mais

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: L'imballo primario deve essere impermeabile e termosigillato.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Muffe e Lieviti	Ufc/g	<=10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=10.000

Parametri chimici

Umidità (%)	<=12,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13690

RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Farina di riso

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione del riso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di riso

Confezionamento: in confezioni da g 500 a g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: L'imballo primario deve essere impermeabile e termosigillato.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Muffe e Lieviti	Ufc/g	<=10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=10.000

Parametri chimici

Umidità (%)	<=12,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13729

Data Emissione: 06/04/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Farro perlato - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto di origine italiana deve essere perlato, ben maturo, di ultima lavorazione, sano, secco, esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, altri agenti infestanti, non avere odore di muffa, né altro diverso da quello che gli è proprio. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farro perlato

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Sacchi ermetici e termosigillati da kg 0,4 a kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e indicare l'origine italiana delle materie prime.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	Assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Semi ammuffiti	Assenti
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<1.000
-------	-------	--------

Parametri chimici

Umidità (%)	12,5 (+/-0,)
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14151
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Fegato di vitello congelato

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE. Sono ricavate da soggetti appartenenti alla categoria "V" - di età massima di 8 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fegato di vitello congelato

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Toelettatura	accurata

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	tipica

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14096
Scolastico

Data Emissione: 09/02/2022

Denominazione prodotto: Fesa di tacchino arrosto - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da fesa disossata di tacchino proveniente da allevamenti italiani, senza pelle, trattata con aromi, soluzioni saline, no OGM e cotta al forno. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.), nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Ogni singola confezione sottovuoto pezzo intero e/o a fette da 80 a 100g

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa pallido uniforme
Consistenza	asciutta, tenera
Odore	tipico di prodotto
Aroma	gradevole

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13188

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla fesa di tacchini allevati, macellati e sezionati in Italia ed appartenenti alla classe A, costituita dal muscolo pettorale profondo e superficiale, senza il muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi, soffiusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate, affettata in porzioni calibrate e surgelate con tecnica I.Q.F.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 1 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pelle	assente
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 10%	100
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Toelettatura	ben curata
Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta
Odore	tipico di carne di tacchino fresca

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13189

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa rasata surgelata di tacchina - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchine allevate, macellate e sezionate in Italia, è costituito dal muscolo pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali. Deve essere ricavato da fese di tacchina appartenenti alla classe A. Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffiusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto deve provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Gli animali non devono essere stati trattati con sostanze ormonali o comunque vietate. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica I.Q.F. immediatamente dopo la macellazione. Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fesa di tacchina rasata surgelata IQF**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.****Confezionamento:** Imballo primario da kg 2 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 70%**Caratteristiche merceologiche**

Pelle	assente
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	compatta
Colore	lievemente rosato

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13190

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa refrigerata di tacchina - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchine allevate, macellate e sezionate in Italia, è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali. Deve essere ricavato da fese di tacchina appartenenti alla classe A. Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto deve provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Gli animali non devono essere stati trattati con sostanze ormonali o comunque vietate. Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fesa di tacchina refrigerata

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 2 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Pelle	assente
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13671

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Fette biscottate monoporzioni

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio;no di palma), zuccheri, agenti lievitanti, sale, estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Confezionamento: in confezioni da g 14 a g 20. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14078**Data Emissione: 10/02/2022**

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fette di lonza di suino surgelate IQF**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato dal taglio verticale della lonza costituita dal muscolo lunghissimo del dorso, corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso, dei muscoli intercostali e del connettivo di copertura.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fette di lonza di suino surgelate IQF**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 80%**Caratteristiche merceologiche**

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso medio unità (g)	50

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13701

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA

Denominazione prodotto: Fettuccine di Totano gigante del pacifico IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del corpo di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", spellati, tagliati a fettuccine e congelati I.Q.F.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Totano gigante del Pacifico, acqua, sale.

In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti
Peso unità (g)		5 - 15

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	tipico
Consistenza (a 15/20°C)	tipico
Colore	tipico, non sbiancato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14035
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Fichi

Descrizione: I fichi devono essere interi, sani, puliti, privi da parassiti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Padelle monostrato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Aperture base	assente
Peduncolo	presente
Liquido lattiforme	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14058

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fichi secchi

Descrizione: Il prodotto deve essere intero, sano, pulito, privo da parassiti ed attachi parassitari . Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Padelle monostrato.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari		assenti
Umidità esterna anomala		assente
Aperture base		assente
Peduncolo		presente
Liquido lattiforme		assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/8/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13698

RSA

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Filetti di Cernia surgelati

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesce di genere e specie "Epinephelus alexandrinus" surgelati I.Q.F.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti di cernia, acqua

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Peso unità min. - max. (g)	50 - 150

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	tipico
Consistenza (a 15/20°C)	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13700
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Filetti di Trota eviscerata surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. E' ammessa la presenza delle spine e della pelle. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti di trota, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Peso filetto min - max (g)	100 - 350
Lunghezza min - max (mm)	150 - 200
Brucciatura da freddo	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico del pesce fresco

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13699

RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Filetti di Trota salmonata eviscerata surgelato IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. E' ammessa la presenza delle spine e della pelle. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti di trota, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Peso filetto min - max (g)	100 - 350
Lunghezza min - max (mm)	150 - 200
Brucciatura da freddo	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico del pesce fresco

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13914

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Filetto di merluzzo/nasello senza pelle congelato/surgelato

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dai filetti di una specie ittica appartenente alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae. Il filetto deve presentare le caratteristiche fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti di merluzzo/nasello (famiglia Merluccidae e/o Gadidae) senza pelle, acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere in blocco, interfogliato, nè singolarmente confezionato ma ogni pezzo deve essere singolarmente separato.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: L'imballo primario deve essere facilmente separabile dal prodotto, senza lasciare frammenti adesi alla materia prima. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Corpi estranei	assenti
Glassatura (%)	<= 10
Macchie scure (n/kg)	<10
Residui addominali, di sangue, pelle (n/kg)	<10

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore	tipico del pesce

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5

Numero: 13915

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Filetto di nasello senza pelle grammato congelato/surgelato

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dai filetti di una specie ittica appartenente alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae presentando le stesse caratteristiche fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti senza pelle di nasello (appartenenti alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae), acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere in blocco, interfogliato, nè singolarmente confezionato ma ogni pezzo deve essere singolarmente separato.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: L'imballo primario deve essere facilmente separabile dal prodotto, senza lasciare frammenti adesi alla materia prima. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Macchie scure (n/kg)	<1
1 - Peso medio g	55
Peso di singolo pezzo g	da 50 a 60
2 - Peso medio g	85
Peso di singolo pezzo g	da 80 a 90
Residui addominali, di sangue, pelle (n/kg)	<1

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore	tipico del pesce

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5

Numero: 13905

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Filetto di Platessa senza pelle IQF - - Pleuronectes spp

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei pesci appartenenti alla specie Pleuronectes spp. Il filetto deve mantenere l'integrità anatomica, intesa come forma, dimensione e struttura tissutale, presentando caratteristiche, fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco; non deve essere costituito da parti di pesce e ne' confezionato singolarmente. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetti di Platessa, acqua

Confezionamento: Il prodotto non deve essere confezionato singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Unità con residui di pelle (n/2kg) max.	1
Corpi estranei	assenti
Residui di sangue (n/kg)	<1
Residui addominali (n/kg)	<1
Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Difetti/Alterazioni (n/kg)	<1
Pezzatura (g)	45 - 60

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	Tipico
Consistenza (a 15/20°C)	Soda/elasticità
Colore	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<30

Numero: 14012

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Finocchi - Da agricoltura biologica

Descrizione: I finocchi, ortaggio da stelo, devono essere interi (senza radici e foglie), sani, puliti, ben sviluppati, di aspetto fresco, carnosì, teneri, bianchi, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili, guaine ben serrate; privi di parassiti e attacchi parassitari; il taglio alla base deve essere netto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A strati ordinati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min - max (mm)	60 - 85
Coste fogliari max (cm)	7
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14011

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Finocchi - Produzione integrata

Descrizione: I finocchi, ortaggio da stelo, devono essere interi (senza radici e foglie), sani, puliti, ben sviluppati, di aspetto fresco, carnosì, teneri, bianchi, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili, guaine ben serrate; privi di parassiti e attacchi parassitari; il taglio alla base deve essere netto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A strati ordinati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min - max (mm)	60 - 85
Coste fogliari max (cm)	7
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13848

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Finocchi a quarti surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere ben tagliati, sani e puliti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Altezza unità (mm)	50 - 90
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Peso unità (g)	20 - 90
Unità di peso <20g (% p/p) max	30
Materiale vegetale estraneo	

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Verde caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus prosunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13525

Data Emissione: 28/02/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fiocchi/Granuli di soia - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da soia proveniente dall'agricoltura biologica, idoneo per la preparazioni dei sughì e deve rispettare la normativa vigente nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fiocchi/Granuli di soia

Confezionamento: preferibilmente in sacchetti trasparenti da min g 150 a max g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Attacchi parassitari		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13864
CDD**Data Emissione: 10/12/2020****Denominazione prodotto:** Flan (sformato) di pollo, patate e zucchine - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: carne di pollo cotta min 30%, patate 20% (+/-5%), zucchine 20% (+/-5%), verdure miste per soffritto (carota, sedano, cipolla), formaggio mix grattugiato (formaggi stagionati tipo Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), olio extravergine di oliva, salsa di soia, sale fino iodato, spezie e aromi naturali.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13863
CDD

Data Emissione: 04/12/2020

Denominazione prodotto: Flan (sformato) di spinaci - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Spinaci (min 70%) - Uova fresche e/o intere pastorizzate, formaggio stagionato (tipo Grana Padano, Parmigiano Regiano) grattugiato, Panna, sale, aromi naturali, addensanti.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13885
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Flan (sformato) di zucchine - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zucchine 25%(+/-5), acqua, burro, farina di grano tenero tipo 00, latte scremato in polvere, olio extravergine di oliva, cipolla, fiocchi di patate, uova intere pastorizzate, fontal, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13573
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan al pollo - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Pollo al forno, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): ricotta fresca, olio monoseme, amido, addensanti naturali fibra, aglio, pepe bianco.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13569
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di carciofi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Carciofi (min 48%), altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate e derivati, acidificanti, aromi e addensanti naturali, sale.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13571
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di formaggio - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Formaggio (Fontal, ricotta fresca, parmigiano) altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, addensanti naturali, sale, fibra, aglio, pepe

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13568
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di peperoni rossi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Peperoni rossi (min 60%), altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate e derivati, fibra, sale, addensante naturale spezie naturali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13570
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di pomodoro e basilico - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (indicativi ma non esaustivi): Polpa di pomodoro (min 52%), acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate, doppio concentrato di pomodoro, basilico, fibra, sale, cipolla, aglio.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13574
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di tonno - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Tonno all'olio d'oliva (min 30%); altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, ricotta fresca, olio monoseme, amido, capperi, addensanti naturali, pasta di acciughe, acidificante naturale, sale, pepe, fibra, aromi.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13727

Data Emissione: 01/02/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Focaccia

Descrizione: Focaccia, prodotta e fornita quotidianamente, deve essere fabbricata con materie prime conformi alla vigente normativa. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di prodotto riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale con modalità prevista dalla vigente normativa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, (min. 5%), lievito, sale. E' consentita l'aggiunta di estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti
Peso (+/-5g) g		55
Peso (+/-5g)		35

Caratteristiche sensoriali

Aroma		tipico
Aspetto		tipico
Consistenza		tipico, soffice, fragrante
Odore		tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% su totale farina)		< 1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.		
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.		



SCHEDA TECNICA

Numero: 14169

Data Emissione: 27/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Formaggio fuso senza polifosfati

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria .

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Formaggio, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione: citrato di sodio, correttore di acidità: Acido citrico stabilizzante carragenina sale. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura (g)	17,5 (+/- 5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco avorio
Sapore	dolce, cremoso, fondente
Consistenza	morbida
Odore	neutro

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<=10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<= 100
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 14140

Data Emissione: 01/06/2022

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Formaggio bio primo sale - di latte vaccino - Prodotto biologico

Descrizione: Il formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino deve essere privo di crosta, avere superficie asciutta, struttura omogenea con piccoli distacchi, di consistenza tenera e morbida e con siero contenuto. Tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al prodotto biologico.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino biologico, fermenti lattici, caglio, sale.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max +4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere incartato. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso (g)	1000 ±5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco leggermente paglierino omogeneo
Sapore	dolce, delicato
Odore	caratteristico, delicato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E. coli	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<=1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13679

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Nidi, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Formaggio fresco spalmabile

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero pastorizzato, deve essere fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro e delicato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte intero vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.

Confezionamento: Confezioni da g 50. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco omogeneo
Consistenza	Morbida, cremosa
Sapore	Delicato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10
Coliformi totali	Ufc/g	<10.000
Stafilococchi coag. positivo	Ufc/g	<10
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14036

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fragole

Descrizione: Le fragole, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, ma non lavate, praticamente prive di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco), prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei, praticamente prive di terra, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In cestini da kg 0,5 - 1 e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anormale	Assente
Zona bianca sul totale della superficie	<1/10
Diametro min (mm)	18
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza max peduncolo (cm)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13548
Scolastico

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Frullato di frutta - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani e selezionati privati delle parti non edibili.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Frullato (purea) di frutta. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: confezione monouso richiudibile morbida tipo "Sacchetti". L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14013**Data Emissione: 29/09/2022**

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Funghi di coltivazione non tagliati - Produzione integrata - Prataioli

Descrizione: I funghi coltivati, ortaggio da frutto, devono essere non tagliati e nello stato di sviluppo chiuso, velati e aperti. Inoltre devono essere: interi, sani, puliti, esenti da parassiti, esenti da attacchi da parassiti, privi di umidità esterna anormale. Possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" ed il nome latino della specie.

Confezionamento: Sfusi in padelle o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Diametro della cappella (mm)	30 - 65
Lunghezza del gambo/diametro di cappella	2/3
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Presenza terriccio solo alla base	Leggera

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipica
Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14014

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Funghi porcini secchi extra

Descrizione: I funghi porcini, ortaggio da frutto, devono essere classificati extra, solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito; Colore delle carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema; Eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione; Tramiti di larve: non più del 10% m/m; Imenio annerito: non più del 5% m/m. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportato il nome scientifico della specie.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Tramiti di larve max (%)	10
Imenio annerito max (%)	5
Umidità esterna anomala	assente

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipica
Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13195

Data Emissione: 27/02/2018

Nidi

Denominazione prodotto: Fusi di pollo refrigerati - Origine italiana

Descrizione: Ricavati da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Questo taglio corrisponde alla regione anatomica che ha per base scheletrica la tibia e il perone unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fusi di pollo refrigerati

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: I fusi devono essere confezionati in buste da 10 pezzi e contenuti in imballi da kg 5 circa. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Residui addominali	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 8%	140
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13402

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fusilli di lenticchie rosse - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto ricavato dai legumi ed in specifico dalle lenticchie rosse deve essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i..

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di lenticchie rosse, acqua

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di prodotto
Colore	rosso/rosso scuro
Sapore	caratteristico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Umidità (max)	12,5%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14251
Scolastico

Data Emissione: 03/10/2022

Denominazione prodotto: Gallette di riso

Descrizione: Gallette di riso soffiato e aggregato, di forma tonda. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Riso. Può essere presente anche riso integrale e sale marino (max 1%).
Non sono ammessi allergeni, coloranti e conservanti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti
Peso per monoporzione	da 16 g a 20 g

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13697

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gamberetti cotti sgusciati surgelati IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di crostacei della famiglia Penaeidae, di genere Parapenaeopsis spp e/o Metapenaeus spp, decapitati, sgusciati, scottati e surgelati con il metodo I.Q.F.. La pezzatura deve essere omogenea. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Gamberetti cotti, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura (n/lb)	100 - 200
Peso unità (g)	1,5 - 3,5
Unità di peso inf. a 1,5g (% p/p)	10
Unità di peso sup. a 3,5g (% p/p)	10
Unità danneggiate max (% p/p)	10
Frammenti di guscio (n/kg)	5
Materiale estraneo di origine marino (n/kg)	1
Materiale estraneo	assenti
Unità di colore non caratteristico max. (% p/p)	2

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro, caratteristico
Consistenza	soda, caratteristica della specie
Odore (a 15/20°C)	caratteristico, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13621
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Gelatina alimentare in fogli

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dall'idrolisi del collagene, deve essere di buona qualità e utilizzato nelle preparazioni alimentari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo chiaro limpido
Odore	Assente
Sapore	Assente
Aspetto	Laminare

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13838

Data Emissione: 29/06/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gelato coppa panna - cacao

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: di seguito sono indicati gli ingredienti da impiegare per la preparazione del prodotto, non necessariamente in ordine ponderale. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici. Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati:

Latte intero vaccino, zuccheri, proteine del latte, panna, burro, cacao magro (min 3%), fibre vegetali (indicandone l'origine vegetale specifica da cui derivano), inulina, amido modificato (indicandone l'origine vegetale specifica da cui deriva), pectina, agar agar, gomma arabica e gomma xantano.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Coppetta da 60g (+/-10%). I cucchiaini devono essere resistenti e non devono essere soggetti a fratture vitree. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa, su ogni coppetta devono essere riportati l'elenco degli ingredienti e la dicitura "senza glutine".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobatteriacee	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13842

Data Emissione: 30/09/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Gelato vegetale al gusto vaniglia

Descrizione: Gelato vegetale di vaniglia privo di latte e derivati. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto deve essere privo di latte e derivati

Confezionamento: Coppetta 60g (+/- 10%). I cucchiaini devono essere resistenti e non devono essere soggetti a fratture vitree. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e su ogni coppetta devono essere riportati l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione relativa all'assenza di latte e derivati.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua al momento della consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14130

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Gnocchetti di patate con spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva e, dopo la cottura, deve mantenere la forma originale, non disfarsi né diventare coloso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Purè di patate, farina senza glutine, spinaci, sale, aromi

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Diametro (mm)	10
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Consistenza	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14121

CDD, RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 28/02/2022

Denominazione prodotto: Gnocchi alla romana surgelati

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)
Semola di grano duro, acqua, latte, sale.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Diametro (mm)	58 (+/-4)
Peso (g)	50 (+/-5)

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo paglierino
Odore	tipico
Gusto	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14123

Data Emissione: 28/02/2022

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gnocchi surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Il prodotto, al termine delle operazioni di cottura, deve mantenere la forma originale, non disfarsi né diventare colloso. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patate e/o fiocchi di patate e/o derivati della patata, acqua, farina di frumento, granito di grano tenero, fecola di patate, amido di mais o di riso o di patata, sale.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Diametro (mm)	15 - 22
Lunghezza (mm)	24 - 35
Peso (g)	6 - 8
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Consistenza	tipico
Brucciatura da freddo	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13608

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gorgonzola dolce D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP, di gusto dolce, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in quarti e messo in imballaggio idoneo al trasporto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura giorni min.	50

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Pastosa
Colore pasta	Bianco paglierino
Gusto	Dolce

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13711

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Grissini gusti vari

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla farina di grano tenero con l'aggiunta degli altri ingredienti determinando il gusto di: cipolla, rosmarino, pomodoro, torinesi, sesamo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio monoseme (indicare il tipo), lievito, estratto di malto, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 200 a g 400. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70 %

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico con leggera doratura
--------	-----------------------------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13746

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Gutturnio

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti norme legislative concernenti la produzione e la commercializzazione dei vini.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14143

Data Emissione: 08/03/2022

Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Hamburger surgelato IQF di carne bovina

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Carne bovina

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere etichettato conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Forma	rotonda
Dimensioni pezzo (mm)	87 - 89
Peso pezzo (g)	50 +/-1%

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso
Odore	tipico della carne fresca

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<100
Listeria monocytogenes	in 25 g	<100
Salmonella spp	in 10 g	assenti
Staphylococcus aureus coag +	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Grassi (%)	<20
Rapporto collagene/proteine	<18
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e successive modifiche	
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive modifiche	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13989

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Indivia scarola

Descrizione: Indivia scarola, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera, sana, sono, puliti e mondati, cioè praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, all'apparenza fresca, turgida, praticamente esente da parassiti e da attacchi parassitari, non prefioriti, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei, esente da danni provocati dal gelo e presentare una colorazione gialla della parte centrale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Peso pieno campo min (g)	200
Peso coltura protetta min (g)	150
Peso max (g)	300
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14067

Data Emissione: 24/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Insalata misticanza 4^a gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. Le materie prime devono essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Lattughino biondo, lattughino rosso, spinacini in proporzioni uguali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assente
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
MVP(n/kg)	assenti
Taglio (mm)	<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<= 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<= 100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13899

Data Emissione: 20/09/2022

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Insalata misticanza 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. Le materie prime devono essere di origine italiana e provenienti dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Lattughino biondo, lattughino rosso, spinacini in proporzioni uguali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assente
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
MVP(n/kg)	assenti
Taglio (mm)	<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<= 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<= 100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13609

Data Emissione: 19/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Italico

Descrizione: Il prodotto stagionato, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato, di crosta sottile, liscia, elastica di colore giallo; di pasta cruda senza occhiature e senza distacchi, morbida, compatta, fondente e omogenea in tutte le sue parti dal sottocrosta al centro, di colore dal bianco paglierino al giallo tenue.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino, caglio, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura (giorni)	35
Stagionatura max (giorni)	40
Peso medio della forma (kg)	2

Caratteristiche sensoriali

Colore pasta	Giallo/paglierino
Consistenza	Pastosa, burroso/fondente
Occhiatura	Rara

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13529

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Ketchup

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di pomodori e derivati. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Pomodori e/o derivati, acqua, zuccheri, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in barattoli da g 250. Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14037

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Kiwi - Produzione integrata

Descrizione: I kiwi devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi (ma senza peduncolo), sani, esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estrane, sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua, ben formati. Sono esclusi i frutti doppi o multipli. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni), un lieve difetto di colorazione, difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cmq, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze. Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata".

Confezionamento: Cartoni alla rinfusa, padelle monostrato, cestini e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	13
Calibro 1: Peso medio frutto della fornitura (g)	95
Peso minimo di singolo frutto (g)	90
Peso massimo di singolo frutto (g)	100
Calibro 2: Peso medio frutto della fornitura (g)	80
Peso minimo di singolo frutto (g)	75
Peso massimo di singolo frutto (g)	90
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Difetti della buccia max (cm2)	1
Rapporto diametro minimo/diametro massimo superiore	0,7

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
--



SCHEDA TECNICA

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e
s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14038
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Lamponi

Descrizione: I lamponi, devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13265

Data Emissione: 18/01/2019

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Latte vaccino intero UHT - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e UE ed in particolare il Reg.CE 834/2007 e s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in tetrapak. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfie	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	bianco
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14087

Data Emissione: 09/06/2021

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Latte vaccino parzialmente scremato UHT - Provenienza UE

Descrizione: Il prodotto deve provenire da allevamenti comunitari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in tetrapak. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfie	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	bianco
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Stabilità microbiologica

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13990

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga cappuccio - Produzione integrata

Descrizione: La lattuga cappuccio, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera; sana; pulita, mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili; di aspetto fresco; turgida; praticamente priva di parassiti; praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti; non fiorita; priva di umidità esterna anormale; priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; deve presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso pieno campo min (g)	150
Peso coltura protetta min (g)	100
Differenza ra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso inf. a 150 g al cespo (g)	40
- per peso 150 - 300 g al cespo (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14098

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Lattuga Iceberg - Da agricoltura biologica

Descrizione: La lattuga iceberg, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili. di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso pieno campo min (g)	300
Peso coltura protetta min (g)	200
Differenza fra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso medio <150 g (g)	40
- per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13991

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga Iceberg

Descrizione: La lattuga iceberg, ortaggio da foglia, deve esser di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera, sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili. di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso pieno campo min (g)	300
Peso coltura protetta min (g)	200
Differenza fra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso medio <150 g (g)	40
- per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13992

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga romane

Descrizione: La lattuga romana, ortaggio da foglia, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., deve essere intera, sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso pieno campo min (g)	150
Peso coltura protetta min (g)	100
Differenza ra cespo più leggero e quello più pensante:	
- per peso inf. a 150 g al cespo (g)	40
- per peso 150 - 300 g al cespo (g)	100
Umidità esterna anomala	assente
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13993

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Lattughe Vari cultivar - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le lattughe Vari cultivar, ortaggio da foglia, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., con dei cepi interi, sani, puliti e mondati, praticamente privi di terra o di ogni altro substrato, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgidi, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, non fioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato, doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso pieno campo tipo iceberg min (g)	300
Peso coltura protetta tipo iceberg min (g)	200
Peso pieno campo altre min (g)	150
Peso coltura protetta altre min (g)	100
Omogeneità (differenza fra cespo grande con il piccolo):	
Per peso medio <150 g (g)	40
Per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14099

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lenticchie essiccate

Descrizione: Le lenticchie devono essere tipo Castelluccio di grandezza uniforme, sane, asciutte, prive di parassiti qualsiasi, prive di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua al momento della consegna min 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Sassi (n/kg)	1
Semi estranei (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13656

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lievito vanigliato per dolci

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla miscela o no di agenti lievitanti con l'aggiunta dell'aroma di vaniglia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in monodose da g 15 a g 20 e confezioni multiple. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14101

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Limoni - Da agricoltura biologica

Descrizione: Limoni di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione, devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esente da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Calibro 5 diametro min - max (mm)	53 - 62
Calibro 6 diametro min - max (mm)	48 - 57
Contenuto minimo in succo (%)	
verdelli e primo fiore	20
altri limoni	25
Tolleranze con calibro non omogeneo %	10
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14100

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Limoni

Descrizione: I frutti, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, puliti, privi di parassiti, da lesioni e/o ammaccature, privi di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. La partita deve essere omogenea come grado di maturazione. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Calibro 5 diametro min - max (mm)	53 - 62
Calibro 6 diametro min - max (mm)	48 - 57
Contenuto minimo in succo (%)	
verdelli e primo fiore	20
altri limoni	25
Tolleranze con calibro non omogeneo %	10
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14253
RSA

Data Emissione: 04/10/2022

Denominazione prodotto: Lingua di bovino salmistrata

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE, ricavato da bovini in ottime condizioni di nutrizione e di buona conformazione. Deve essere ottenuto dalla concia in salamoia, secondo buona tecnica.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Lingua di bovino salmistrata

Confezionamento: Il prodotto deve essere in confezione singola. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	soda, tipica

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12694

Data Emissione: 23/07/2015

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Liofilizzato di agnello

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di agnello (85%), farina di riso, amido di mais.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezione da 10 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobacter sakazakii	in 10 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12696

Data Emissione: 23/07/2015

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Liofilizzato di coniglio

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di coniglio (85%), farina di riso, amido di mais, vitamina E.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezione da 10 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobacter sakazakii	in 10 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12697

Data Emissione: 23/07/2015

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Liofilizzato di pollo

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di pollo (85%), farina di riso, amido di mais.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezione da 10 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobacter sakazakii	in 10 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 12698

Data Emissione: 23/07/2015

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Liofilizzato di tacchino

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di tacchino (85%), farina di riso, amido di mais.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezione da 10 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobacter sakazakii	in 10 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 14090

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata refrigerata - Etichettatura facoltativa

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo un disciplinare di produzione "benessere animale" e "antibiotic Free". Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rafilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Lonza di suino disossata refrigerata

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Ciascun lonza deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere siosità in quantità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura min (kg)	4
Pezzatura max (kg)	5

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14091

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata surgelata

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Lonza surgelata disossata di suino

Confezionamento: I filoni devono essere confezionati singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Listeria Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14077

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza refrigerata disossata di suino

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Lonza refrigerata disossata di suino

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Ciascun lonza deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13875
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Macedonia di verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patate 25%(+/-5), carote 25%(+/-5), acqua, piselli 10%(+/-5), mais dolce lessato, olio extravergine di oliva, burro, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13678
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Maionese

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione delle uova intere (o misto d'uova) ed olio di semi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Uova, olio monoseme (indicare il vegetale di provenienza), acqua, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Confezioni in materiale plastico o vetro. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo paglierino
Sapore	delicato, tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14102**Data Emissione: 30/09/2022**

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mandarini - Produzione integrata

Descrizione: I frutti, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione, devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esente da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10,5
Calibro 2 Diametro medio (mm)	64
Diametro minimo (mm)	58
Diametro massimo (mm)	69
Calibro 3 Diametro medio (mm)	59
Diametro minimo (mm)	54
Diametro massimo (mm)	64
Contenuto minimo in succo (%)	33

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14060

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mandorle secche sgusciate e pelate

Descrizione: Le mandorle devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, esenti da lesioni. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Sacchetti termosigillati da kg 0,5 -1 e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Frutti non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Lesioni meccaniche	Lievi
Difetti di colorazione	Lievissimi
Residui di gusci	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14103

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mapo

Descrizione: I frutti, devono esser di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13719
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Marsala DOP

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

--

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i. Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13614

RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mascarpone

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della crema e/o panna di latte vaccino, acido citrico e/o acido acetico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Crema e/o panna di latte vaccino, latte vaccino, acido citrico e/o acido lattico.

Confezionamento: in confezioni da 500 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Separazione della fase acquosa	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco latteo uniforme
Consistenza	Morbido, cremoso, omogeneo mantecato
Struttura	Omogenea mantecata
Sapore	Dolce
Odore	Di latte
Occhiatura	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 14006

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Melanzane - Produzione integrata

Descrizione: Le melanzane, ortaggio da frutto, devono essere di buona qualità, presentare le caratteristiche della varietà, 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 del 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 sapore estranei. Devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché 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 cm². Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: A strati ordinati o secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Frutti lunghi Diametro min - max (mm)	40 - 60
Frutti globulosi Diametro min - max (mm)	70 - 95
Peso min (g)	100
Lesioni lievi cicatrizzate max (cm ²)	3
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13859

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Melanzane a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto, melanzane a cubetti surgelate IQF, deve avere colore uniforme e caratteristico; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristico della verdura, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Il lato del cubo (mm) (+/-5mm)	15
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	2
Unità ammuffite (N°)	assenti
Unità macchiate (%)	10
Unità ossidate (%)	3,5

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti integri individuali
Colore	Tipico
Odore	Tipico
Consistenza	Tenera, fragrante non fibrosa

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14041

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mele - Produzione integrata

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Calibro min. - max. (mm)	70 - 75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	150
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14040

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mele - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	150
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14046**Data Emissione: 30/09/2022**

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14048

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione DOP, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan, Morgenduft, Pinova, Mele club.

Origine Italia

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14047

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione IGP, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan, Morgenduft, Pinova, Mele club.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto e acronimo IGP.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13215

Data Emissione: 12/10/2017

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele surgelate

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione delle mele sane, fresche, esenti da infestazione in atto, lavate, selezionate, sbucciate, tagliate a fette od a cubetti, surgelate con la tecnica I.Q.F.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Mele a fette oppure Mele a cubetti, antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, sale.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: al momento della consegna 18 mesi

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C min	8
Difetti/alterazioni	Assenti
Semi (n/10kg)	1
Fettine con parte di torsolo (g/10kg)	500
Fettine con parte di buccia (g/10kg)	500
Parti di piccioli (n/10kg)	1
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico della varietà
Colore	tipico della varietà
Sapore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	UFC/g	<10.000
Escherichia coli	UFC/g	assenti
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14042**Data Emissione: 30/09/2022**

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Meloni

Descrizione: I meloni devono essere interi (Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico), sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi di parassiti, consistenti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei. Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita), leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa. I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e di taglio netto.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Spagna/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	16
Peso min (g)	300
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	2

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14043

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Meloni gialli

Descrizione: I meloni gialli devono essere interi (Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico), sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, consistenti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei. Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita), leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa. I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e di taglio netto.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	16
Peso min (g)	300
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	2

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Cioloro	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13869
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Merluzzo alla Livornese - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pesce appartenente alla famiglia Gadidae 75% (+/-5), pomodori pelati, olive nere denocciolate, capperi, olio extra vergine d'oliva, pasta di acciughe in olio di oliva, aglio, aromi naturali, sale.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13868
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Merluzzo con verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ortaggi (in proporzione variabile: carote, zucchine, patate, cipolla, sedano) 50% (+/- 5), pesce appartenente alla famiglia Gadidae 30%(+/-5), olio di oliva, addensanti, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13658

Case Vacanza, RSA

Data Emissione: 07/10/2020

Denominazione prodotto: Miele di fiori monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Miele di fiori

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Sapore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13861

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Minestrone (nove ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure di provenienza UE, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Da almeno nove verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: carote, fagiolini, pomodori, zucchine, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Agglomerati (u/kg)	4
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1
Unità con taglio irregolare (g)	150
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7
Unità leggermente macchiate (g)	40

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13833

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Minestrone (undici ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure di provenienza UE, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti ne malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa ne apparire spappolata. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Da almeno undici verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: patate, carote, fagiolini, pomodori, zucchine, fagioli borlotti, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7
Unità leggermente macchiate (g)	40
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80
Unità con taglio irregolare (g)	150
Agglomerati (u/kg)	4
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Materiale non vegetale estraneo	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: **14044**
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: **30/09/2022**

Denominazione prodotto: Mirtillo nero

Descrizione: I mirtilli neri devono essere sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13852

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Misto di verdure surgelate per insalata russa IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terra. Non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patate (40 +/-5%), carote (40+/- 5%), piselli (20 +/-5%).

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Piselli fini (mm)	8,2 - 10,2
Patate cubetti (mm)	10x10
Carote cubetti (mm)	10x10
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Attacchi parassitari	assenti
Bruciatura da freddo	assenti
Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coag.+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13218

Data Emissione: 13/03/2018

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Misto d'uovo pastorizzato refrigerato - Prodotto biologico - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova intere di gallina provenienti da allevamenti che rispettano la normativa vigente in materia di benessere degli animali, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Misto d'uovo pastorizzato refrigerato

In etichetta deve essere riportata la provenienza delle uova.

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C. Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Confezioni da kg 1 tetrapack e 10 bag in box. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tenue, di uovo fresco
Sapore	tipico, di uovo fresco
Colore	tipico giallo
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	UFC/g	<100.000
E. coli	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui di guscio e membrane (mg/kg)	<100
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14115

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Miyagawa

Descrizione: Devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esente da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Calibro Diametro medio (mm)	
Diametro minimo (mm)	52
Diametro massimo (mm)	63
Contenuto minimo in succo (%)	33

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14045
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: More

Descrizione: Le more devono essere sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, di aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13596

Data Emissione: 06/10/2020

Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mortadella affettata

Descrizione: Ricavato unicamente da carni suine tritate in impasto finissimo e grasso di gola da cui si ricavano lardelli ben visibili nella fetta di prodotto finito. Insaccato in budello e cotto in forno. Al taglio si presenta di colore rosa inframmezzato da lardelli ben visibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, spezie, sale e additivi strettamente necessari per la produzione

La temperatura di conservazione non superiore a 4°C

Confezionamento: Il prodotto deve essere in atmosfera protettiva. Il peso dichiarato in etichetta deve essere al netto di ogni e qualsiasi imballo/materiale di confezionamento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere trasportato con i mezzi refrigerati. La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosa inframmezzato
Sapore	Pieno, fragrante, delicato e gradevole
Retrogusto	Assente
Profumo	Inteso gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14093

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mortadella Bologna I.G.P

Descrizione: Dovrà essere prodotta secondo il Decr. Mi.P.A. 7/10/98 - Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in tranci sottovuoto di pezzatura compresa tra 6 e 8 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa vivo uniforme
Odore	profumo tipico aromatico
Sapore	gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13575
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al carne di tacchino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Carne di tacchino, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13576
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al lombo di suino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Carne di suino, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13566
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al nasello - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Filetto di nasello, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, addensanti naturali, sale, spezie, coloranti naturali, antiossidanti, correttori di acidità.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13567
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al salmone - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ingrediente principale: Salmone, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13865
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di carote - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: : carote min 75%, olio extravergine di oliva, acqua, formaggio mix grattugiato (formaggi stagionati tipo Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, spezie e aromi naturali.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13910
CDD**Data Emissione: 10/12/2020****Denominazione prodotto:** Mousse di fagiolini e patate - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagiolini 40%(+/-5), patate 25% (+/-5), acqua, burro, olio extravergine di oliva, formaggio mix grattugiato fresco (formaggi stagionati: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13871
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di piselli - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Piselli 60% (+/-5), acqua, olio extravergine di oliva, porro, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13891
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di prosciutto - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Prosciutto cotto 45% (+/-5), ricotta vaccina 45%(+/-5), acqua, brandy (alcol idrato, brandy, aromi), capperi, zucchero di canna, sale.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13876
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse erbette e patate - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Erbette 55%(+/-5) patate 25%(+/-5), acqua, olio extravergine di oliva, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), burro, sale fino iodato, aglio.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14139
Scolastico

Data Emissione: 02/09/2022

Denominazione prodotto: Mozzarella biologica bocconcini g 30 - Prodotto bio italiano

Descrizione: Il formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco e, dopo il taglio, la sua compressione determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

Confezionamento: Il prodotto in bocconcini da 30 g deve essere confezionato in vaschette di ca kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Bocconcini (g)	30 (+/- 5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	omogeneo bianco latte
Sapore	fresco, sapido di latte lievemente acidulo, privo di retrogusti
Odore	caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo
Consistenza	morbida e lievemente elastica
Occhiatura	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100
E.coli	Ufc/g	<=10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<=1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	

Numero: 14174

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Mozzarella g 100

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco. La compressione della pasta dopo il taglio determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: La mozzarella, deve essere in confezioni singole da g 100 di peso sgocciolato. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura (g)	100 ±5%

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	morbida e leggermente elastica
Occhiatura	assente
Colore	omogeneo bianco latte
Sapore	fresco, sapido di latte lievemente acidulo, privo di retrogusti
Odore	caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
E.coli	Ufc/g	<=10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E.coli	Ufc/g	<=10
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<= 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	

Numero: 14175

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mozzarella per pizza - Da latte italiano

Descrizione: Formaggio a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta deve essere di media consistenza, elastica, senza o con rare occhiature, priva di crosta esterna. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in imballi di peso 1 kg ca. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polvere di formaggio	assente
Peso (g)	1000 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco/crema
Sapore	Dolce, gradevole, con tipica nota latte
Odore	Fresco di latticini

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<=1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13287

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Nettare di mela vitaminizzato

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Mela (pura e succo), acqua, zucchero (non aggiunto), succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezione da 90 a 200 ml. Il prodotto deve essere etichettato conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Gusto	Tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 14248

Data Emissione: 02/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Nettari di albicocca - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, purea di albicocca, zucchero di canna. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Tetrapak da 150 a 250 ml. L'etichettatura deve riportare la provenienza italiana delle materie prime ed essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Danni da cattiva conservazione	assenti
Corpi estranei	assenti
Confezioni bombate	assenti
Residuo secco rifrattometro a 20°C min	9
Tenore minimo di succo e/o purea (%)	40

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH max	4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14249

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Nettari di pera - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, purea di pera, zucchero di canna. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Tetrapak da 150 a 250 ml. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Danni da cattiva conservazione	assenti
Corpi estranei	assenti
Confezioni bombate	assenti
Residuo secco rifrattometro a 20°C min	9
Tenore minimo di succo e/o purea (%)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH max	4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14250

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Nettari di pesca - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, purea di pesca, zucchero di canna. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Tetrapak da 150 a 250 ml. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Danni da cattiva conservazione	assenti
Corpi estranei	assenti
Confezioni bombate	assenti
Residuo secco rifrattometro a 20°C min	9
Tenore minimo di succo e/o purea (%)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH max	4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13500

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Noce moscata in polvere

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla macinazione della noce moscata (*Myristica fragrans*).

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Noce moscata in polvere

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria momoctogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14061

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Noci secche sgusciate

Descrizione: Le noci secche e sgusciate devono essere sane, consistenti, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di insetti e di attacchi di parassiti, da irrancidimento e di aspetto oleoso, di muffe, di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Sacchetti termosigillati da kg 0,5 - 1 e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazione	assenti
Residui di guscio	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13925

Data Emissione: 17/09/2021

RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Olio di semi di girasole

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dai semi di girasole (*Helianthus annuus*), raffinato e per uso alimentare. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Olio di semi di girasole

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 95%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	neutro
Sapore	neutro
Colore	giallo chiaro
Aspetto a 20°C	limpido
Consistenza	fluida

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13924

Data Emissione: 17/09/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Olio extra vergine di oliva di origine greca

Descrizione: Olio extravergine d'oliva di origine greca avente mediana degli attributi (fruttato, amaro e piccante) rispettivamente di intensità "leggera" ovvero con relativa mediana dell'attributo inferiore a 3, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive di provenienza greca che non hanno subito manipolazioni o trattamenti chimici. Il prodotto dovrà corrispondere a quello così classificato dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni. Il prodotto dovrà essere filtrato, limpido, privo di impurità e di difetti organolettici. A partire dalle consegne di gennaio, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve rispettare la normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in latta o tank. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare l'origine del prodotto.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 95%

Caratteristiche merceologiche

Difetti	assenti
---------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	gradevole, fruttato, equilibrato
--------	----------------------------------

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

Acidità (acido oleico) (max - %)	0,6
Perossidi (max - meqO2/Kg)	14
Etil esteri (max - mg/kg)	30
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13923

Data Emissione: 17/09/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Olio extra vergine di oliva di origine Italia - Da agricoltura biologica

Descrizione: Olio extravergine d'oliva di origine italiana avente mediana degli attributi (fruttato, amaro e piccante) rispettivamente di intensità "leggera" ovvero con relativa mediana dell'attributo inferiore a 3, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive di provenienza italiana che non hanno subito manipolazioni o trattamenti chimici. Il prodotto dovrà corrispondere a quello così classificato dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni. Il prodotto dovrà essere filtrato, limpido, privo di impurità e di difetti organolettici e provenire dall'ultimo raccolto. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva origine italiana

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. Riportare in etichetta la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in bottiglia o latta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare l'origine del prodotto.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 95%

Caratteristiche merceologiche

Difetti	assenti
---------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	gradevole, fruttato, equilibrato
--------	----------------------------------

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Acidità (acido oleico) max %	0,5
Perossidi (meqO2/kg) inf.	14
Etil esteri (mg/kg) max	30
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	

Numero: 13276

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di agnello

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di agnello, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati) amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. Il prodotto deve essere etichettato conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa tipico, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di agnello cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13281

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di coniglio

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di coniglio, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Avorio chiaro, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di coniglio cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13282

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di manzo

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di manzo, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	beige tendente al rosa/nocciola, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di carne cotta di manzo
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13283

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di pollo

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di pollo, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Avorio chiaro, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di pollo cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13285

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di tacchino

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di tacchino, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Beige, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di tacchino cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13284

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di vitello

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di vitello, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa tipico, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico della carne di vitello cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13277

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di banana

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Banana, (eventuale aggiunta di mela o pera), acqua, succo concentrato di limone, amido di mais, vitamina C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo rosa, uniforme
Odore	Tipico della banana
Sapore	Dolce
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13216

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di formaggino fuso

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento al D.P.R. n. 128 del 7.4.99 e al Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 e le successive modifiche.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua; formaggi (latte, fermenti lattici, sale, caglio); amido di mais; correttori di acidità: sodio citrato, potassio citrato.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13278

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di mela

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Mela (pura e succo), acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Tipico della mela
Sapore	Dolce
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13279

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di pera

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pera (pura e succo), acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Tipico della mela
Sapore	Dolce
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13274

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di pesce (salmone o trota)

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, filetto di salmone o trota, (eventuale l'aggiunta di verdure (patate e/o carote) e/o cereali e suoi derivati), amido di mais, succo concentrato di limone, olio di girasole.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13280

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di prugna

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pura di prugna, (eventuale aggiunta di mela) acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bruno tipico, uniforme
Odore	Tipico della prugna
Sapore	Dolce
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13275

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di legumi/verdure

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua e/o Acqua di cottura, legumi (ceci e/o fagioli e/o lentichie), (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/ocipolle e/o zucchine e/o zucca) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo di limone, olio di girasole.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13662

Tutte le utenze

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Origano in foglie

Descrizione: Il prodotto deve essere di buona qualità, presentare le caratteristiche organolettiche tipiche e non sofisticato con foglie di vegetali estranee. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Origano in foglie

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Grumi	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13730

Data Emissione: 10/09/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Orzo perlato - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto di origine italiana, deve avere granella uniforme, arrotondata, di colore bianco - giallo paglierino, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee. L'orzo perlato deve essere ben maturo, di ultima lavorazione, sano, secco, esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, altri agenti infestanti, non avere odore di muffa, né altro diverso da quello che gli è proprio. Tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Orzo perlato

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Sacchi ermetici e termosigillati da kg 0,4 a kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve indicare l'origine italiana della materia prima.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	Assenti
Semi rotti edibili max (% g/g)	1
Semi ammuffiti	Assenti
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<1000
-------	-------	-------

Parametri chimici

Umidità (%)	12,5 (+/-0,5)
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13657
RSA, Scolastico

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Orzo solubile

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del orzo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Orzo tostato solubile

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14158
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Ossobuco posteriore di vitello

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE, ricavato da soggetti appartenenti alla categoria "V" - di età massima di 8 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ossobuco posteriore di vitello.

Confezionamento: Ogni confezione dovrà contenere lo stinco tagliato e ricomposto. Tutti i prodotti devono essere confezionati sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Tessitura muscolo	Fine

Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosato
Odore	Normale
Consistenza	Soda

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13661
RSA

Data Emissione: 07/10/2020

Denominazione prodotto: Ovetto di cioccolato

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della cioccolata e altri ingredienti, di forma assomigliante all'uovo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residuo alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13672

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pancarrè

Descrizione: Il pancarrè (o pan carré) è un tipo di pane, usato per la preparazione di toast o per la tostatura in generale.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio vegetale monoseme, destrosio, lievito, sale, estratto di malto

Confezionamento: in confezioni da g 200 a g 500. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
--------	--------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13943

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pancetta coppata

Descrizione: Le pancette coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno; le parti magre devono risultare in giusta proporzione; carne e grasso consistenti, non molli; grasso bianco, non rancido o degradato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	gradevole
Colore	tipico
Gusto	moderatamente sapido

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13597

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pancetta scotennata arrotolata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della carne suina dove le parti magre devono essere in giusta proporzione, carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. Le pancette arrotolate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole
Colore	Tipico del prodotto
Gusto	Moderatamente sapido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13946

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pancetta tesa

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalle carni di suino dove le parti magre devono risultare in giusta proporzione; carne e grasso consistenti, non molli; grasso bianco, non rancido o degradato.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	gradevole
Colore	tipico
Gusto	moderatamente sapido

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13598

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pancetta tesa affumicata

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della corne suina, con la carne ed il grasso in giuste proporzioni, consistenti, non molli; il grasso bianco, non rancido o degradato; sottoposto al processo di affumicatura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole
Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Moderatamente sapido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13684

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pandoro

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostoso, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, uova, burro min 20%, lievito naturale costituito da pasta acida, aroma di vaniglia o vanillina e sale.

Confezionamento: in astucci singoli da g 750 a g 1000 e, all'interno, la bustina di zucchero a velo per la "spolveratura". L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13906

Data Emissione: 27/11/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane ai cereali

Descrizione: Il pane deve essere prodotto con impiego di farine di diversi cereali. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina di segale e/o integrale, farina e/o fiocchi d'orzo, semi di miglio, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell'estratto di malto e/o farina di cereali maltati (indicando la provenienza).

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Peso g (+/-5g)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13586

Data Emissione: 22/03/2021

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pane all'uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione dell'impasto e l'aggiunta delle uvette. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, uvette, acqua, lievito e/o agente lievitante, aromi.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna minima 90 giorni

Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13723

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0

Descrizione: Il pane di tipo "0", prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i.; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero "0", acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Peso g (+/-5g)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13722

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0 con farina biologica

Descrizione: Il pane di tipo 0, prodotto con farina biologica e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0 biologica, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell'estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti.

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogens	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13726
RSA

Data Emissione: 01/02/2021

Denominazione prodotto: Pane di tipo integrale

Descrizione: Il pane di tipo integrale, prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i.; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018).

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina integrale di grano tenero, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti.

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E.coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13725

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo integrale - con farina integrale biologica

Descrizione: Il pane di tipo integrale deve essere prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina integrale biologica di grano tenero, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Nell'elenco degli ingredienti deve essere riportato: "Farina integrale biologica di grano tenero ". Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Crosta	Friabile, omogenea, colore tipico
Mollica	Colore tipico, porosità regolare, elastica, superficie lucida
Aroma	Caratteristico e gradevole
Sapore	Caratteristico e gradevole

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<100.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E.coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13724

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane grattugiato

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	fragrante, assente di rancido, amaro, acido
Colore	dorato
Odore	fragrante, assente di rancido

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E.coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente
Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (%)	<10
Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14073
Scolastico

Data Emissione: 24/03/2021

Denominazione prodotto: Pane senza glutine surgelato - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare deve avere le stesse caratteristiche del prodotto pane. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Miscela di farine (fecola di patate, amido di riso, addensanti: E415, E464, E412; zucchero, fibre di psyllium, estratto di lievito, sale, lenticchie tostate macinate, correttore di acidità E262), acqua, farina di mais, olio extravergine di oliva, farina di riso, sale, lievito di birra, zucchero semolato, olio di semi di girasole.

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	50 (+/- 2g)
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Colore mollica	Bianco
Colore crosta	Marrone chiaro
Consistenza	Tipica del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14165

Data Emissione: 03/12/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Panettoncini

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova, burro, uvetta e scorze di agrumi, lievito naturale costituito da pasta acida e sale.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13683

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Panettoni

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova, burro, uvetta e scorze di agrumi, lievito naturale costituito da pasta acida e sale.

Confezionamento: in astucci singoli da g 750 a g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13616

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Panna da cucina UHT

Descrizione: Il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte vaccino per affioramento o centrifugazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Panna (o crema), carragenina.

Confezionamento: Confezioni singole da 1000 ml. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Colore	Bianco latte
Consistenza	Liquida vellutata

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Grassi (%)	=>20



SCHEDA TECNICA

Numero: 13615

Data Emissione: 07/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Panna pastorizzata per la pasticceria

Descrizione: Il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte vaccino per affioramento o centrifugazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Panna (o crema), zucchero, carragenina.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: Confezioni singole da 1000 ml. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Colore	Bianco latte
Consistenza	Liquida vellutata

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Grassi (%)	=>30



SCHEDA TECNICA

Numero: 13496

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Paprica (Paprika)

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoni sani ed esenti da attacchi parassitari.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria momoctogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14176

Data Emissione: 31/03/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Parmigiano Reggiano D.O.P

Descrizione: Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, con la crosta lavata, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria e nello specifico Decr. Mi.P.A.A.F. del 09/09/2011, RegCE 1107/96 e s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (mesi)	24

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Gusto	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 13887
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Passata di fagioli - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, fagioli borlotti secchi 20%(+/-5), fiocchi di patate, proteine del siero del latte, cipolla, olio extravergine di oliva, estratto vegetale senza glutammato, sale fino iodato, basilico.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13921
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 02/11/2021

Denominazione prodotto: Pasta a base di mais senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto ricavato esclusivamente dalla farina di mais
Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Formati grandi (pasta asciutta per scolastico): mezze maniche o caserecce o pipe;
Formati piccoli (pasta asciutta per nidi): pipe o ditalini.

Ingredienti: Farina di mais, acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	neutro
Colore	giallo
Sapore	caratteristico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14161

Data Emissione: 28/02/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pasta ad uovo precotta e surgelata IQF per lasagne

Descrizione: La pasta all'uovo precotta per lasagne deve essere pastorizzata e surgelata in IQF. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi, né diventare collosa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia.

Confezionamento: Imballaggio secondario max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Dimensioni (mm)	200x250
Peso di una sfoglia (g)	90 ±5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13880
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta al pomodoro - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro 30%(+/-5), olio di oliva; cipolla; verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla); amido di mais, estratto vegetale senza glutammato, basilico, aglio, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco ((Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, olio extravergine di oliva, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13879
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta all'Amatriciana - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla); amido di mais; estratto vegetale senza glutammato, pancetta affumicata 3%(+/-5), proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, olio extravergine di oliva, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale fino iodato, zucchero

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13892
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta alla norma - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais, estratto vegetale senza glutammato, melanzane 5%, proteine del siero del latte, olio extravergine di oliva, ricotta salata 2% , formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), basilico, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13625

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pasta d'acciughe

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione delle acciughe salate mature, deve essere cremoso, omogeneo con assenza di granuli di sale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acciughe, sale.

Confezionamento: In tubetti da g 60. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico intenso
Sapore	Tipico di acciughe mature
Sapori estranei	Assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Istamina (mg/100g)	<100

Numero: 13971
Scolastico

Data Emissione: 02/11/2021

Denominazione prodotto: Pasta di farro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con farro ed acqua. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi ne disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riporto il tempo di cottura. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Formati: Penne rigate. Ditalini rigati, ecc.

Ingredienti: Farina di farro biologico, acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13919

Data Emissione: 02/11/2021

Nidi, Scolastico, Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pasta di semola di grano duro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi né disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. La produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Formati: Cocciolette, corallini, ditalini rigati, Fusilli, fagiolini, Gnocchetti sardi, Mezze penne, Mezze penne rigate, Penne rigate, sedanini rigati, semi di melone, spaghetti, stelline, tagliatelle senza uova, ecc.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Venature irregolari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13920

Data Emissione: 02/11/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Pasta di semola integrale di grano duro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura ne disfarsi, diventare collosa, intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Formati: Penne rigate, Ditalini rigati.

Ingredienti: Semola integrale di grano duro, acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Venature irregolari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico di pasta integrale
Odore	Tipico di pasta integrale
Sapore	Tipico di pasta integrale
Consistenza	Dura

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13866
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta ricotta e pesto - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro 40% (+/-5), acqua, pesto alla genovese fresco 10% (+/-5) [olio vegetale monoseme (girasole, arachidi, ecc.), margarina (grasso vegetale di palma, sale), basilico genovese (10+/-5%), formaggio, olio extravergine di oliva, siero di latte, frutta secca (anacardi, pinoli,) sale, antiossidanti, conservanti ed acidificanti consentiti dalla vigente normativa)], ricotta 6% (+/-5) (siero di latte vaccino pastorizzato, sale alimentare), proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato (Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, olio extravergine di oliva.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14126

CDD, RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 28/02/2022

Denominazione prodotto: Pasta sfoglia stesa surgelata

Descrizione: Prodotta in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Farina di grano tenero 00, acqua, margarina vegetale e/o burro, sale.

Confezionamento: In imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Brucciatura da freddo	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEMA TECNICA

Numero: 13878

Data Emissione: 09/12/2020

CDD

Denominazione prodotto: Pasta speck e zafferano - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro 40%(+/-5), acqua, speck 4%(+/-5), proteine del siero del latte, panna in polvere, cipolla, formaggio mix grattugiato fresco ((Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), olio di oliva, olio extravergine di oliva, burro, farina di grano tenero tipo 00 (contiene glutine. zafferano 0,01%).

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12971

Data Emissione: 12/09/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pastine prima infanzia

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

Formati indicativi: forellini micro, pokerina, puntine, sabbiadoro, stelline.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di frumento, sali minerali (calcio, ferro), vitamine

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg CE 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14010

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Patate - Produzione integrata

Descrizione: Le patate, ortaggio da tubero, devono essere di prima categoria, intere e sane, pulite, spazzolate, esenti da odori anomali, esenti da parassiti, malattie crittogamiche, da attacchi fungini, da virus, da lesioni e/o ammaccature, esenti da tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. I cultivar saranno specificati alla richiesta. Ogni imballo deve contenere prodotti di un solo cultivar. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette/sacchi max kg 10 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Ogni sacco o altro imballo primario deve essere etichettato conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Diametro min (mm)	60
Peso max (g)	300
Diametro novelle min (mm)	50
Tuberi rotti, lesionati, verdi, aggrinziti, o difettosi max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14009

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Patate - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le patate, ortaggio da tubero, devono essere intere, sane, pulite, spazzolate, esenti da odori anomali, esenti da parassiti, da attacchi fungini, da virusi, da lesioni e/o ammaccature, esenti da tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunita europea. I cultivar saranno specificati alla richiesta. Ogni imballo deve contenere prodotti di un solo cultivar. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette/sacchi max kg 10 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Ogni sacco o altro tipo di imballo deve essere etichettato conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Diametro min (mm)	60
Peso max (g)	300
Diametro novelle min (mm)	50
Tuberi rotti, lesionati, verdi, aggrinziti, o difettosi max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14088

Data Emissione: 06/10/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Patate 5^a gamma a cubetti cotte al vapore

Descrizione: Le patate 5^a gamma devono essere prodotte dalle patate coltivate in rispetto alla normativa nazionale e comunitaria, sane, pulite e tagliate a cubetti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patate, sale (non obbligatorio).

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di bisolfiti.

Confezionamento: Imballo primario deve essere minimo kg 2 e massimo kg 3. Imballo secondario deve essere massimo kg 12. Il prodotto deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto ed etichettato conformemente alla vigente normativa. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi refrigerati.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Solanina	Assente
Difetti espressi in percentuale sul peso:	
Totale difetti (% p/p)	<=3
di cui zone nere (% p/p)	<=0,5
Cubetti (mm)	15x15x15 ±10%

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Escherichia coli	UFC/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13894

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Patate a spicchi senza buccia surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da patate sane, privi di attacchi parassitari o marciume, surgelate singolarmente (IQF). Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Lunghezza >60 mm max %	25
Lunghezza 40 - 60 mm max %	63
Lunghezza <40 mm max %	12
Pezzi rotti pezzi/kg max	4
Difetti >10 mm max pezzi/kg	2
Difetti 6 -10 mm max pezzi/kg	6
Difetti 3 - 6 mm max pezzi/kg	14
Danni da gelo in % (p/p)	0,1
Solanina	assente
Germogli	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coag.+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13718
Servizi Extra

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Patatine in bustine

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalle patate, pulite, tagliate (taglio classico) e fritte con l'aggiunta del sale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patatine fritte, olio, sale.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residuo alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	croccante
Aroma	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13613

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pecorino romano D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione esclusivamente del latte di pecora pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il formaggio deve essere tagliato e confezionato in sottovuoto da max kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura mesi (da grattugia)	8
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da bianco a paglierino
Sapore	Piccante intenso e gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13498

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pepe bianco macinato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pepe bianco macinato

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	acre - piccante
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13663

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pepe nero macinato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pepe nero macinato

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	acre - piccante
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13501

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pepe nero macinato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pepe nero macinato

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	acre - piccante
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13872
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Peperonata - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Peperoni 50% (+/-5), patate, salsa di pomodoro, acqua, olio di oliva, verdure miste (carota, sedano, cipolla), amido di mais; sale fino iodato; estratto vegetale (sale, verdure disidratate (cipolla, carota, patata) in proporzione variabile, estratto di lievito, maltodestrina di mais); basilico; aglio; zucchero; bicarbonato di sodio), porro, olio extravergine di oliva, acqua, sale fino iodato, origano.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13502

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Peperoncino frantumato

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoncini piccanti, sani ed esenti da attacchi parassitari.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Peperoncino frantumato

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria momoctogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13497

Data Emissione: 28/02/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Peperoncino in polvere

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoncini piccanti sani ed esenti da attacchi parassitari.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Peperoncino in polvere

Confezionamento: In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria momoctogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13854

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Peperoni a falde surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di peperoni rossi, gialli e verdi, sani, freschi, esenti da infestazione in atto, lavati, selezionati, tagliati a fette e surgelati I.Q.F. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e UE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Peperoni rossi gialli e verdi in proporzione variabile a falde, surgelati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio. Anche gli imballi secondari devono riportare le informazioni previste dalla normativa vigente. peso massimo dell'unità di vendita 10 kg.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Materiale estraneo di origine vegetale (n/kg)	assente
Larghezza falda (mm); (+/- 5mm)	30

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico di peperoni
Odore	tipico di peperoni
Sapore	tipico di peperoni
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. (CE) 1881/2006



SCHEDA TECNICA

Numero: 14015

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Peperoni dolci - Produzione integrata

Descrizione: I peperoni dolci, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, ben sviluppati, privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole, muniti del peduncolo, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, consistenti, praticamente esenti da macchie. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro. Le varietà commerciali accettate: lunghi (appuntiti), senza punta, quadrati appuntiti ("trottola") e di forma appiattita ("topepo"). Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e la presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Larghezza lunghi (appuntiti) min (mm)	20
Lunghezza quadrati senza punta	40
Lunghezza quadrati appuntiti ("trottola")	40
Lunghezza forma appiattita	55
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14050

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pere DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pere devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppate, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione DOP, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: William, Kaiser, Abate fetel, Conference, Decana, Santamaria, Coscia, Maxr red Bartlett, Passa crassana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto ed acronimo DOP.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	6
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio frutto della fornitura (g)	155
Peso minimo di singolo frutto(g)	140
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	12
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14049

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pere IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pere devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppate, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione IGP, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Varietà: William, Kaiser, Abate fetel, Conference, Decana, Santamaria, Coscia, Maxr red Bartlett, Passa crassana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto ed acronimo I.G.P..

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	6
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio frutto della fornitura (g)	155
Peso minimo di singolo frutto(g)	140
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	12
Umidità esterna anomala	Assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14052

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pesche - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pesche devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti cicatrizzati - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	105
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	100
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	95
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	170
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	160
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14051

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pesche - Produzione integrata

Descrizione: Le pesche devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti cicatrizzati - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	105
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	100
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	95
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	170
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	160
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12950

Data Emissione: 20/10/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pesto surgelato

Descrizione: Il prodotto dopo scongelamento deve presentarsi morbido, omogeneo e cremoso; i vari ingredienti devono essere ben amalgamati e non riconoscibili alla vista; colore dal verde chiaro al verde intenso; consistenza densa ed omogenea; odore delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio stagionato, gusto saporito, leggermente piccante, assenza di sensazione di menta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Olio extravergine d'oliva d'origine nazionale, foglie di basilico di origine nazionale (che può essere fresco, congelato, surgelato, semilavorato in olio extravergine d'oliva di origine nazionale) non inf. a 20%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli ottenuti da Pinus Pinea di origine mediterranea, aglio fresco di produzione comunitaria, sale. Il valore complessivo del sale sul prodotto finito deve essere inferiore all' 1%. E' ammessa l'aggiunta: ricotta, fibra vegetale di carota, acido citrico ed acido lattico.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente e riportare le indicazioni relative all'origine del basilico, dell'olio d'oliva extravergine e dei pinoli.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	delicato, persistente di basilico fresco, aglio, formaggio
Colore	da verde chiaro al verde intenso
Sapore	moderatamente sapido e leggermente piccante

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale (NaCl) (%)	< 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13554

Data Emissione: 05/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Petti di pollo a fette surgelate IQF - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Ricavati da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi, affettati e surgelati con la tecnica I.Q.F.. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Petti di pollo a fette surgelate IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 0,7 circa ed in imballo secondario da kg 2,8 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Pezzatura media (g) +/-20%	100
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13552

Data Emissione: 05/10/2020

Nidi, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Petti di pollo refrigerati - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Ricavati da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Petti di pollo refrigerati

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 3,5 circa ed in imballo secondario da kg 10 circa. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente al prodotto. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo fresca
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14062
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Pinoli secchi sgusciati

Descrizione: Pinoli devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Sacchetti termoigillati da g 100 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Difetti/Alterazioni	Assenti
Residui legnosi	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13747

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Pinot nero

Descrizione: Il prodotto deve rispondere alle vigenti norme legislative concernenti la produzione e la commercializzazione dei vini.

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75 con tappo in sughero. Cartoni da 6 bottiglie. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco paglierino
Aspetto	brillante
Profumo	delicato, gradevole e caratteristico.
Sapore	secco, piacevolmente amarognolo

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13832

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Piselli fini surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I piselli surgelati IQF devono avere un colore verde uniforme, avere forma sferoidale, presentare odore e sapore caratteristici, essere privi di corpi e materiali estranei non vegetali, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, avere consistenza tenera con epidermide poco avvertibile. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazion	assenti
Diametro medio (mm)	8,75 - 10,2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale proprio (n/kg)	1
Piselli chiari (n/kg)	60
Piselli danneggiati (n/kg)	20
Piselli gialli (n/kg)	8
Piselli gravemente danneggiati (n/kg)	8
Unità fuori calibro (%)	20

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14113

Nidi, Scolastico

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Piselli secchi decorticati spezzati - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da piselli freschi. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Piselli secchi decorticati spezzati

Confezionamento: Il confezionamento primario da kg 0,5 a kg 5; l'imballo secondario non deve essere superiore ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna min 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Sassi (n/kg)	1
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13

Numero: 13974

Data Emissione: 15/03/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pizza bianca precotta/parzialmente cotta e surgelata

Descrizione: Prodotto da forno precotto/parzialmente cotto all'origine, ricavato dalla lavorazione di farina di grano tenero. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Il gusto e la consistenza devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Il trancio deve essere con la superficie bruno dorata con piccoli fori.

Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica: aggiunta di farcitura, cottura/rinvenimento, confezionamento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0" e/o "00", acqua, olio d'oliva extra vergine, sale, lievito, farina di cereali maltati, malto d'orzo.

Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad esclusione della soia.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili ed in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui carboniosi	assenti
Forma	rettangolare
Dimensioni max (cm)	30x16,5
Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
Spessore (cm)	1,5 - 2
Peso medio (g)	300 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Dorato in superficie
Odore	Tenue gradevole
Brucciature della base	assenti
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13975

Data Emissione: 15/03/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pizza surgelata pomodoro e mozzarella

Descrizione: Prodotto da forno composto da una base farcita con pomodoro e mozzarella, precotta o parzialmente cotta. La base deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. La distribuzione della farcitura deve essere uniforme. Il gusto e la consistenza del prodotto finito devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Base: farina di grano tenero tipo "0" e/o "00", acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito, farina di cereali maltati, malto d'orzo.

Farcitura : polpa e/o passata e/o semi concentrato di pomodoro d'origine italiana; olio extra vergine d'oliva; mozzarella (prodotta con latte di allevamenti italiani), fermenti lattici, caglio; sale.

La farcitura deve essere uniformemente distribuita sulla base senza lasciare scoperti i bordi.

Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili, in imballaggio secondario da max kg 10 e non ternosigillate singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui carboniosi	assenti
A - Dimensioni max (cm)	30x16,5
A - Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
A - Peso medio (g)	400 (+/-5%)
A - Rapporto Base:Mozzarella (g)	300 :100
B - Dimensioni max (cm)	30x49
B - Dimensioni min (cm)	28,5x46,5
B - Peso medio (g)	1200 (+/-5%)
B - Rapporto Base: Mozzarella (g)	900:300

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona
Brucciature dei bordi	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Sale su tal quale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13198

Data Emissione: 27/02/2018

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Polli a busto eviscerati refrigerati

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi e colorazioni anomale. La pezzatura si intende essenziale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pollo a busto eviscerato refrigerato

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C

Confezionamento: Ogni pollo dovrà essere confezionato singolarmente in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura (g) (+/-10%)	1100
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco e/o paglierino
Consistenza	soda, di prodotto maturo
Odore	tipico di carne di pollo fresca

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13199

Data Emissione: 27/02/2018

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Polli a busto eviscerati surgelati

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile. Il prodotto deve essere "pronto per la cottura", completamente spennato, spiumato, dissanguato, eviscerato, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi e colorazioni anomale. La pezzatura si intende essenziale.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pollo a busto eviscerato surgelato

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura (g) (+/-10%)	1100
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco e/o paglierino
Consistenza	soda, di prodotto maturo
Odore	tipico di carne di pollo fresca

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13893
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pollo alle verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di pollo cotta 70%(+/-5), verdure miste per soffritto 20%(+/-5), (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), olio extravergine di oliva, olio di oliva, spezie ed aromi naturali, sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13907
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pollo con patate e zucchine - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: carne di pollo cotta min 30% - patate 20% (+/-5%) - zucchine 20% (+/-5%) - verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP) – olio extravergine di oliva - salsa di soia (acqua; semi di soia; frumento; sale) – sale fino iodato.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14216

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio easy peel (facile apertura). Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14215

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela biologica - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14209

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela e Banana

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Banana 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio easy peel (facile apertura). Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14212

Data Emissione: 02/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Polpa di Mela e Banana- biologica - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Banana 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14208

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela e Pesca

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Pesca 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14207

Data Emissione: 02/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Polpa di Mela e Pesca- biologica - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Pesca 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14211

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela e Prugna

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Popla di Mela 80(+/-10)%, Prugna 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14214

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Mela ed Albicocca

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Albicocca 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido citrico e/o acido ascorbico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio easy peel (facile apertura). Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14213

Data Emissione: 02/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Polpa di Mela ed Albicocca- biologica - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Mela 80(+/-10)%, Albicocca 20(+/-10)%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi:acido citrico e/o acido ascorbico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14210

Data Emissione: 02/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Polpa di Pera

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Pera 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi acido ascorbico e/o acido citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14247

Data Emissione: 02/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Polpa di Pera biologica - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di Pera 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi acido ascorbico e/o acido citrico.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: monoporzione dotata di coperchio essay peel (facile apertura). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna almeno 9 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13927

Data Emissione: 17/09/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Polpa fine di pomodoro italiano - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto da pomodori pelati italiani, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico .

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e indicare l'origine italiana della materia prima.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Residuo ottico rifrattometro a 20°C min	6
Peso sgocciolato min	60 %
Confezioni bombate	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore anomalo	assente
Odore anomalo	assente
Gusto	dolce, non acido
Retrogusto	tipico non metallico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

pH max	4,5
Acidità totale (come ac. citrico) %	<9
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13926

Data Emissione: 17/09/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Polpa fine di pomodoro italiano - Produzione integrata

Descrizione: Prodotto ottenuto da pomodori italiani, pelati, sani, freschi, maturi, provenienti dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve essere di colore rosso intenso, privo di marciume, necrosi, virosi, peduncoli e la separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto delle normative vigenti Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Polpa fine di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve recare le indicazioni di origine italiana e "Produzione integrata" della materia prima.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Residuo ottico rifrattometro a 20°C min	6
Confezioni rigonfiate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore anomalo	assente
Odore anomalo	assente
Gusto	dolce, non acido
Retrogusto	tipico, non metallico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

pH max	4,5
Acidità totale (come ac. citrico) %	<9
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14020

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pomodori a grappolo - Produzione integrata

Descrizione: I pomodori a grappolo, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde". Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni ed idonei al taglio con macchine. Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette mono e doppio strato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometrico min. (°Brix)	2,5
Grappolo (n° frutti)	5 - 8
Pezzatura media (g)	120

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14016**Data Emissione: 29/09/2022**

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pomodori ciliegia - Cherry

Descrizione: I pomodori ciliegia, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, da screpolature e da "dorso verde". Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni dalla consegna. Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Cassette o cestini e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Numero di frutti per infiorescenza min	6

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14018

Nidi

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Pomodori da insalata - Da agricoltura biologica

Descrizione: I pomodori da insalata, ortaggio da frutto, devono essere ddi prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde". Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette mono/doppio strato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro diametro min (mm)	57
Residuo secco rifrattometrico min. (°Brix)	2,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14017

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pomodori da insalata - Produzione integrata

Descrizione: I pomodori da insalata, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde".

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto MI. P. A. A. F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette mono/doppio strato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro diametro min (mm)	57
Residuo secco rifrattometrico min. (°Brix)	2,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14104

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pompelmo

Descrizione: Devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi e sani, puliti ed esenti da tracce visibili di trattamenti cosmetici, da lesioni e/o ammaccature. La fornitura deve essere omogenea come grado di maturazione e deve provenire tutta dalla stessa zona o paese estero.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In cartoni impaccati, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Dieftti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13599

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Porchetta di puro suino

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della carne suina, costituito da trancio di busto di suinetto disossato con farcitura di lonza e sottoposto a cottura omogenea ed adeguata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto e riportare il peso netto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Gradevole
Aroma	Moderatamente speziato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13981**Data Emissione: 29/09/2022**

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Porri**Descrizione:**

I porri, ortaggi da bulbo, devono essere interi, sani, privi affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, non fioriti, privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio, privi di odore e/o sapore estranei; devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata. Il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo. La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e a presentazione nell'imballaggio del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove, lievi tracce di terra all'interno del fusto. L'estremità delle foglie tagliate deve essere regolare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A strati ordinati o in mazzi e devono pervenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Diametro min (mm)	10
Diametro per primaticci min (mm)	8
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14133

Data Emissione: 21/10/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Preparato per brodo vegetale granulare senza glutammato

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità, senza glutammato e di essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Composizione tipo: estratto vegetale in quantità non inferiore al 85% (indicare il tipo di vegetale; no di colza), sale marino (max 11%), verdure miste disidratate (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5 a kg 1. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del preparato per brodo e deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
-------	--------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13705

RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Preparato per budino gusto cacao

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) zucchero, cacao magro in polvere (min 20%), amido, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da Kg 1 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Polvere

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13704
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Preparato per budino gusto vaniglia

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) zucchero, amido, aroma (vaniglia), sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da Kg 1 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Gusto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Polvere

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13651
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Preparato per purea a fiocchi di patate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da fiocchi di patate e deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fiocchi di patate

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Attacchi parassitari		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13652

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Preparato solubile per tè

Descrizione: Il prodotto fornito nei gusti limone e pesca deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	gradevole, tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13207

Data Emissione: 27/02/2018

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, funghi e formaggio

Descrizione: Nella produzione del preparato a base di carne devono essere utilizzate le carni fresche come indicato dalla normativa vigente (Reg. CE 853/2004 e s.m.i.) Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo): carne di tacchino (min 55%), carne di suino (min 12%), funghi, formaggio, preparato per panatura, aromi, sale, addensanti, antiossidanti, regolatore di acidità

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	UFC/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13208

Data Emissione: 27/02/2018

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, spinaci e ricotta

Descrizione: Nella produzione del preparato a base di carne devono essere utilizzate le carni fresche come indicato dalla normativa vigente (Reg. CE 853/2004 e s.m.i.) Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (elenco indicativo e non esaustivo): carne di tacchino (min 55%), carne di suino (min 12%), spinaci, ricotta, preparato per panatura, aromi, sale, addensanti, antiossidanti, regolatore di acidità

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	UFC/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13293

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Preparazione surgelata a base di verdure - Prodotto biologico

Descrizione: La preparazione surgelata di verdure e legumi in proporzioni variabili, deve avere la forma di un medaglione/burger, deve essere idonea alla cottura in forno e alle modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto, tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i..

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Carote, legumi(ad esclusione della soia) patate, cipolle, olio vegetale monoseme (non di palma e/o colza), amido di mais, albume d'uovo, fibra di piselli, sale, pepe. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti)

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Forma	ovoidale/cilindrica
Peso pezzo (g)	50 +/-1%
Peso pezzo(g)	40 +/-1%
Peso pezzo (g)	25 +/- 1%
Peso pezzo (g)	20 +/- 1%

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14000
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Prezzemolo

Descrizione: Il prezzemolo, ortaggio da aroma, deve essere intero, sano, pulito, esenti da parassiti, da lesioni. Il diametro del gambo dovrà essere coerente con il periodo del raccolto, avere taglio netto e non più lungo della parte del foglio. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A mazzi o secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13856

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prezzemolo tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da prezzemolo fresco, lavato, strizzato e surgelato mediante il procedimento I.Q.F. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata" .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore/Sapore	tipico del prodotto fresco
Colore	verde

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13587
RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto da forno prima colazione senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere delle caratteristiche tipiche dei prodotti da forno del tipo cornetto, brioche o prodotto simile, destinato per la prima colazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Impasto: farina di grano tenero, acqua, lievito e agenti lievitanti, aromi.
Farcitura: marmellate, confetture, creme, senza zuccheri aggiunti.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13590

RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, tipo tortino, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere delle caratteristiche tipiche dei prodotti da forno senza zuccheri aggiunti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero, acqua, lievito e/o agenti lievitanti, aromi.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13583

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, Scolastico

Denominazione prodotto: Prodotto dolce da forno senza glutine e latte - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le caratteristiche del prodotto dolce da forno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina senza glutine, ingrediente caratterizzante, grasso (indicare la provenienza vegetale/animale), lievito e/o agente lievitante, zuccheri, sale, aromi.

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati.

Confezionamento: in monoporzioni.. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	35 (+/-5g)
Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotti da forno, soffice
Sapore	Tipico del prodotti da forno

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13824
RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto dolce da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le caratteristiche del prodotto dolce da forno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Prodotto 1: Farina di grano tenero, acqua, carote, mandorle, lievito e/o agenti lievitanti, sale, aromi. Prodotto 2: Farina di grano tenero, acqua, vaniglia e cacao, lievito e/o agenti lievitanti, sale, aromi. Sono autorizzati gli additivi consentiti dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti.

Confezionamento: in monoporzioni. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotti da forno, soffice
Sapore	Tipico del prodotti da forno

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13600

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto con cotenna

Descrizione: Ottenuto da cosce intere non ricostituite di suino. Consistenza: compatta, ben pressato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta della fetta ottimale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosa chiaro uniforme
Sapore	Gradevole
Retrogusto	Acido assente
Aroma	Dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14118

Data Emissione: 09/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto in rispetto alla normativa vigente ed in specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 e s.m.i.. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto deve essere del tutto privo di esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati aggiunti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere disponibile nei seguenti formati:

* formato intero, dal peso minimo di Kg 6 e max kg 7, confezionato sottovuoto in materiale accoppiato (alluminio/film plastico);

* tranci dal peso 1,5 -2 Kg per il 40% della fornitura (medesimo confezionamento);

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni		assenti
Grasso di copertura lati max (mm)		5
Grasso di copertura taglio medio max (mm)		20

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococchi coag. +	ufc/g	<100
Anaerobi solfito riduttori	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (UPSD) max (%)	78,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13938

Data Emissione: 09/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna

Descrizione: Prodotto ottenuto in rispetto alla normativa vigente ed in specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 e s.m.i.. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto deve essere del tutto privo di esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati aggiunti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere disponibile nei seguenti formati:

* formato intero, dal peso minimo di Kg 6 e max kg 7, confezionato sottovuoto in materiale accoppiato (alluminio/film plastico);

* tranci dal peso 1,5 -2 Kg per il 40% della fornitura (medesimo confezionamento);

* affettato in vaschette da 80 g conservato in atmosfera protettiva.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni		assenti
Grasso di copertura lati max (mm)		5
Grasso di copertura taglio medio max (mm)		20

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<100
Anaerobi solfito riduttori	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (UPSD) max (%)	78,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13939

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Descrizione: Prodotto in rispetto del Decr. MININDUSTRIA n° 253 del 15/02/93. Il grasso esterno dovrà essere contenuto, rifilato e portato al bianco. La stuccatura deve essere totalmente asportata. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso min - max (kg)	6,5 - 10
Stagionatura mesi (min)	14

Caratteristiche sensoriali

Colore al taglio	rosa - rosso
Sapore	tipico
Retrogusto	acido assente
Aroma	dolce di nocciola
Colore grasso di infiltrazione	bianco

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13610
RSA

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Provola

Descrizione: Il prodotto stagionato di pasta filata, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero pastorizzato, con la struttura della pasta a sfoglie sottili, sovrapposte, di media consistenza e di sapore dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino, caglio, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore pasta	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 14053

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prugne (Susine) - Produzione integrata

Descrizione: Le prugnee/o le susine, devono essere intere, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei; essere state raccolte con cura; presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione; essere di buona qualità; presentare le caratteristiche della varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di sviluppo, un lieve difetto di colorazione, difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà Reine Claude dorate, altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 della superficie del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto..

Confezionamento: In cestini da kg 1 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	13
Calibro 1: Peso medio frutto della fornitura (g)	80
Calibro 1: Peso minimo di singolo frutto (g)	75
Calibro 1: Peso massimo di singolo frutto(g)	85
Calibro 2: Peso medio frutto della fornitura (g)	55
Calibro 2: Peso minimo di singolo frutto (g)	50
Calibro 2: Peso massimo di singolo frutto(g)	60
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14063

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prugne secche denocciolate

Descrizione: Le prugne secche denocciolate devono provenire dalla lavorazione delle prugne intere, sane, esenti da marciume o che presentino alterazioni, pulite, prive di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti e da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. La lavorazione deve rispettare le norme della buona fabbricazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni termosigillate a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Calibro	large
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14089

Data Emissione: 10/02/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Puntine di suino fresco

Descrizione: Il prodotto è costituito esclusivamente dalle puntine di carré (10 costole) senza "elmo". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Confezionati singolarmente in sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78		
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13565
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di broccoli - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Broccoli ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13562
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di carote - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carote ridotte in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13563
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di cavolfiore - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Cavolfiori ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13561
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di fagiolini - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fagiolini verdi ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13884
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Purè di patate - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, fiocchi di patate 10%(+/-5), latte scremato in polvere, burro, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, noce moscata.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13560
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di piselli - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Piselli (min 80%) e verdure (Indicativi ma non esaustivi: carote, cipolle) ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13559
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di spinaci - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Spinaci ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13564
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di verdure - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Misto di verdure (Indicativi ma non esaustivi): carote, rape e sedano ridotte in purè.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13558
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di zucca - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zucca

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13557
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di zucchini e ceci - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zucchini (min 95%) e legumi secchi reidratati ridotti in purè.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13294

Data Emissione: 30/03/2021

<36 mesi, Nidi

Denominazione prodotto: Purea di mela da bere in confezione "squeezable" con tappo richiudibile

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i..

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Mela (99%) (purea di mela, purea concentrata di mela), succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Confezione con tappo richiudibile con peso da 80 a 105 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Tipico della mela
Sapore	Dolce
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13200

Data Emissione: 27/02/2018

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Quaglie a busto refrigerate

Descrizione: Le quaglie devono appartenere alla classe A, essere "pronte per la cottura", dissanguate, completamente spennate, spiumate, eviscerate, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo; esenti da coloranti e di fatti ossidativi ed emorragie; il prodotto deve essere maturo e di conformazione idonea. La pezzatura si intende essenziale. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Quaglie a busto refrigerate

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C

Confezionamento: Le quaglie dovranno essere in confezioni contenente 10 quaglie. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura media (g) +/-10%	160
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tendente a rosa
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13611
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Quartirolo lombardo D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto è destinato ad una alimentazione particolare

Confezionamento: Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min. (giorni)	20
Stagionatura max. (giorni)	30
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Gusto	Tipico del prodotto
Colore	Bianco
Occhiatura	Assente
Consistenza	Tipica, non gessosa

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 13994

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Radicchio variegato Chioggia

Descrizione: Radicchio variegato Chioggia, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, consistente, privo da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, il taglio che separa radice dal cespo, deve essere netto e di color chiaro. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Monostrato o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Cespi non sani	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13998

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Rapa comune

Descrizione: La rapa, ortaggio da radice, deve essere intera, sana, pulita, priva di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, priva di umidità anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13999

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Ravanelli

Descrizione: I ravanelli, ortaggio da radice, devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14122

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli di magro surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Ripieno: ricotta, spinaci, Formaggio grana (stagionatura min 12 mesi, pangrattato e/o fibre vegetali e/o patate disidratate.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-5%)	65 - 35
Ingredienti del ripieno in % sul totale (+/-5%):	
Ricotta	20
Spinaci	7
Formaggio grana	7
Pangrattato	q.b.
Fibre vegetali	q.b.
Patate disidratate	q.b.
Pezzi rotti max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13214

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli di magro verdi surgelati - Prodotti per celiaci

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Pasta color verde (ottenuto da impasto con spinaci) preparato con degli ingredienti privi di glutine; Ripieno (Indicativi ma non esaustivi): ricotta min 55%, spinaci min 15%, Grana Padano DOP min 15%.

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-1%)	65 - 35
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13685

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Ravioli gusti vari surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da: pasta all'uovo e ripieno. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Il ripieno deve essere di diversi gusti come: formaggio, funghi porcini, asparagi, salmone, manzo brasato radicchio e provola. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 . L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-10%)	60 - 40
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14129

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli surgelati di ricotta e spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva e, dopo la cottura, deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Le forme ammesse: Mezza Luna, Tonda e Triangolare

Ingredienti: Pasta; farina senza glutine, uova e/o misto d'uova, acqua, sale.

Ripieno: (Indicativi ma non esaustivi): ricotta, spinaci, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura), fibra vegetale e/o fecola di patate, aromi. (Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.)

Il prodotto deve essere privo di glutine.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-10%)	60 - 40
Ingredienti del ripieno in % su totale(+/- 5%)	3
Ricotta	22
Spinaci	8
Formaggio grana	8
Fibra vegetale e/o fecola di patata	q.b.
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde
Aspetto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Segni di scongelamento	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14105

RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Ribes

Descrizione: I prodotti devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14178

Data Emissione: 03/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Ricotta fresca di latte di pecora - Da latte italiano

Descrizione: Il prodotto, ottenuto da siero e latte pecora proveniente da allevamenti italiani, deve essere di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Siero e latte ovino proveniente da allevamenti italiani, sale, correttore di acidità: acido citrico. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte e siero.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso (g)	250 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Aspetto	Grumosa non coerente
Sapore	Dolce senza retrogusto acido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<=10
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabile

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14177

Data Emissione: 03/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Ricotta fresca di siero e latte vaccino - Da latte italiano

Descrizione: Prodotta con siero e latte vaccino da allevamenti italiani, di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Siero e latte vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso 1 (g)	250 (+/-5%)
Peso 2 (g)	1500(+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Aspetto	Grumosa non coerente
Sapore	Dolce senza retrogusto acido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
E.coli	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14127

Data Emissione: 17/01/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Riso parboiled

Descrizione: Il prodotto deve essere dell'ultimo raccolto; ben maturo, sano, privo di parassiti, di polveri minerali, di colorazione artificiale, di corpi estranei. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento idrotermico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Grani striati rossi (%)		<1
Impurità varietali (%)		<5
Grani non parboiled (%)		<0,1
Grani non completamente gelatinizzati (%)		<4
Grani danneggiati (%)		<1
Pecks (%)		<0,5
Rotture (%)		<5

Caratteristiche sensoriali

Odore		tipico
Odore di muffa		assente
Sapore		tipico

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<100
Bacillus cereus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (%)		<14,5
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.		
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.		

Numero: 13890
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto ai funghi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Crema di riso 50%(+/-), acqua, proteine del siero del latte, funghi champignons trifolati 5%(+/-5), formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), funghi porcini trifolati 3%, funghi chiodini trifolati 3%, pomodorini in succo di pomodoro, olio extravergine di oliva, vino bianco, amido di mais, salsa di soia, sale fino iodato, addesanti.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13877
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto al gorgonzola - Fragilità alimentare**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Crema di riso 44% (acqua; farina di riso; sale fino iodato), acqua, Gorgonzola dolce DOP 6%, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), olio extravergine di oliva, panna in polvere, latte scremato in polvere, burro, farina di grano tenero tipo 00, amido di mais, sale fino iodato, addensanti.**La temperatura di conservazione <= 4°C.****Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 90%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13867
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto alla milanese - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Crema di riso 45% (+/- 5) (acqua; farina di riso; sale fino iodato), acqua - formaggio mix grattugiato fresco (formaggi stagionati: Grana Padano DOP), proteine del siero di latte, panna in polvere (panna, latte scremato, stabilizzanti) – olio extravergine di oliva – burro – sale fino iodato, zafferano 0,01%.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14106

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Rosmarino

Descrizione: Il prodotto deve provenire dallo stesso luogo di produzione e di essere intero (non spezzato), sano, pulito, privo di parassiti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Cassette e/o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	assenti
Umidità anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13995

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Rucola coltivata

Descrizione: La rucola coltivata, ortaggio da foglia, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, non prefiorita, esente da danni provocati dal gelo.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13748
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: S. Pellegrino Bitter rosso cl 10

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13601
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Salame campagnolo

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla sola carne suina, di macinatura fine e con il grasso trittrato grossolanamente, aromatizzato con aglio fresco, insaccato nel budello naturale, legato e stagionato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aglio fresco, spezie, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso medio kg	0,5
Stagionatura min (giorni)	40
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Delicato
Odore	Delicato
Colore	Rosso brillante

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13940

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Salame tipo Milano puro suino

Descrizione: Prodotto con sola carne di suino; impasto unito, a "grana di riso"; presenza di grasso non superiore al 33%. Aspetto al taglio non untuoso.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: In rete o con spago; eventuali muffe di superficie devono essere ripulite. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura min kg	2
Pezzatura max kg	3
Stagionatura min. (giorni)	50
Stagionatura max. (giorni)	60
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	giustamente aromatico scarso di pepe
Sapore	delicato
Odore	delicato
Colore	rosso brillante

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13602

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Salamelle g 100 puro suino

Descrizione: Il prodotto fresco, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, con basso contenuto di tessuto connettivo, macinata finemente e con un'impastatura uniforme. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Legato in pezzi da g 100 ca e confezionato in atmosfera modificata. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni		assenti
Contenuto di grasso (max %)		30
Pezzatura (g)		100

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12627

Data Emissione: 04/04/2016

Case Vacanza, Nidi, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Sale (cloruro di sodio) per disgelo

Descrizione: Il prodotto deve essere destinato allo spargimento nel servizio invernale e mescolato con sostanze non impaccanti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Caratteristiche sensoriali

Aspetto

cristallino

Parametri microbiologici

Parametri chimici



SCHEDA TECNICA

Numero: 13948

Data Emissione: 11/11/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sale fino iodato-iodurato

Descrizione: Il prodotto deve essere tipo "fino", cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, iodato e/o iodurato. Il prodotto deve rispettare la normativa nazionale e CE ed in particolare Decr. MiniSan 106/97 e s.m.i., Decr. MiniSan 562/95 e s.m.i. e Legge 55/2005 e s.m.i.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Sostanze non idrosolub max. (%)	0,5
Sostanze insolub in HCl 0,1M max (%)	0,3
Sassi, pietrisco	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	cristallino
---------	-------------

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

Decr. Mini San 106/97 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13973

Data Emissione: 11/11/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sale grosso iodato/iodurato

Descrizione: Il prodotto deve essere tipo "grosso", cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, iodato e/o iodurato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE ed in particolare Decr. MiniSan 106/97 e s.m.i., Decr. MiniSan 562/95 e s.m.i. e Legge 55/2005 e s.m.i.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Sostanze non idrosolub max. (%)	0,5
Sostanze insolub in HCl 0,1M max (%)	0,3

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	cristallino
---------	-------------

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

Decr. Mini San 106/97 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13709

Data Emissione: 19/09/2022

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Salsa cocktail

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di pomodori (e/o derivati) e uova (e/o derivati). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Olio monoseme (indicare il tipo), Pomodori e/o derivati, tuorlo e/o derivati, acqua, zuccheri, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in barattoli da g 250. Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13603

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Salsiccia groppino di puro suino

Descrizione: Il prodotto fresco, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, con basso contenuto di tessuto connettivo, macinata finemente e con un'impastatura uniforme. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in atmosfera modificata. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Contenuto di grasso (max %)	30

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14022

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Salvia

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da aroma, deve provenire dallo stesso luogo di produzione, essere intero (non spezzato), sano, pulito, privo di parassiti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mazzi e/o cassette e/o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	assenti
Umidità anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13749
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Schweppes lattina cl 33

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13750
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo Amarena

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13751
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo di menta cl 75

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13752
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo di orzata cl 75

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13753
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo Tamarindo cl 75

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14023
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Scorza amara

Descrizione: La scorza amara, ortaggio da radice, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, esente da danni provocati dal gelo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14024

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sedani verdi da aroma - Produzione integrata

Descrizione: I sedani verdi da aroma, ortaggio da aroma, devono essere freschissimi, interi e sani, puliti, privi da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, nervature principali non spezzate, nè sfilacciate, nè aperte e schiacciate, assenti da steli fioriti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro 1 Peso min - max (g)	500 - 800
Differenza stesso imballo max (g)	150
Calibro 2 Peso min (g)	800
Differenza stesso imballo max (g)	200
Lunghezza max radice principale (cm)	5
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Imbianchimento min (%)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13847

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Sedano a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il sedano a cubetti surgelato deve avere colore uniforme e caratteristico; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristico della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Il lato del cubo (mm) (+/-2mm)	6
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità ammuffite (N°)	assenti
Unità macchiate (%)	10
Unità ossidate (%)	3,5

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti integri individuali
Colore	Bianco/verde chiaro caratteristico
Odore	Tipico
Consistenza	Tenera, fragrante non fibrosa

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13676

Data Emissione: 06/10/2020

Nidi, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Semolato di grano duro per cous - cous

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione del grano duro e sottoposto a precottura al fine di consentire una rapida preparazione in cucina. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, non deve essere adulterato, sofisticato e invaso da parassiti animali o vegetali.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, sale.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Aroma	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14131

Data Emissione: 21/10/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Senape

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla miscelazione di senape bruna con altri ingredienti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, Semi di Senape, Aceto (indicare il vegetale di provenienza), Sale, Farina di mais, Zucchero, Miscela di spezie, Acidificante - acido tartarico, aromi (indicare il tipo).

Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti) ed altri ingredienti; è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5 a kg 1,3. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico, pungente
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica, senza grumi, omogenea senza sineresi
Sapore	Tipico pungente ed acidulo

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13528

Ref. non scolastico

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Senape

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di senape e successivamente miscelato con degli altri aromi e/o spezie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi): senape, aceto, zuccheri, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in barratoli da ml 250. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13692

Data Emissione: 06/10/2021

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Seppie pulite surgelate IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di molluschi di genere e specie "Sepia officinalis", con corpo spellato, ciuffo con pelle, privati di occhi, con becco, surgelati I.Q.F.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Seppie, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Peso unità min. - max. (g)	300 - 500

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	tipico
Consistenza (a 15/20°C)	tipico
Colore	tipico, non sbiancato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13553

Data Emissione: 22/09/2020

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Sovracosce cubettate di pollo refrigerato - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da sovracosce di polli domestici (*Gallus domesticus*) appartenenti alla classe A, di buona conformazione, di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevati, macellati e sezionati in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i. Il prodotto deve essere privo di frammenti di ossa, edemi, ematomi. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e UE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Sovracosce di pollo refrigerato

La temperatura del prodotto al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario kg 1 - 1,5 in imballo secondario da kg 8 circa. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Dimensioni cubetto (mm)	25 - 30
Tolleranza (%)	+/-10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13201

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo refrigerato - Origine italiana

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Sovracosce di pollo refrigerato

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario in buste da 10 pezzi e contenute in imballi secondari da kg 5 circa. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Residui addominali	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 8%	150
Pezzatura media (g) +/- 8%	130
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13550

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Sovracosce di pollo surgelate IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Le sovracosce devono essere confezionate in imballo primario kg 4 circa ed in imballo secondario in kg 4 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 8%	150
Pezzatura media (g) +/- 8%	130
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tendente a rosa
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13549

Data Emissione: 22/09/2020

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Sovracosce di tacchino cubettate - refrigerato - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchini appartenenti alla classe A, allevati, macellate e sezionate in Italia, è costituito dai muscoli di sovracoscia, privo di pelle, parti ossee, cartilagini, parti legamentose e cubettato. Il prodotto deve provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Gli animali non devono essere stati trattati con sostanze ormonali o comunque vietate. Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Sovracosca di tacchino cubettato

La temperatura al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 2 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Pelle	assente
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti
Dimensioni cubetto (mm)	25 - 30
Tolleranza (%)	+/- 10

Caratteristiche sensoriali

Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14079

Data Emissione: 10/02/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Spalla di suino disossata refrigerata

Descrizione: Il prodotto è costituito esclusivamente dal muscolo della spalla cosiddetto "fesone di spalla con aletta". Il prodotto deve essere scotennato, completamente mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Spalla di suino disossata refrigerata

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Confezionati singolarmente in sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Pezzatura (kg)	1,5 - 2,7

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78		
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14145**Data Emissione: 08/03/2022**

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Spalla di vitello senza osso fresca**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, ricavate da bovini appartenenti alla categoria "V" (età massima di 8 mesi), in ottime condizione di nutrizione e di buona conformazione. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati, del connettivo di copertura, delle callosità e cartilagini.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Spalla di vitello senza osso fresca.**Confezionamento:** Il prodotto deve essere in confezionato singolarmente ed al sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.**Shelf Life:** residua alla consegna 80%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosato - rosso
Cosistenza	soda
Grana	fine
Carni P.S.E.	escluse
Carni D.F.D.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min	5,6
pH max	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14148

Data Emissione: 08/03/2022

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Spalla di vitellone senza osso

Descrizione: Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE, ricavate da bovini in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione ed appartenenti alla categoria "Z" - Vitellone, accuratamente rifilate e mondate del connettivo di copertura e da callosità e cartilagini. Il prodotto provenire da allevamenti comunitari e deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato singolarmente, sottovuoto che deve essere a regola d'arte e ben aderente alle carni; non è ammessa sierosità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti

Caratteristiche sensoriali

Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse
Colore	rosato
Consistenza	soda
Grana	fine

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14159
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Spalla disossata congelata di agnello

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di agnelli, costituito esclusivamente dai muscoli della spalla, mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13945

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Speck

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla coscia di suino disossata, privata della fesa, salata, aromatizzata, affumicata e stagionata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (mesi)	4
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso brillante
Sapore	dolce, delicato
Odore	di fumo

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13849

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere ottenuti dalle materie prime intere, sane e pulite; presentati in forma di cubetti di peso g 50 ca. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata" .

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Cubetti (g)	50(+/-5)
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Infiorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo - filiforme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	1
Radici	2
Steli >5 cm (g/kg)	80

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13835

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalle materie prime intere, sane e pulite; presentato in forma di cubetti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Cubetti (g)	50(+/-5)
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Infiorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo - filiforme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	assente
Radici (n/kg)	2
Steli >5cm (g/kg)	80

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000000.
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Uc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13754

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante moscato dolce

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13755
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante prosecco DOC

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13756
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante Rosé

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13757

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante superiore

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13667

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Strudel di mele surgelato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto impiegando materie prime sane e genuine.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Per la pasta: farina, burro, uova fresche, zucchero a velo, scorza di limone, sale.

Per ripieno: mele, zucchero, pane grattugiato, burro, uva sultanina, pinoli, rum, vaniglia, cannella, scorza di limone.

Per guarnire: uovo, zucchero a velo.

E' consentito l'utilizzo degli additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14222

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Succo ACE - UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di arancia, carota, limone ed acqua.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	11,0
Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14220

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Succo d'ananas UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa d'ananas.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	12,5
Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14221

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Succo d'arancia UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa d'arancia.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	11,0
Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEMA TECNICA

Numero: 13715

Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Succo di ACE UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di arancia, carota e limone.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13713

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Succo di limone - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla spremuta dell'endocarpo di limoni, senza aggiunta di acqua e non derivato da concentrato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo di limone. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti.

Confezionamento: in singole confezioni da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residuo alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.- max. (°Brix)	7 - 8.40

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Tipico del succo di limone
Colore	Giallo pallido
Odore	Limone fresco naturale

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13714

Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Succo di pera UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di pera

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13716

Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Succo di pesca UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di pesca

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13546

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Succo di pompelmo UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di pompelmo.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	11,0
Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14223

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Succo tropicale UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Succo e polpa di: ananas, arancia, mela, passiflora, mango, papaia, limone. La composizione è indicativa, sono ammessi anche frutti esotici differenti.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	11,5
Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	assente

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13908
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Tacchino agli agrumi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di tacchino cotta 75% (+/-5) – succo di arancia – acqua – olio extravergine di oliva – cipolla – burro – farina di grano tenero tipo 00 - estratto di carne bovina– amido di mais – marsala – sedano – addensanti – estratto vegetale – aromi naturali – sale iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13972

Data Emissione: 06/10/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Taccole (piselli verdi piatti) o Piattoni (fagioli piatti) tagliati e surgelati IQF - Produzione integrata

Descrizione: Le taccole o i piattoni devono essere tagliati e surgelati IQF. Devono essere ricavati dalla lavorazione di legumi interi, sani e puliti, di forma piatta, con semi poco sviluppati, di odore e sapore caratteristici, praticamente privi di fili, esenti dai segni di attacchi parassitari, assenti di baccelli ossidati. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Taccole (*Pisum sativum macrocarpon* e *saccharatum*) o Piattoni (*Phaseolus vulgaris*) surgelati IQF

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare l'origine italiana della materia prima e la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	3
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14144

Data Emissione: 08/03/2022

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Tagli di vitello - coscia

Descrizione: I tagli delle carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, ricavati dai bovini appartenenti alla categoria "V"(età massima di 8 mesi), in ottime condizione di nutrizione e di buona conformazione. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. I tagli devono essere accuratamente rafilati e totalmente mondati del grasso, del connettivo di copertura, della callosità e cartilagini.

I tagli sono: scamone, noce, fesa, sottofesa con esclusione di geretto , pesce e spinacino.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne di vitello tagli: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce e spinacino.

Confezionamento: I tagli devono essere preconfezionati singolarmente, sottovuoto; ogni confezione deve riportare il peso al netto di ogni materiale di imballaggio, il nome del taglio e tutte le altre diciture di legge; ogni cartone deve contenere i 4 tagli anatomici. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni, non è ammessa sierosità eccessiva. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti	
Residui di sangue	assenti	
Connettivo e cartilagine	assenti	
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti	

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosato - rosso
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.F.	escluse

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

pH min	5,6
pH max	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13612
RSA**Data Emissione: 06/10/2020****Denominazione prodotto:** Taleggio D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%**Caratteristiche merceologiche**

Stagionatura alla consegna min. (giorni)	30
Stagionatura alla consegna max (giorni)	40
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Dolce, intenso con sfumature aromatiche
Colore pasta	Bianco/paglierino
Crosta colore	Rosato naturale
Occhiatura	Rara e piccole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13712

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Tarallini gusti vari

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla farina di grano tenero con l'aggiunta degli altri ingredienti determinando il gusto di: cipolla, peperoncino, olio extravergine d'oliva, pomodoro, semi di finocchio, rosmarino. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio monoseme (indicare il tipo), lievito, estratto di malto, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in singole confezioni da g 200 a g 400. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70 %

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico con leggera doratura
--------	-----------------------------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13710

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Tartellette brisé

Descrizione: Il prodotto ottenuto da miscela dei principali ingredienti farina, burro ed acqua. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina, burro, acqua, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	crocante
Aroma	tipico
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13654

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tè desteinato in bustine

Descrizione: Il prodotto fornito deve essere di buona qualità, senza coloranti artificiali e/o, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	inalterato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13653

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tè in bustine

Descrizione: Il prodotto fornito deve essere di buona qualità, senza coloranti e/o sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	inalterato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13234

Data Emissione: 08/10/2019

Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tonno al naturale monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tonno, liquido di governo, sale

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Le confezioni devono avere l'apertura a strappo. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
Reg. CE 2073/2005	

Parametri chimici

NaCl max (%)	1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 13236

Data Emissione: 08/10/2019

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tonno all'olio d'oliva

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). L'olio d'oliva dovrà ricoprire il tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. Il prodotto al momento della consegna deve avere almeno tre mesi di maturazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tonno, olio d'oliva, sale

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Maturazione min. (mesi)	3
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (inc. 15 gg a 30°C) Reg. CE 2073/2005	positiva
---	----------

Parametri chimici

NaCl max (%)	1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13235

Data Emissione: 08/10/2019

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tonno all'olio d'oliva monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). L'olio d'oliva dovrà ricoprire il tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. Il prodotto al momento della consegna deve avere almeno tre mesi di maturazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tonno, olio d'oliva, sale

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Le confezioni devono avere l'apertura a strappo. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Maturazione min. (mesi)	3
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (inc. 15 gg a 30°C) Reg. CE 2073/2005	positiva
---	----------

Parametri chimici

NaCl max (%)	1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13664

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Torta di ricotta

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto con buona tecnica impiegando delle materie prime sane e genuine. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Ricetta 1: Pasta sfoglia, ricotta fresca, uova, zucchero, lievito, sale, aromi
Ricetta 2: Farina, ricotta fresca, zucchero, burro, uovo, lievito, sale, aromi;

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere max +4°C

Confezionamento: in singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13665
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Torta Zurigo

Descrizione: La torta consiste in una cialda di frolla al cacao, farcita con crema chantilly, torrone e cioccolato. Il tutto è ricoperto di scaglette di cioccolato amaro e rifinito con ciliegie conservate sotto alcol e ricoperte di glassa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: in singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14125

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tortellini di carne surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Pasta: semola di grano duro, uovo, acqua e sale.

Il ripieno in ordine decrescente: carni bovine carni avicole, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura), pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate, fibre vegetali. (E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

Non devono essere impiegate carni suine e derivati, nonché tutti i prodotti suini, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini normalmente indicati nel gergo commerciale con dizione "quinto quarto".

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg (+/-5%)	330
Proporzioni pasta - ripieno (+/-1%)	76 - 24
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13811

Data Emissione: 24/03/2021

Case Vacanza, CDD, Scolastico

Denominazione prodotto: Tortino di agrumi

Descrizione: Prodotto dolce da forno, soffice confezionato in monoporzioni. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria relativa ad un'alimentazione particolare.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: *zucchero di canna, *uova, *fecola di patate, *olio di girasole 13%, *farina di riso 10%, farina di mais, *succo di limone 3%, *farina di ceci, *tuorlo d'uovo disidratato, agenti lievitanti (tartrati di potassio, carbonati di sodio, carbonati di ammonio) sale, addensanti (*gomma di acacia, *gomma di guar), *aroma naturale di limone, *olio essenziale di arancio. * = biologico

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13702
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Tranci di Dentice surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tranci di dentice, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Angolo di taglio (°)	90
Peso unità min - max (g)	100-300
Spessore unità (mm)	18-22
Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13696

Data Emissione: 30/03/2021

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tranci di Palombo surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tranci di palombo, acqua

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco
Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico di alga marina
Sapore	gradevole

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13695
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Tranci di Pesce spada surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tranci di pesce spada, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Peso unità min - max (gr)	70 - 200
Brucciatura da freddo	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13693

Data Emissione: 30/03/2021

RSA

Denominazione prodotto: Tranci di Salmone surgelati IQF**Descrizione:** Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Tranci di salmone, acqua**In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.****Confezionamento:** Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 50%**Caratteristiche merceologiche**

Angolo di taglio (°)	90
Peso unità min - max (g)	100 - 250
Spessore unità (mm)	14 - 18
Residui di sangue	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Residui addominali	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35



SCHEDA TECNICA

Numero: 14146
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Trippa bianca di bovino adulto precotta congelata

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Trippa bovina ricavata da: rumine, reticolo, omaso (foiolo).

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Abomaso	assente
Danni da gelo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	tipica

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 14068

Data Emissione: 24/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tris di insalata 4^a gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato dalle materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Pan di zucchero (60%), valerianella e lattughino rosso in proporzioni uguali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assente
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
MVP (piedi dei ceppi) (n/kg)	assenti
Larghezza del taglio (mm)	<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<=100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13900

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tris di insalata 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato dalle materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. La materia prima deve essere di origine italiana ed prodotto secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Pan di zucchero (60%), valerianella e lattughino rosso in proporzioni uguali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assente
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
MVP (piedi dei ceppi) (n/kg)	assenti
Larghezza del taglio (mm)	<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<=100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14054

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola - Produzione integrata

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere sani. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia/Comunità europea, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14149**Data Emissione: 30/09/2022**

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola bio - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere di prima categoria come definito da Reg. CE 1580/2007. In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere: sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere: consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 14056

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere sani. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione DOP, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione. In etichetta deve essere riportata l'acronimo DOP.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14055

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere sani. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione IGP, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione. In etichetta deve essere riportata l'acronimo IGP.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14059

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uvette sultanine

Descrizione: Le uvette devono essere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, esenti da corpi estranei. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale		assente
Difetti/Alterazioni		assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore		tipico
Sapore		tipico
Colore		tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13882

Data Emissione: 09/12/2020

CDD

Denominazione prodotto: Vellutata di patate - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, patate 35%(+/-5), panna in polvere, porro, proteine del siero del latte, fiocchi di patate, burro, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

Confezionamento: in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13805

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Verza 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione integrata. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Verza 4 gamma fresca tagliata.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)		assenti
MNVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite		assenti
Larghezza del taglio (mm)		<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	croccante

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13795

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Verza 4[^] gamma - origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione biologica. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Verza 4 gamma fresca tagliata.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)		assenti
MNVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite		assenti
Larghezza del taglio (mm)		<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo		assente
Sapore anomalo		assente
Colore anomalo		assente
Consistenza		croccante

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000

Parametri chimici

Residui fitosanitari		DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali		Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13689

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino bianco da cucina

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Tetra pack da litri 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	da giallo paglierino a dorato
Aspetto	brillante
Profumo	intenso, persistente, ricco
Gusto	secco, sapido, pieno

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13687

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino bianco da tavola ml 250

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona oppure tetra pack da cl 25.
L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Ossidazione	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	pertinente
Aspetto	brillante
Profumo	fine, abbastanza intenso, fresco, gradevole
Gusto	secco, leggero di corpo, morbido,
Retrogusto	bocca pulita

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13688

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino rosso da tavola ml 250

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona oppure tetra pack da cl 25.
L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Ossidazione	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rubino - porpora
Aspetto	brillante
Profumo	abbastanza intenso, fruttato
Gusto	secco, rotondo, giustamente tannico
Retrogusto	bocca pulita

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12306

Data Emissione: 27/01/2015

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino spumante amabile

Descrizione: Lo spumante, a fermentazione naturale in autoclave, non addizionato di anidride carbonica, deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente per la produzione di spumanti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Fatti ossidativi	assenti
Odori sapori di muffa	assenti
Odori sapori di tappo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	da paglierino a giallo dorato
Aspetto	brillante
Effervescenza	perlage fine
Bollicine	numerose e persistenti
Profumo	fine, tipico del vitigno
Aroma	fine, leggero, equilibrato

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13691

Data Emissione: 06/10/2020

RSA

Denominazione prodotto: Vongole del pacifico sgusciate e surgelate - Paphia undulata

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Vongole del pacifico, acqua

In etichetta deve essere riportato il nome latino del mollusco e la zona FAO della raccolta.

Confezionamento: Prodotto in confezione max kg 1, imballi secondari max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Sabbia (g/kg)	<=0,5
Peso unità (g)	0,6 - 2
Frammenti guscio (n/kg)	<=12
Pezzatura (n/kg)	500 - 1300
Brucciatura da freddo	assente
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13604

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Wurstel puro suino

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazioni della carne suina, con un impasto omogeneo esenza granulosità, sacche di siero o gelatina. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipico del prodotto
-------	---------------------

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13814

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Yogurt alla frutta gusti vari - prodotto con latte italiano - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico e proveniente da allevamenti italiani. Anche la frutta e/o preparati di frutta devono essere prodotti in rispetto di un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente nazionale e CE. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, frutta o preparazione di frutta (min 8%), fermenti lattici vivi, zucchero di canna. Gli ingredienti della preparazione di frutta devono essere conformi a quanto indicato nella Circ. MiniSan n°2 dello 04/01/1972.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico del prodotto
Colore	tipico del prodotto
Consistenza	cremosa
Sapore	acidulo, tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

pH min. - max	3,7 - 4,7
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEMA TECNICA

Numero: 13813

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Yogurt naturale intero - prodotto con latte italiano - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico e proveniente da allevamenti italiani. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	bianco

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

Parametri chimici

pH min. - max.	3,7 - 4,1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13383

Data Emissione: 28/02/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zafferano

Descrizione: Il prodotto di prima categoria come definito dalla norma ISO 3632, deve provenire dalla parte apicale dello stillo del *Crocus sativus* L. e non deve essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Flaconi da 2 g in imballaggi chiusi contenenti 10 flaconi; L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<=100

Parametri chimici

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i

Numero: 13605

Data Emissione: 08/04/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zampone di puro suino precotto

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, da una miscela di tagli di carne suina (guancia, testa, gola, spalla), insaccato nella pelle delle zampe anteriori (pulite, conciate e sgrassate) e precotto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Carne suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Prodotto confezionato singolarmente in alluminio sottovuoto, ogni confezione deve riportare il peso netto. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura g min	1.000
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole moderatamente sapido
Odore	Gradevole tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14025

Data Emissione: 29/09/2022

RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zucca

Descrizione: La zucca, ortaggio da frutto, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, esente da danni provocati dal gelo; avere la forma rotonda lievemente schiacciata agli estremi, buccia di trattino grigio/verde brillante. Al taglio l'epidermide deve apparire sottile e la polpa, di colore giallo intenso, deve presentarsi asciutta, i semi al centro devono essere perfettamente separati ed asciutti. La buccia non deve presentare lesioni, macchie colorate o idropiche, rammollimenti riscontrabili del peduncolo all'estremità opposta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14069

Data Emissione: 24/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucca 4^a gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucca tagliata a cubetti

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
Presenza di semi (n/kg)	<=1

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico giallo arancione
Odore	tipico
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13901

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucca 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucca tagliata a cubetti

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
Presenza di semi (n/kg)	<=1

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico giallo arancione
Odore	tipico
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	< = 1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13860

Data Emissione: 05/04/2022

Case Vacanza, CDD, Nidi, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zucca a cubetti IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto, zucca a cubetti surgelati IQF, deve avere colore uniforme e caratteristico; essere pulito, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristico della verdura, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Il lato del cubo (mm) (+/-5 mm)	15
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	assenti

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13620

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zuccheri bianco

Descrizione: Zuccheri bianco come definito nel Decr. L.vo 20.2.04 n. 51 e s.m.i... Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zuccheri

Confezionamento: in bustina da g 3 a g 5; in confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
----------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Colore	Bianco
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13707

Ref. non scolastico

Data Emissione: 07/10/2020

Denominazione prodotto: Zucchero di canna

Descrizione: Zucchero di canna come definito nel Decr. L.vo 20.2.04 n. 51 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Zucchero di canna

Confezionamento: in bustina da g 3 a g 5. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
----------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14027

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zucchine - Produzione integrata

Descrizione: Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo, si tollera un lieve danneggiamento, sane, si escludono i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre devono essere consistenti, prive di cavità, prive di screpolature, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, lievissimi difetti della buccia, lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri e con un taglio netto.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato ordinati. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro 1	
Lunghezza min max (cm)	7 - 14
Peso min. max (g)	50 - 100
Calibro 2:	
Lunghezza min max (cm)	14 - 21
Peso min. max (g)	100 - 200
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	3
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 14026

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Zucchine - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le zucchine, ortaggio da frutto, devono essere intere e munite del peduncolo con taglio netto, che può essere lievemente danneggiato, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre esse devono essere consistenti, prive di cavità, prive di screpolature, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, lievissimi difetti della buccia, lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Origine Comunita Europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato ordinati. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro 1:	
Lunghezza min max (cm)	7 - 14
Peso min. max (g)	50 - 100
Calibro 2:	
Lunghezza min max (cm)	14 - 21
Peso min. max (g)	100 - 200
Tolleranze di calibro non omogeneo %	
Lunghezza peduncolo max (cm)	
Difetti/Alterazioni	

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13801

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Zucchine 4^a gamma a cubetti - origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, lavati, privi delle due parti apicali, tagliati a cubetti regolari. Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione biologica. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucchine tagliate a cubetti.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Lati dei cubetti mm (±2)	10 x 10 x 10
Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE max (n/kg)	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14070

Data Emissione: 24/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Zucchine 4^a gamma a disco - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, lavati, privi delle due parti apicali, tagliati a disco perpendicolarmente all'asse longitudinale. Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucchine tagliate a disco.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE max (n/kg)	assenti
Diametro unità (mm)	20 - 40
Sfrido (% p/p)	1

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	< =1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13902

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Zucchine 4^a gamma a disco - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, lavati, privi delle due parti apicali, tagliati a disco perpendicolarmente all'asse longitudinale. Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucchine tagliate a disco.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE max (n/kg)	assenti
Diametro unità (mm)	20 - 40
Sfrido (% p/p)	1

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	< =1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13831

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucchine a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, privi delle due parti apicali, tagliati a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale, scottati e surgelati in IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro unità (mm)	25 - 35
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Sfrido e/o unità <20mm (% p/p)	5
Spessore unità (mm)	6 - 8
Unità diam. >35 mm (% p/p)	5
Unità spessore <6 mm (%)	5
Unità spessore >8 mm (%)	5

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14254

Data Emissione: 12/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Preparazione di pesce surgelata

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito da filetto di Merluzzo della famiglia Merluccidae. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165- 1989. Pertanto, in conformità con quanto indicato nel CODEX, è tollerata la presenza di una lisca per kg di prodotto, inferiore o uguale a 10 mm di lunghezza, oppure inferiore o uguale a 1 mm di diametro; la presenza di una lisca più piccola o uguale a 5 mm di lunghezza, non è considerata un difetto se il suo diametro non è più di 2 mm. Il piede della lisca (dove si innesta nella vertebra) non viene preso in considerazione se la sua larghezza è inferiore o uguale a 2 mm, oppure se può essere asportato (tolto) con l'unghia del dito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Filetto di Merluzzo (min 60%), patate, pangrattato, olio d'oliva extra vergine, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, sale, curcuma.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia, senape, uova e sedano.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non inferiore a 6 mesi al momento della consegna

Caratteristiche merceologiche

Peso singolo pezzo (g)	25-30
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	apprezzabile
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore della carne dopo la cottura	bianco

Parametri microbiologici

Enterobatteriacee	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5

SEZIONE I

ALLEGATO 9

CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI

CARATTERISTICHE TECNICHE PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI

Per quanto concerne i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare ai regolamenti CE 648/2004, CE 1907/ 2006 (Regolamento REACH, *Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals* e valutazione del rischio per la salute umana), CE 1272/2008 (Regolamento CLP, *Classification, Labelling and Packaging*), CE 528/2012 (Regolamento per l'uso di Biocidi), e al DPR .392/98 ("Presidi Medici Chirurgici") e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano e a quanto espressamente previsto dal Contratto di Servizio, ivi compresi i limiti di contaminazione ambientale (allegato n.11).

Inoltre, si richiama ai Criteri Ambientali Minimi per quanto riguarda il rischio per l'ambiente applicato ai prodotti detergenti, in particolare devono essere usati detergenti, per la pulizia di locali e superfici dure, con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Per tutti i prodotti detergenti e disinfettanti (inclusi quelli utilizzati per la pulizia e sanificazione del termometro a sonda per alimenti e delle brocche per l'acqua di rubinetto), i sanificanti, i disgorganti, i disincrostanti e ogni altro prodotto utilizzato, devono essere disponibili:

- le schede tecniche informative;

- le schede di sicurezza secondo quanto previsto dal D.M. 4 aprile 1997 e dal D.Lgs. 3 febbraio 1997 n 52;

Dovranno essere preferiti prodotti a basso grado di tossicità, sia per l'individuo che per l'ambiente, secondo le norme europee vigenti e secondo criteri di facilità all'uso e manipolazione, conseguenze per l'ambiente, modalità di stoccaggio. Per quanto riguarda i prodotti detergenti, essi dovranno essere atossici, non corrosivi, facilmente eliminabili tramite risciacquo e biodegradabili; i prodotti disinfettanti dovranno essere facili da manipolare, non pericolosi per l'operatore, di sicura azione antimicrobica-batteriocida-sporicida, non corrosivi, biodegradabili, utilizzabili a bassa concentrazione.

Eventuali prodotti classificabili come "molto tossici", "tossici" o "corrosivi", "nocivi", "estremamente infiammabili", "facilmente infiammabili" o "irritanti" dovranno essere dotati di una chiusura di sicurezza per la protezione dei bambini e recare un'indicazione di pericolo avvertibile al tatto; inoltre dovranno essere adottate tutte le precauzioni secondo norma vigente per lo stoccaggio, conservando solo il quantitativo minimo necessario. Nel caso in cui il prodotto da utilizzare presenti caratteristiche tossicologiche o corrosive particolarmente aggressive per la cute, gli occhi e le prime vie aeree, per la quale è prevista una manipolazione dello stesso da parte degli operatori, si raccomanda l'adozione di dispositivi di protezione individuale come previsto dalle norme vigenti e dalle procedure di autocontrollo e sicurezza adottate dalla Società.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatto dosaggio delle soluzioni e di chiedere alla Società, allo scopo di effettuare i dovuti controlli, tutta la documentazione relativa alle schede tecniche informative e di sicurezza.

Il personale addetto all'utilizzo dei prodotti contenuti nel presente allegato dovrà essere adeguatamente formato, e dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle schede tecniche e di sicurezza per l'uso a cui è destinato tale prodotto, utilizzando i dispositivi di protezione individuale.

I prodotti impiegati dovranno possedere le seguenti caratteristiche

PROGR.	TIPOLOGIA PRODOTTO	DESCRIZIONE TECNICA	ETICHETTA AMBIENTALE TIPO I ISO 14024
1	<i>Detergente liquido concentrato per lavaggio manuale delle stoviglie</i>	<i>Detergente liquido concentrato per il lavaggio manuale delle stoviglie deve essere una miscela di tensioattivi anionici e non - ionici, deve avere:</i> <ul style="list-style-type: none"> - grande effetto detergente, - elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente; - capacità di operare con acqua di diversa durezza; - capacità di operare a qualsiasi temperatura; - facilità di risciacquo; - una schiuma stabile. <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i>	X
2	<i>Detergente liquido concentrato universale</i>	<i>Detergente liquido concentrato universale per la pulizia manuale di superfici (compreso attrezzature) nei locali adibiti alla preparazione di alimenti, una miscela di tensioattivi anionici, non - ionici e alcali, deve avere:</i> <ul style="list-style-type: none"> - capacità di operare a qualsiasi temperatura; - grande effetto detergente, - elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente; - capacità di operare con acqua di diversa durezza; 	X



		<p>- <i>facilità di risciacquo;</i> <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	
3	<p><i>Disinfettante con azione Detergente concentrato a base di Sali quaternari di ammonio</i></p>	<p><i>Disinfettante con azione detergente ad ampio spettro d'azione a base di sale quaternario d'ammonio con azione detergente composto da una miscela super concentrata di tensioattivi non ionici sequestranti ed alcali.</i> <i>Il prodotto deve avere:</i> <i>- ampio spettro d'azione disinfettante;</i> <i>- capacità di operare a qualsiasi temperatura;</i> <i>- grande effetto detergente;</i> <i>- grande effetto sanificante;</i> <i>- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;</i> <i>- capacità di operare con acqua di diversa durezza;</i> <i>- facilità di risciacquo.</i> <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate, deve essere registrato al Ministero della Sanità e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	
4	<p><i>Detergente – disinfettante concentrato a base di ipoclorito di sodio</i></p>	<p><i>Detergente e disinfettante concentrato a base di ipoclorito di sodio e miscela di tensioattivi non ionici sequestranti ed alcali, deve avere:</i> <i>- pH \geq12</i> <i>- ipoclorito di sodio > 4%</i> <i>- ampio spettro d'azione disinfettante;</i> <i>- capacità di operare a qualsiasi temperatura;</i> <i>- grande effetto detergente;</i> <i>- grande effetto sanificante;</i> <i>- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;</i> <i>- capacità di operare con acqua di diversa</i></p>	

		<p>durezza; - <i>facilità di risciacquo.</i> <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate. Inoltre, il prodotto deve essere registrato al Ministero della Sanità, essere esente da fosfati e rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	
5	<p><i>Disincrostante liquido a base acida concentrato universale</i></p>	<p><i>Disincrostante liquido concentrato universale deve essere una miscela di acidi inorganici e tensioattivi non ionici. Il prodotto inoltre deve avere:</i> - <i>pH 1 (+/- 0,5%)</i> - <i>acido inorganico >30%</i> - <i>grande effetto disincrostante;</i> - <i>capacità di operare a qualsiasi temperatura;</i> - <i>facilità di risciacquo.</i> <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	X
6	<p><i>Detergente per forni e grill</i></p>	<p><i>Detergente per forni e grill deve essere composto da una miscela di alcali, tensioattivi e solventi, dotato di lancia schiumogena per il suo impiego, formulato per assicurare un'ottima rimozione dello sporco, grasso ed adatto per tutti i tipi di superfici. Il prodotto deve avere:</i> - <i>pH 12,5+/-0,5;</i> - <i>idrossido di sodio: 5% +/-0,5</i> - <i>grande effetto detergente,</i> - <i>elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;</i> - <i>capacità di operare con acqua di diversa durezza;</i> - <i>capacità di operare a qualsiasi temperatura;</i> - <i>facilità di risciacquo.</i> <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o in-</i></p>	X

		<i>teragire con le superfici e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015(SDS)</i>	
7	<i>Sapone liquido igienizzante lavamani</i>	<i>Sapone delicato con azione battericida a base di tensioattivi, agenti battericida, addensanti e umettanti. Inoltre il sapone liquido igienizzante per l'igiene delle mani deve avere:</i> <ul style="list-style-type: none"> - grande effetto detergente; - elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente; - capacità di operare con acqua di diversa durezza; - capacità di operare a qualsiasi temperatura; - facilità di risciacquo. <i>Il prodotto non deve contenere dei coloranti insolubili in acqua, deve preservare l'equilibrio idrolipidico delle mani e non lasciare profumi e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2010 (SDS)</i>	
8	<i>Detergente, disincrostante liquido concentrato universale per bagni e WC</i>	<i>Detergente disincrostante liquido concentrato universale per la pulizia giornaliera manuale di bagni e WC, deve avere:</i> <ul style="list-style-type: none"> - capacità di operare in qualsiasi temperatura; - pH da 2 a 3 - effetto detergente; - elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente; - capacità di operare con acqua di diversa durezza; - effetto disincrostante - effetto disinfettante - facilità di risciacquo; <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2017 (SDS)</i>	X



9	<i>Detergente liquido concentrato neutro a bassa schiuma per pavimenti</i>	<i>Detergente liquido concentrato neutro a bassa schiuma per pavimenti resistenti all'acqua, una miscela di differenti tipi di tensioattivi, deve avere:</i> <ul style="list-style-type: none">- capacità di operare a qualsiasi temperatura;- grande effetto detergente;- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;- capacità di operare con acqua di diversa durezza;- capacità di non lasciare residuo;- capacità di bassa schiuma ma efficace;- modalità d'uso manuale o con le macchine;- facilità di risciacquo; <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2010 (SDS)</i>	X
10	<i>Brillantante per lavastoviglie</i>	<i>Brillantante per lavaggio meccanico stoviglie deve;</i> <ul style="list-style-type: none">- essere utilizzabile in diversi condizioni di lavaggio- essere adatto per tutti i tipi di superfici;- assicurare una rapida asciugatura;- garantire l'assenza degli aloni;- operare con acqua di diversa durezza;- operare a qualsiasi temperatura;- essere facilmente risciacquato. <i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) , e Reg. CE n. 830/2015(SDS)</i>	X
11	<i>Detergente liquido concentrato per lavaggio meccanico stoviglie</i>	<i>Detergente liquido concentrato per lavaggio meccanico stoviglie deve essere formulato per assicurare un'ottima rimozione dello sporco, grasso ed adatto per tutti i tipi di macchine lavastoviglie industriali a dosaggio automatico. Il prodotto deve</i>	X



		<p>avere:</p> <ul style="list-style-type: none">- $pH \geq 12$;- idrossido di sodio 10 - 20%- grande effetto detergente,- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;- capacità di operare con acqua di diversa durezza;- capacità di operare a qualsiasi temperatura;- facilità di risciacquo. <p>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le stoviglie e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</p>	
12	<p><i>Detergente - sgrassante per forni autopulenti</i></p>	<p><i>Detergente - sgrassante per forni autopulenti deve essere composto da una miscela di alcali, tensioattivi e solventi, formulato per assicurare un'ottima rimozione dello sporco, grasso ed adatto per tutti i tipi di superfici dei forni autopulenti. Il prodotto deve avere:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- $pH > 12$- grande effetto detergente,- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;- capacità di operare con acqua di diversa durezza;- capacità di operare a qualsiasi temperatura;- facilità di risciacquo. <p><i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015(SDS)</i></p>	
13	<p><i>Detergente - brillantante per forni autopulenti</i></p>	<p><i>Detergente - brillantante per forni autopulenti deve;</i></p> <p><i>pH tra 1 e 3</i></p> <ul style="list-style-type: none">- essere utilizzabile in diverse condizioni di lavaggio- essere adatto per tutti i tipi di superfici;- assicurare una rapida asciugatura;	



		<ul style="list-style-type: none">- garantire l'assenza degli aloni;- operare con acqua di diversa durezza;- operare a qualsiasi temperatura;- essere facilmente risciacquato. <p><i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015(SDS)</i></p>	
14	<i>Igienizzante per mani a base di alcool</i>	<p><i>Igienizzante per le mani a base di alcool etilico deve:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- essere efficace nella rimozione di germi e microrganismi;- svolgere un'ottima azione sanitizzante, rimuovendo germi e batteri;- garantire l'igiene profonda delle mani;- poter essere utilizzato frequentemente- poter essere applicato in assenza di acqua;- essere formulato con umettanti, agenti idratanti che prevengono l'eccessiva disidratazione dell'epidermide;- non contenere profumo;- essere adatto per l'utilizzo nelle aree di preparazione alimenti. <p><i>Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006(REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	
15	<i>Detergente sgrassante liquido concentrato</i>	<p><i>Detergente sgrassante liquido concentrato per la pulizia manuale di superfici (compreso attrezzature) nei locali adibiti alla preparazione di alimenti, una miscela di tensioattivi anionici, non - ionici e alcali, deve avere:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- pH 13(+/-0,5)- concentrazione idrossido di sodio $\geq 5\%$- capacità di operare a qualsiasi temperatura;- grande effetto detergente,- elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente, emulsionante e disperdente;- capacità di operare con acqua di diversa durezza;- facilità di risciacquo;	



		<p><i>Il prodotto non deve rilasciare odori e/o interagire con le superfici trattate e deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	
16	<p><i>Detergente igienizzante per superfici a base di alcool etilico</i></p>	<p><i>Detergente igienizzante per superfici a base di alcool etilico deve:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- avere una concentrazione minima di alcool etilico del 70%- garantire l'igiene profonda delle superfici;- poter essere utilizzato frequentemente;- poter essere applicato in assenza di acqua;- non necessitare di risciacquo- evaporare completamente e non lasciare residui- non contenere profumo;- essere adatto per l'utilizzo nelle superfici che vengono a contatto con alimenti <p><i>Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale, comunitaria e in particolare i Reg. CE n. 1907/2006 (REACH), Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) e Reg. CE n. 830/2015 (SDS)</i></p>	



SEZIONE I

ALLEGATO 10

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE
MICROBICA DEGLI
ALIMENTI**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI

ALIMENTO	CBT (ufc/g)	COLIGORMI TOTALI (ufc/g)	E. COLI (ufc/g)	STAFILOCOCCHI COAGULASI + (ufc/g)	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI (ufc/g)	BACILLUS CERE PRESUNTO (ufc/g)
Primi piatti caldi conditi (pasta, riso, paste industriali ripiene)	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Insalate di pasta e riso (o altri cereali) freddi conditi	10 ⁶	-	5x10 ²	10 ²	10	10 ²
Secondi piatti a base di carne e pesce cotti	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Salumi cotti	10 ⁴	-	10	10 ²	10 ²	-
Salumi stagionati (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	-	-	10	10 ²	10 ²	-
Frittate con verdure	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Frittate	10 ⁵	-	10	10 ²	10	-
Sformati	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Verdure cotte	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Verdure crude (fresche e IV Gamma)	-	-	10 ²	10 ²	30	10 ²

ALIMENTO	CBT (ufc/g)	COLIGORMI TOTALI (ufc/g)	E. COLI (ufc/g)	STAFILOCOCCI COAGULASI + (ufc/g)	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI (ufc/g)	BACILLUS CEREUS PRESUNTO (ufc/g)
Formaggi freschi (es. mozzarella, crescenza)	-	10 ⁴	10	10	10 ²	-
Formaggi a media stagionatura (es. taleggio, fontal, gorgonzola, emmenthal, ecc.)	-	10 ⁴	10 ²	10 ²	10 ²	-
Formaggi pasta dura (parmigiano reggiano, pecorino)	-	-	10 ³	10 ³	10 ²	-
Formaggio grattugiato	-	10 ³	10 ²	10 ²	10 ²	-
Prodotti da forno (pane, biscotti, pasticceria da forno)	10 ⁴	3x10 ²	10	10 ²	-	10 ²

In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria assenti in 25 g.

Gli alimenti pronti al consumo potranno essere sottoposti ad indagine microbiologica procedendo alla ricerca di tutti o solo di alcuni dei parametri previsti nel presente allegato

I limiti riportati in tabella rappresentano una qualità microbiologica ottimale per la tipologia di prodotto



SEZIONE I

ALLEGATO 11

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA AMBIENTALE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA AMBIENTALE

Limiti di contaminazione microbica sulle superfici pulite

PARAMETRI MICROBIOLOGICI UFC/CM ²	CBT	ENTEROBACTARI ACEAE	STREPTOCOCCI FECALI	STAPHYLOCCUS AUREUS COAG. +
Zona lavorazione carni/pesce				
Tagliere/ceppo	500	10	1	1
Tutte le altre superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona preparazione piatti freddi				
Tutte le altre superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona cottura				
Tutte le altre superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona confezionamento				
Tutte le altre superfici (comprese attrezzature)	100	10	1	1
Zona magazzino				
Scaffali	500	---	---	---
Dotazioni frigorifere a temperatura positiva				
Scaffali/ripiani/pareti interne	100	---	---	---
Zona lavaggio				
Piani di appoggio	100	10	1	1
Zona servizi igienici e spogliatoi *				
Locale somministrazione pasto				
Tutte le superfici	100	10	1	1
Locale rigoverno				
Tutte le superfici	100	10	1	1

* Solo ricerca di Salmonella e Listeria monocytogenes
Su tutte le superfici Salmonella e Listeria monocytogenes assenti

La verifica della contaminazione microbica delle superfici potrà essere eseguita mediante la ricerca di tutti o solo alcuni dei microorganismi indicati nel presente allegato



SEZIONE I

ALLEGATO 12

**IGIENE DELLA PRODUZIONE
E TECNOLOGIA DI
MANIPOLAZIONE**

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare ai regolamenti CE 1441/2007, CE 852/ 2004 e CE 178/2002 (“Tracciabilità degli alimenti”), alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26/03/80 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano e a quanto espressamente previsto dal Contratto di Servizio, ivi compresi i limiti di contaminazione microbica degli alimenti previsti dall’ allegato n. 10 e n. 11 al contratto di servizio.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la società deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione in legume fresco e caldo; eventuali eccezioni devono essere concordate con il Comune;
- per alcuni servizi di cui al punto 1 dell’articolo 1 del contratto di servizio è prevista la preparazione dei pasti in legume refrigerato;
- il personale dovrà operare evitando rischi di contaminazioni crociate tra gli alimenti e rischi igienici per i prodotti alimentari in lavorazione;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, gli ovoprodotti, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati, ove possibile, in celle o frigoriferi distinti; In ogni caso i prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero immediatamente dopo la consegna. Alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati, devono essere separati all’interno delle celle;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire, ove possibile, in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature; la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con materiale idoneo al contatto con gli alimenti;
- tutti i prodotti (cotti o crudi) in attesa della distribuzione, devono essere conservati in appositi contenitori idonei al contatto con gli alimenti alla temperatura di sicurezza prevista dalla normativa;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- i prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti;

- alle confezioni aperte degli alimenti, incluse quelle dei surgelati, se parzialmente utilizzate, devono essere apposte etichette che indichino chiaramente la data di apertura della confezione; in ogni caso, su tutte le confezioni dovrà essere possibile risalire alla data di scadenza degli alimenti e alla tracciabilità del prodotto;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti idonei, evitando l'esposizione alla luce diretta;
- le derrate devono essere riposte ordinatamente, e dove possibile, divise per tipologia, sugli scaffali evitandone l'accatastamento;
- nel caso del pesce, il personale preposto alla preparazione dovrà controllare il prodotto per eliminare l'eventuale presenza di lische;
- il formaggio ove grattugiato nelle cucine deve essere preparato nella stessa giornata di consumo.
- tutto il personale coinvolto nella attività di produzione e confezionamento deve essere formato e quindi a conoscenza delle corrette procedure igieniche;
- nei locali di produzione del pasto le finestre devono avere reti anti-insetto e devono essere dotati di un impianto di aspirazione dell'aria;
- le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno essere descritte in procedure operative e portate a conoscenza di tutto il personale coinvolto;
- nei locali affidati alla Società dove avvengono conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, deve essere garantita l'assenza di infestanti e pertanto dovrà essere disposta l'attività di monitoraggio, minimo quadrimestrale per tutta la durata del contratto, nonché i necessari interventi straordinari, ogni qualvolta ivi ne sia l'esigenza. Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge. La Società dovrà conservare presso i terminali di somministrazione dei pasti e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.
- la Società è tenuta a consegnare al Comune copia del piano di autocontrollo e a mantenerlo aggiornato.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avere come obiettivo quello di ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Il personale addetto alla manipolazione e alla cottura dovrà essere adeguatamente formato; in particolare, come previsto dalla normativa dei CAM, sulle tecniche di cottura adatte a conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e sulle modalità per conseguire risparmi idrici ed energetici.

gli addetti alla manipolazione degli alimenti dovranno rispettare tutte le procedure previste in materia di igiene personale previste dalla normativa vigente, utilizzando i dispositivi di protezione individuale forniti dalla Società nei casi previsti. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Per il pentolame e per ogni altro strumento e attrezzatura utilizzati nei locali di produzione dovrà essere assicurata l'igienizzazione degli stessi. È escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno o brasatura, fatto salvo l'uso nella preparazione di alcune pietanze nelle RSA. In

caso di doppi e più turni, dovranno essere attuate cotture differenziate delle pietanze. Al fine di garantire la sicurezza alimentare la cottura deve raggiungere una temperatura di 75°C al cuore del prodotto per le preparazioni più a rischio (es. arrostiti, sformati, ecc.). Per tutte le pietanze deve essere garantito il mantenimento della temperatura fino alla distribuzione, anche con l'ausilio di idonee attrezzature.

DIVIETI

È vietato riutilizzare nei giorni successivi le pietanze preparate per la somministrazione in giornata. Nei locali di produzione dei pasti, durante le operazioni di cottura, preparazione e/o confezionamento degli stessi, è vietato utilizzare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. È vietato inoltre, utilizzare i prodotti ritenuti non conformi o comunque soggetti a un blocco derrate, che vanno opportunamente identificati e segregati conservare i prodotti con T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) superato o scaduto, ricongelare un prodotto già scongelato e grattugiare le croste del formaggio.



SEZIONE I

ALLEGATO 13

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

PIANO DEI TRASPORTI

La Società, deve attuare il piano organizzativo dei trasporti, relativo alla veicolazione dei pasti al cotto, delle derrate alimentari al crudo e delle altre forniture giornaliere di alimenti, da consegnare presso le sedi ubicate nel territorio del Comune ed in quelle extraurbane (Case Vacanze) del Comune di cui all'allegato tecnico n. 1 al contratto di servizio, denominato "Sede di somministrazione", nelle quali viene erogato il servizio di ristorazione, nonché quello relativo alla veicolazione delle derrate alimentari al crudo/materie prime, dalla piattaforma logistica centralizzata ai centri di produzione pasti e/o alle sedi di cui all'allegato tecnico n.1 di cui sopra.

Il piano dei trasporti deve contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto;
- b) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- c) le destinazioni da raggiungere e gli orari stabiliti;
- d) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati e il tipo di alimentazione.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a minori emissioni e minori consumi energetici, in coerenza con le previsioni di entrata in vigore del calendario delle limitazioni all'accesso e circolazione per autoveicoli adibiti al trasporto di cose, attuative delle discipline viabilistiche della Zona a Traffico Limitato denominata "Area C" istituita con deliberazione di Giunta Comunale n. 588/2013 e successive modifiche e integrazioni e della Zona a Traffico Limitato denominata "Area B" istituita con deliberazione di Giunta Comunale n. 1366/2018 e successive modificazioni e integrazioni.

La Società dovrà trasmettere l'elenco dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, riportante le seguenti indicazioni: tipologia dei mezzi, numero dei mezzi di trasporto, targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione degli stessi.

Nello sviluppo del Piano dei trasporti la Società dovrà adottare soluzioni volte alla riduzione ed efficientamento del numero dei viaggi, pianificando in via prioritaria l'utilizzo di ogni mezzo a pieno carico, compatibilmente con le esigenze di erogazione del servizio.

Il Piano dei trasporti dovrà contenere chiara indicazione dei centri di produzione dei pasti e della piattaforma logistica dai quali partiranno i pasti al cotto, le derrate alimentari a crudo e gli altri alimenti, destinati presso le sedi delle strutture in cui viene erogato il servizio di ristorazione e i locali utilizzati per la distribuzione (locali rigoverno) ed il consumo dei pasti (refettori). Le sedi delle strutture, i centri di produzione dei pasti, i locali di rigoverno e i refettori dovranno obbligatoriamente rientrare tra quelli indicati negli allegati n. 1 e n. 2 al contratto di servizio.

Il Piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti o dalla piattaforma logistica e l'arrivo dello stesso presso l'ultima sede o locale utilizzato per la distribuzione pasti (locale rigoverno) o destinatario della fornitura delle derrate a crudo, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento della qualità igienico sanitaria e sensoriale dei pasti e delle altre derrate alimentari in consegna e soprattutto della temperatura prevista dalla vigente normativa.

Il Piano dei trasporti dovrà essere presentato dalla Società al Comune (Aree Comunali competenti – Area Food Policy e Direzione Mobilità), per la relativa autorizzazione. Nel caso di affidamento del servizio di trasporto, la Società dovrà inviare al Comune (Aree Comunali competenti – Area Food Policy e Direzione Mobilità) prima della gara, il Piano dei trasporti inserito nel capitolato per avere il nulla osta.

Eventuali variazioni che comportano modifiche sostanziali del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune (Aree Comunali competenti) specificando le motivazioni.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e usati per il trasporto di alimenti e possedere i requisiti igienico – sanitari nel rispetto della normativa vigente, anche in materia di mantenimento delle temperature. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano guida, avere le pareti lisce, con gli spigoli e gli angoli arrotondati e rivestito internamente con materiale facilmente lavabile e sanificabile.

Gli automezzi, inoltre, dovranno essere:

- furgonati, con apertura di accesso sul lato posteriore e su uno dei lati, per agevolare le operazioni di carico /scarico;
- regolarmente autorizzati alla circolazione secondo le norme di legge in vigore;
- idonei al servizio richiesto con vano di carico separato dalla zona guida con rivestimento privo di giunture, fessure, interstizi al fine di consentire la perfetta detersione/sanificazione (come da Reg. CE 852/04, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un' adeguata pulizia e disinfezione);
- tenuti in perfetta efficienza, sottoposti a detersione giornaliera del vano carico e sanificazione almeno una volta la settimana, e, in ogni caso, ogni qualvolta se ne presenti la necessità, nel rispetto delle norme igieniche. La detersione dovrà essere effettuata prima dell'inizio del servizio.

Il prodotto dedicato alla sanificazione dovrà essere un presidio medico chirurgico registrato al Ministero della Salute;

La consegna delle derrate al crudo/materie prime ai centri di produzione o presso eventuali sedi, avverrà con automezzi coibentati e muniti di impianto frigorifero, ove necessario.

È fatto obbligo al personale della Società addetto al trasporto, di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, secondo un piano di sanificazione che assicuri un livello igienico ottimale. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo della Società e alle vigenti normative che disciplinano anche le modalità di comportamento del personale addetto.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI

Per il trasporto dei pasti al cotto e delle derrate alimentari al crudo in consegna, la Società deve utilizzare contenitori isotermitici (termobox) e idonei contenitori aventi caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo sensoriale ed igienico sanitario, che dovranno risultare integri, internamente ben puliti e privi di residui/corpi estranei di qualsiasi natura atti a garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza degli alimenti ai sensi della normativa vigente. I contenitori dovranno essere identificati con apposite etichette compilate dal personale addetto della cucina, che dovranno riportare il terminale di consumo e il numero delle porzioni suddivise per bambini e adulti.

La Società dovrà dotarsi di carrelli propri per la movimentazione ed il trasporto dei contenitori termici, dal mezzo di trasporto fino al locale utilizzato per la distribuzione pasti (locale rigoverno).

La frutta fresca potrà essere trasportata anche negli imballaggi originali.

La Società dovrà adottare, laddove possibile, la strategia dei minimi imballi al fine di ridurre l'utilizzo di involucri monouso.

Il trasporto della pasta cotta dovrà avvenire in maniera da evitare fenomeni di impaccamento (altezza massima dei contenitori gastronorm: 10 cm).

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti è necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste cotte e del relativo condimento/brodo, che così verranno trasportati presso i locali di rigoverno e qui immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta di formaggio grattugiato ove previsto, che sarà stato confezionato in appositi sacchetti e riposto nei contenitori termici, nel rispetto delle temperature sopra citate. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, sughi di condimento delle paste, secondi piatti, contorni e le eventuali merende) dovranno essere confezionati in contenitori gastronorm distinte per tipologia e suddivise per refettorio. Nel caso in cui vengano richieste

eventuali diete speciali, queste verranno consegnate utilizzando contenitori isotermici (termobox) di colore diverso da quelli utilizzati per i pasti ordinari e che dovranno garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza degli alimenti ai sensi della normativa vigente. Inoltre, le diete speciali, confezionate in mono o multi porzioni, dovranno essere identificate tramite etichetta. I pasti al cotto, i cestini freddi, i pasti per i menù di emergenza freddi o caldi, le derrate alimentari a crudo e le altre forniture giornaliere di alimenti in consegna dovranno essere veicolati e consegnati presso le strutture che ne faranno richiesta, in contenitori isotermici (termobox), idonei a garantire il mantenimento della temperatura ai sensi della normativa vigente, i pasti di cui sopra dovranno essere trasportati all'interno delle strutture, a cura della Società, senza oneri aggiuntivi per il Comune, secondo gli orari indicati da quest'ultimo. In relazione ad eventuali esigenze organizzative da parte delle strutture, il Comune comunicherà alla Società eventuali modifiche degli orari prefissati.

Il personale della Società deve rispettare le norme di buona prassi operativa durante le operazioni di trasporto, di scarico e di consegna, secondo la normativa vigente e in linea con quanto previsto dal Manuale di autocontrollo adottato.

Dall'orario di consegna dei pasti presso le strutture o i locali di governo, all'orario stabilito per la loro somministrazione agli utenti, dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dalla Società in modo tassativo e dovranno essere registrati su un apposito modulo per facilitare i controlli da parte degli organi preposti.

Per ciascuna consegna effettuata presso le strutture o i locali di governo, la Società emetterà un Documento di Trasporto (DDT) in duplice copia che il personale addetto al trasporto e alla somministrazione avrà cura di compilare, conservare e firmare.

Il documento di trasporto deve indicare nel dettaglio la ragione sociale del vettore, l'indicazione del centro di produzione, l'indicazione del sito di consegna, i quantitativi in kg e le tipologie di derrate trasportate (incluse le eventuali merende pomeridiane), il numero dei contenitori/colli totali, il numero dei pasti ordinari consegnati distinti dal numero di diete speciali, nonché l'orario di partenza del mezzo dal centro di produzione o dalla piattaforma logistica e l'orario di effettiva consegna presso le strutture o il locale di governo.

Il personale delle strutture in cui viene erogato il servizio di ristorazione, controlla la corrispondenza tra gli orari di partenza/consegna, oltre al numero e alla tipologia dei pasti ordinati rispetto a quelli consegnati, inoltre firma la bolla per ricevuta trattenendone una copia.

ESTENSIONE DELLE INDICAZIONI AI FORNITORI DEL SERVIZIO

La Società dovrà utilizzare il proprio potere come centrale d'acquisto pubblica, estendendo le disposizioni del presente allegato anche ai propri fornitori, utilizzando tutti i criteri premiali previsti dalla disciplina dei CAM per la ristorazione scolastica (DM del 10 marzo 2020 e successive modificazioni), volte alla premiazione di fornitori che utilizzino soluzioni di trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, ibridi, idrogeno, GPL, ecc) e misure di gestione ambientale della logistica.

CONVERSIONE ALLA LOGISTICA ELETTRICA

In ottemperanza alle strategie dell'Amministrazione Comunale contenute nel Piano Aria e Clima approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n.4/2022, nonché nel Piano Urbano della Mobilità Sostenibile (PUMS), la Società dovrà progettare la conversione della propria flotta di veicoli alla logistica a zero emissioni, anche con progressioni graduali, attraverso sperimentazioni pilota o per lotti progressivi.

In linea con la disciplina per l'Area C la sperimentazione del full-electric dovrà essere avviata con priorità per il territorio del centro della città incluso nel perimetro di Area C.

Nelle nuove progettazioni di centri cucina dovrà essere inclusa la realizzazione delle infrastrutture di ricarica elettrica.

SPERIMENTAZIONE PER LA LOGISTICA TRAMITE CARGOBIKE

Con l'obiettivo di continuare ad innovare il sistema logistico del servizio di refezione, la Società e il Comune (Aree Comunali competenti - Area Food Policy e Direzione Mobilità) collaboreranno nello sviluppo di uno studio di fattibilità per un progetto pilota volto all'utilizzo di cargo-bike per il trasporto dei pasti della refezione dalle cucine degli asili nido con centro cottura alle strutture dei nidi privi di centro cottura interno.

MONITORAGGIO AMBIENTALE

La Società dovrà dotarsi di appositi strumenti di monitoraggio ambientale connesso all'attuazione del piano di trasporto e delle soluzioni logistiche adottate, volto al monitoraggio degli agenti inquinanti (PM10, PM2.5, NOx, etc.) e climalteranti, secondo un sistema di monitoraggio che verrà definito congiuntamente con le Direzioni competenti (Direzione Ambiente e Direzione Mobilità), nonché dei tempi di percorrenza e delle distanze e degli itinerari percorsi da ciascun mezzo.

Con cadenza annuale dovrà essere inviato al Comune (Aree Comunali competenti - Area Food Policy e Direzione Mobilità) un report sintetico relativo all'impatto ambientale delle soluzioni logistiche adottate.

IDENTIFICAZIONE DELLA FLOTTA

I mezzi adibiti al trasporto derrate e alla veicolazione pasti dovranno essere chiaramente identificabili mediante decalcomanie o altri analoghi mezzi di comunicazione riportando il logo della Società, del Comune di Milano e della Food Policy di Milano. Potranno inoltre essere apposte scritte e/o immagini volte a veicolare messaggi divulgativi ed educativi relativi al cibo sano e sostenibile, ovvero relativi al servizio di refezione scolastica e al suo impatto sulla città. Il piano della comunicazione visiva dei mezzi di trasporto dovrà essere presentato al Comune (Aree Comunali competenti – Area Food Policy e Area Comunicazione) almeno 3 mesi prima dell'entrata dell'avvio del piano successivo, per la relativa autorizzazione.

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione, ove prevista per i servizi di cui all'art.1 del Contratto, relativamente ai pasti al cotto comprese le diete speciali, dovrà essere effettuata negli orari previsti nell'Allegato tecnico n. 4 "Schede dei servizi". Nelle scuole dove è previsto il programma "Frutta a Metà Mattina", l'orario di distribuzione coinciderà con l'intervallo, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune o dalle Strutture competenti, e dovrà essere scrupolosamente rispettato.

Nei casi in cui è prevista la fornitura delle merende, per le quali non viene effettuata la fase della distribuzione, la Società dovrà provvedere alla consegna delle stesse, unitamente al materiale accessorio, al personale scolastico incaricato, secondo le modalità indicate all'Allegato tecnico n. 4.

La distribuzione dei pasti agli utenti dovrà prevedere l'utilizzo di piatti, posate, tovagliette, tovaglioli, bicchieri e ciotole per la frutta. Le brocche dovranno essere in materiale sanificabile e riutilizzabile, munite di coperchio, contenenti l'acqua di rete.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili/attrezzature che la Società dovrà mettere a disposizione, anche nelle strutture che non ne fossero dotate.

Presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale accessorio di scorta tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi, in caso di rottura, danneggiamento, caduta per terra, ecc. dei medesimi.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo o con modalità self-service nei casi previsti, a cura del personale addetto alla distribuzione dei pasti, il quale deve indossare idoneo vestiario (camice e copricapo in modo tale che quest'ultimo contenga tutta la capigliatura) ed attenersi a quanto previsto dalla Società per la distribuzione del pasto nel manuale di autocontrollo adottato.

Tutti i materiali monouso dovranno essere prodotti con materiali biodegradabili e riciclabili, al fine del loro riciclo mediante l'inserimento con gli scarti organici nella frazione dei rifiuti solidi urbani FORSU.

Inoltre, il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà rispettare le seguenti indicazioni rispetto a determinati alimenti da somministrare:

- le verdure crude andranno condite presso il refettorio prima dell'arrivo dei commensali al tavolo;
- il condimento del contorno delle diete speciali deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- il pane potrà essere riposto direttamente sulle tovagliette utilizzando gli utensili previsti o in appositi cestini;
- la frutta dovrà essere preventivamente lavata nel locale rigoverno fatta salva la necessità di condurre le operazioni nel Centro Cucina⁰⁰⁹. La stessa, se ulteriormente lavorata (detorsolata e porzionata) dovrà essere riposta in coppette monouso per gli utenti delle scuole d'infanzia e dei nido;
- i contenitori gastronom utilizzati per il trasporto dei pasti verranno aperti per le operazioni di condimento con una tempistica tale da non danneggiare il prodotto. Le addette alla distribuzione dei pasti dovranno essere dotate di termometro a sonda per la misurazione della temperatura dei pasti;
- per il servizio al tavolo il pasto deve essere servito solo quando i bambini sono seduti. Modalità diverse, come ad esempio per quanto riguarda le minestre e piatti in brodo, su richiesta dei responsabili scolastici, verranno valutate congiuntamente dal Comune e dalla Società;
- è tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno;
- laddove non fosse disponibile o utilizzabile il locale rigoverno tutte le attività sopra descritte relative al condimento delle pietanze, al lavaggio della frutta ecc. verranno compiute direttamente presso la cucina. Dovrà essere inoltre garantito il successivo lavaggio dei contenitori.

La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e/o di servizio su cui andrà collocato il contenitore della pietanza da distribuire.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato per l'espletamento di tale attività. Per la porzionatura, il personale addetto dovrà essere munito delle tabelle delle grammature al cotto delle pietanze da sporzionare, di bilance ed utensili quali mestoli, palette o schiumarole, di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea, al fine di evitare la disomogenea distribuzione nei piatti delle pietanze e di prevenire possibili sprechi alimentari come previsto al punto 8, lettera C, sub a dei CAM.

Inoltre, deve essere predisposta da parte della Società un'apposita procedura di verifica, nel locale di rigoverno, delle grammature a cotto dei pasti, prima dell'effettiva distribuzione degli stessi, attraverso la misurazione dei pesi dei contenitori gastronom, con apposite bilance.

La Società deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui al punto 1 dell'articolo n. 1 al presente contratto per i quali è stata comunicata la prenotazione; inoltre, dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu (Allegato n. 5) e secondo le modalità previste nell'Allegato tecnico n. 4 al presente contratto.

Non è consentita alcuna somministrazione supplementare (bis) in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per ogni fascia di età dell'utenza. Qualora la somministrazione dei pasti sia organizzata in più turni, la Società dovrà garantire a tutti gli utenti un tempo congruo al regolare consumo del pasto oltre a consentire le attività di sanificazione del refettorio.

Si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, compreso il Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano, nonché il rispetto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo della Società.

DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Le addette alla distribuzione dei pasti dovranno distribuire prioritariamente il pasto per gli utenti con dieta speciale, per evitare errori di somministrazione. Inoltre, dovranno utilizzare tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata, avendo cura di effettuare tutti i controlli previsti sulla conformità di quanto somministrato rispetto al piano dietetico di ogni utente.

Nel caso in cui le diete speciali vengano consegnate in contenitori monoporzione sigillati ed etichettati, le addette alla distribuzione delle diete speciali dovranno provvedere al trasferimento del contenuto nel piatto dell'utente a cui la dieta è destinata.

Le Diete Speciali verranno condite, se previsto per alcune pietanze, successivamente all'apertura delle monoporzioni sigillate, operazione da effettuarsi di fronte all'utente presente; sulle monoporzioni dovrà essere apposta un'etichetta che dovrà contenere le indicazioni per l'eventuale condimento.

Per l'apertura delle monoporzioni, e il successivo condimento delle Diete Speciali, dovranno essere utilizzate le posate dell'utente a cui la Dieta è destinata, e in ogni caso devono essere utilizzati utensili diversi da quelli utilizzati per l'utenza che consuma il pasto ordinario.

ALLESTIMENTO DEL REFETTORIO

Le pietanze dovranno essere distribuite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti dell'utenza.

Il refettorio, quale luogo educativo di consumo del pasto, dovrà essere gradevole e allestito con arredi (tavoli e sgabelli/sedie) consoni allo svolgimento del servizio.

Nei refettori composti da più aule dovranno essere previste delle isole per la raccolta delle stoviglie lavabili e dei rifiuti prodotti con chiare indicazioni di utilizzo, indicando che tutto il rifiuto organico prodotto e le stoviglie monouso in materiale biodegradabile e compostabile andranno inseriti nella Frazione Organica del Rifiuto Solido Urbano (FORSU) per il loro compostaggio.

SEZIONE I

ALLEGATO 14

RIASSETTO PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E LOCALI ANNESSI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E LOCALI ANNESSI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, dei refettori e di tutti i locali annessi, concessi in uso alla Società per il servizio di ristorazione, sono a totale carico della stessa e dovranno essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo predisposto per il riassetto, pulizie ordinaria e sanificazione dei locali di produzione e di distribuzione pasti e dei locali annessi e secondo quanto disposto dal presente allegato.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione ed in particolare quelli previsti per i centri di produzione pasti, salvo quelli strettamente necessari alle normali attività di produzione, per i locali annessi alla preparazione dei pasti (es. locali di rigoverno, magazzini ecc.) e per i refettori, devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti. Le attrezzature e gli strumenti presenti presso le cucine devono essere sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo. La pulizia delle aree esterne ad uso esclusivo delle cucine è a carico della Società che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro. Sono altresì a carico della Società le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Il personale addetto alle attività di riassetto, pulizia e sanificazione nei refettori e in generale in tutti i locali di consumo dei pasti, dovrà provvedere a:

- pulire e sanificare i tavoli prima dell'apparecchiatura;
- sparecchiare, pulire e sanificare i tavoli e le sedie successivamente al consumo del pasto da parte dell'utenza;
- pulire e sanificare gli utensili, le attrezzature e gli arredi utilizzati per la distribuzione del pasto;
- rimuovere i rifiuti derivanti dal consumo del pasto avendo cura di effettuare la raccolta differenziata;
- spazzare, lavare e sanificare i pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di consumo del pasto;
- pulire i servizi igienici annessi al refettorio e le pertinenti zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavare i vetri interni ed esterni del locale refettorio e degli altri locali di pertinenza.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale addetto dovrà provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
- rimuovere i rifiuti derivanti dal consumo del pasto avendo cura di effettuare la raccolta differenziata;
- effettuare la spazzatura dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola; destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione alimentare.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti, e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo adottato dalla Società.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici e nei lavaggi in lavastoviglie, devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica ECOLABEL (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, o nel caso di pulizia delle superfici i detersivi utilizzati devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dalla vigente normativa dei CAM, muniti di mezzi di prova ivi previsti.

Inoltre, sempre in materia di operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione si richiamano alcune avvertenze previste dalla vigente normativa dei CAM, quali:

- Prima di procedere al lavaggio, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco da stoviglie, pentole e attrezzature;
- Tutto il personale addetto alle operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione di locali e superfici, dovrà essere adeguatamente formato a seconda delle mansioni svolte.

I servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della Società. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale.

I servizi igienici destinati al personale addetto della Società, dovranno essere dotati di acqua calda e comando a pedale o a gomito per il lavabo; inoltre dovranno essere impiegati distributori di sapone, distributori di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. La Società provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Al termine del servizio giornaliero, il personale addetto della Società provvederà a lasciare i locali di consumo del pasto sanificati e in perfetto ordine.

DETERGENTI E DISINFETTANTI

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere conformi alle caratteristiche descritte e previste nell'allegato n. 9 del contratto di servizio. Tali prodotti dovranno essere corredati di schede tecniche e di sicurezza.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, inoltre dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, dotate di etichetta originale del produttore e riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. È assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti

LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi a quelli previsti dalle tabelle di cui all' allegato n.11 del Contratto di Servizio.

GESTIONE DEI RIFIUTI E DEI RESIDUI

La Società deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire e deve provvedere alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dal Comune. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

La Società, d'accordo con il Comune, deve prevedere, ove possibile, il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 agosto 2016 n.166.

Inoltre, sempre in materia di gestione dei rifiuti e dei residui si richiamano alcune avvertenze previste dalla vigente normativa dei CAM, quali:

- Gli oli e i grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento di tali rifiuti.
- Le tovagliette e i tovaglioli monouso, se in carta tessuto, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ECOLABEL UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, oppure del marchio PEFC o equivalenti. I prodotti di cui sopra dovranno essere privi di colorazioni o stampe e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- I contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili.



SEZIONE I

ALLEGATO 15

**MODALITA' DI PULIZIA DEI
LOCALI CONCESSI IN USO**

LOCALI DI PRODUZIONE

FREQUENZA MINIMA PER L'EFFETTUAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA

TIPOLOGIA DI INTERVENTO/FREQUENZA			
Descrizione ambienti aree di lavoro/attrezzature	Pulizia (detersione)	Disinfezione	Disincrostazione
Servizi igienici e spogliatoi: - Sanitari, pavimenti, maniglie - Superfici verticali	giornaliera mensile	settimanale mensile	-
Magazzino/dispensa: - Pavimenti - Scaffalature - Superfici verticali	giornaliera al carico mensile	settimanale - mensile	-
Abbattitori: - Pavimenti, porte, maniglie - Pareti, scaffali, guarnizioni, griglie copriventola	giornaliera settimanale	giornaliera settimanale	-
Dotazioni frigorifere temperatura positiva: - Pavimenti, porte, maniglie - Pareti, guarnizioni, scaffali - Griglie copriventola	giornaliera settimanale settimanale	settimanale mensile -	-
Dotazioni frigorifere temperatura negativa: - Porte, maniglie - Pareti, pavimenti, guarnizioni, scaffali	giornaliera semestrale	settimanale semestrale	-
Zone lavorazione (carni, verdure, piatti freddi, diete, ecc.): - Piani di lavoro, attrezzature, utensili, bilance - Pavimenti, superfici verticali	giornaliera giornaliera	giornaliera settimanale	-
Zone cottura: - Attrezzature (brasiere, cuocipasta, carrelli termici, ecc.) - Utensili, bilance, piani di lavoro - Pentolame - Pavimenti, superfici verticali - Cappa di aspirazione (superfici interne e filtri) - forni	giornaliera giornaliera giornaliera giornaliera quindicinale settimanale	settimanale giornaliera - settimanale - -	mensile (solo attrezzature)
Zona confezionamento: - Pavimenti, superfici verticali, attrezzature - Utensili, bilance, piani di lavoro	giornaliera giornaliera	settimanale giornaliera	-
Zona lavaggio: - Vasche lavaggio, lavastoviglie (parti mobili, superfici) - Pavimenti, superfici verticali - Scaffalature	giornaliera giornaliera settimanale	giornaliera settimanale settimanale	mensile (vasche lavaggio, lavastoviglie)
Ufficio/Zona ufficio: - Arredi	giornaliera	-	-
Sala mensa: - Pavimenti, arredi, attrezzature (es. linea self-service, ecc.)	giornaliera	settimanale	mensile (solo attrezzature)
Stoviglie, utensili (piatti, bicchieri, posate, pinze, ecc.)	giornaliera	-	-
Zona/Locale raccolta rifiuti (umido e secco)	settimanale	-	-
Aree esterne di competenza	settimanale	-	-
Contenitori portarifiuti	giornaliera	settimanale	-
Materiali e strumenti utilizzati per le pulizie	giornaliera	giornaliera	-
Erogatori sapone	settimanale	settimanale	-
Canalette di scolo	giornaliera	settimanale	-
Vetrare	trimestrale	-	-
Erogatori dell'acqua potabile	-	4 volte/anno	-

PUNTO DI APPLICAZIONE	TIPO DI INTERVENTO - FREQUENZA		
	Detersione	Disinfezione	Disincrostazione
Servizi igienici e spogliatoi: <ul style="list-style-type: none"> - Rubinetteria - Maniglie - Accessori, erogatori di detersivi/disinfettanti, arredi, pavimenti - Porte, superfici verticali - Vetri, infissi, tapparelle, veneziane, corpi illuminati 	giornaliera giornaliera giornaliera settimanale trimestrale	giornaliera giornaliera settimanale mensile -	mensile - - - -
Magazzino: <ul style="list-style-type: none"> - Maniglie, pavimenti - Arredi, accessori - Porte, superfici verticali - Vetri, infissi, tapparelle, veneziane, corpi illuminati 	giornaliera settimanale mensile trimestrale	settimanale settimanale mensile -	- - - -
Montacarichi: <ul style="list-style-type: none"> - Maniglie, pavimenti, porte, superfici verticali 	giornaliera	settimanale	-
Rigoverno: <ul style="list-style-type: none"> - Brocche, contenitori per frutta e pane, posate, stoviglie, utensili, tavoli, vassoi - Elementi refrigerati, gastronomia, termobox - Rubinetteria, vasche lavaggio - Accessori, arredi, canalette di scolo, contenitori portarifiuti, pavimenti, erogatori di detersivi/disinfettante, contenitori per carta monouso - Lavastoviglie, carrelli termici, carrelli, maniglie - Porte, superfici verticali - Vetri, infissi, tapparelle, veneziane, corpi illuminanti* 	giornaliera giornaliera giornaliera giornaliera giornaliera giornaliera semestrale	giornaliera - giornaliera settimanale settimanale mensile -	- - mensile - mensile - -
Locale consumo pasto: <ul style="list-style-type: none"> - Linee self-service, tavoli - Pavimenti, sedie - Vetri, infissi, tapparelle e veneziane, corpi illuminanti* 	giornaliera giornaliera semestrale	giornaliera settimanale -	- - -
Area di competenza stoccaggio rifiuti: canalette di scolo, cassonetti e contenitori per i rifiuti, maniglie, porte, pavimenti, superfici verticali	settimanale	-	-
Materiali e strumenti utilizzati per le pulizie	giornaliera	giornaliera	-
Erogatori di acqua potabile	-	4 volte/anno	-

* Attività prevista a partire dal 2024

SEZIONE I

ALLEGATO 16

PROCEDURA DI CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI IN USO ALLA SOCIETA'

PROCEDURA DI CONSEGNA E RESTITUZIONE DI LOCALI CONCESSIONE IN USO GRATUITO ALLA SOCIETA' PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

PROCEDURA DI CONSEGNA

L'assegnazione di locali in concessione uso gratuito alla Società per l'espletamento del servizio di refezione, può riguardare nuovi locali o locali già esistenti.

1) COMUNICAZIONE DI ASSEGNAZIONE DEI LOCALI CONCESSI IN USO ALLA SOCIETA':

La comunicazione deve:

- contenere - oltre ai riferimenti del locale e della struttura di cui fa parte, anche la destinazione d'uso dello stesso;
- essere trasmessa a tutti i soggetti interessati:
 - Direzione Centrale Tecnica e relative Aree competenti;
 - Direzione Centrale Educazione e Istruzione e relative aree competenti a seconda che si tratti di Locali siti o collegati a scuole statali oppure di locali siti o comunque collegati a scuole comunali;
 - Società Milano Ristorazione,
 - Dirigente Scolastico/Responsabile Unità Educativa.

2) VERIFICA CONGIUNTA (SOGETTI INTERESSATI) DELLO STATO DI CONSISTENZA DEI LOCALI:

- organizzazione del sopralluogo congiunto da parte dell'Area comunale competente che coordina le operazioni;
- sopralluogo congiunto tra Comune e Società per la verifica dello stato di consistenza dei locali. Il Comune (area tecnica parte edile e parte impianti) e la Società valutano la fattibilità dell'operazione e nel caso di locali già esistenti effettuano una valutazione congiunta su eventuali lavori necessari da effettuarsi a cura del Comune (tinteggiature, adeguamento impianto elettrico, ecc.);
- valutazione delle vie di fuga, porte di emergenza, rapporti aeranti e illuminanti, rispetto norme antincendio;
- redazione del verbale relativo al sopralluogo effettuato con allegata la planimetria del locale da consegnare.

3) AZIONI DEL COMUNE (AREA TECNICA PARTE EDILE E PARTE IMPIANTI E AREA COMUNALE COMPETENTE):

- aggiornamento dei propri archivi e stato di fatto della planimetria con la variazione di destinazione d'uso del locale;
- verifica del rilascio del Certificato di Collaudo documento volto ad attestare la sussistenza delle condizioni di sicurezza e conformità dell'opera ai fini della consegna;

- comunicazione per iscritto ai soggetti sopracitati della fine dei lavori e/o l'autorizzazione all'uso dei locali ristrutturati, allegando eventuale documentazione tecnica di pertinenza;
- trasmissione propria autorizzazione/assenso al Dirigente Scolastico/Responsabile Unità Educativa e contestuale consegna da parte di quest'ultimi alla Società del locale, delle chiavi e della relativa documentazione prevista dalla normativa vigente, trasmessa dall'Area tecnica (area tecnica parte edile e parte impianti) con attraverso la redazione di un verbale con allegata la planimetria del locale consegnato.

4) AGGIORNAMENTO/ADEGUAMENTO DEGLI APPOSITI ALLEGATI COME DA PROCEDURA PREVISTA DAL CONTRATTO DI SERVIZIO:

- sulla base dell'art. 38 del contratto di servizio, con oggetto "norme di chiusura – revisione – rinvio", gli allegati al contratto saranno modificati e/o integrati da parte della competente Direzione del Comune, ove ritenuto necessario, previo accordo tra le parti, secondo le rispettive procedure autorizzative interne.

Pertanto, concluse le attività di cui al punto 2 e 3 della presente procedura, gli uffici preposti dell'Area competente e la Società procederanno in modo consensuale ad effettuare l'aggiornamento/adequamento dell'allegato n. 2 "Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione" integrando quest'ultimo, inserendo nell'elenco il locale consegnato alla Società.

- l'aggiornamento/adequamento dell'allegato n. 2 di cui sopra sarà recepito dal Comune e dalla Società secondo le rispettive procedure autorizzative interne, come previsto dall'art. 38 del contratto.

5) AZIONI DELLA SOCIETA':

- presa in carico del locale;
- se trattasi di locale seminterrato/interrato occorre preventiva autorizzazione all'uso in deroga all'art. 65 D. Lgs. 81/2008 sui luoghi di lavoro, da presentare al Servizio PSAL da parte del Datore di Lavoro del soggetto che somministra i pasti, con le misurazioni quantitative gas RADON, eseguite dal CO MI;
- aggiornamento dei propri archivi, che include il locale nei propri programmi di manutenzione (derattizzazione, disinfestazione, pulizia), calcolo aumento superficie somministrazione (pagamento TARI) e consegna del locale all'azienda di scodellamento a cui trasmettere la documentazione ricevuta dal Comune per elaborare e inviare la SCIA (nuova attività o modifica dei locali se già presente).

PROCEDURA DI RESTITUZIONE

1) RICHIESTA/COMUNICAZIONE DI RESTITUZIONE DEI LOCALI CONCESSI IN USO ALLA SOCIETA':

La richiesta/comunicazione deve:

- contenere - oltre ai riferimenti del locale che si deve restituire ed all'elenco delle attrezzature da restituire- la motivazione della restituzione dei locali.
- essere trasmessa a tutti i soggetti interessati:
 - Direzione Centrale Tecnica e relative Aree competenti;
 - Direzione Centrale Educazione e Istruzione e relative aree competenti a seconda che si tratti di Locali siti o collegati a scuole statali oppure di locali siti o comunque collegati a scuole comunali;
 - Società Milano Ristorazione;
 - Dirigente Scolastico/Responsabile Unità Educativa.

2) VERIFICA CONGIUNTA (SOGETTI INTERESSATI) DELLO STATO DI CONSISTENZA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE:

- organizzazione del sopralluogo congiunto da parte dell'Area comunale competente che coordina le operazioni;
- sopralluogo congiunto tra Comune e Società per la verifica dello stato di consistenza dei locali e delle attrezzature, con individuazione di eventuali opere da effettuarsi (se riscontrate) secondo le modalità contrattuali;
- redazione del verbale relativo al sopralluogo effettuato;
- smaltimento delle attrezzature obsolete da parte di soggetti terzi con i quali la Società o il Comune hanno stipulato della convenzione per il ritiro delle attrezzature a titolo gratuito;
- lavori di ripristino (se riscontrati) ad opera della Società con comunicazione da parte di quest'ultima, ai soggetti interessati, del completamento dei lavori di ripristino;
- consegna delle chiavi da parte della Società all'Area Comunale competente per la presa in carico dei locali;
- individuazione da parte del Comune dell'Area Comunale che prenderà in carico i locali restituiti.

3) AGGIORNAMENTO/ADEGUAMENTO DEGLI APPOSITI ALLEGATI COME DA PROCEDURA PREVISTA DAL CONTRATTO DI SERVIZIO:

Sulla base dell'art. 38 del contratto di servizio, con oggetto "norme di chiusura –revisione – rinvio", gli allegati al contratto saranno modificati e/o integrati da parte della competente Direzione del Comune, ove ritenuto necessario, previo accordo tra le parti, secondo le rispettive procedure autorizzative interne.

Pertanto, concluse le attività di cui al punto 2 della presente procedura, gli uffici preposti dell'Area competente e la Società procederanno in modo consensuale ad effettuare l'aggiornamento/adeguamento dell'allegato n. 2 "Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione" depennando da quest'ultimo il locale restituito dalla Società. L'aggiornamento/adeguamento dell'allegato n. 2 di cui sopra sarà recepito dal Comune e dalla Società secondo le rispettive procedure autorizzative interne, come previsto dall'art. 38 del contratto di servizio.

SEZIONE I

ALLEGATO 17

ELENCO CASISTICHE VARIAZIONI MENU' PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE

ELENCO CASISTICHE VARIAZIONI MENU

PREMESSA

Come indicato all'art.4 del contratto di servizio, la programmazione, giornaliera e settimanale dei menu estivo ed invernale non è modificabile per iniziativa unilaterale da parte di Milano Ristorazione; pertanto, nessuna variazione è ammessa qualora non sia stata preventivamente comunicata e/o concordata con il Comune di Milano.

CLASSIFICAZIONE

Fatte salve le disposizioni in caso di interruzione temporanea del servizio per le cause di sciopero o assemblea già codificate all'articolo 4 del contratto di servizio, le restanti cause di variazioni ai menù, che possono riguardare tutti i servizi di cui la punto 1 dell'articolo 1 del contratto di servizio ad eccezione di quelli della protezione civile, dei servizi di catering richiesti dal Comune e del Consiglio Comunale, si possono classificare in:

- **variazioni programmate;**
- **variazioni straordinarie o per cause di forza maggiore;**
- **variazioni legate a richieste aziendali o da parte dei dirigenti/responsabili delle strutture scolastiche.**

DEFINIZIONI

Si definiscono variazioni al menù programmate quelle preventivamente concordate con il Comune di Milano (in qualità di soggetto proponente o co-interessato) che ne approva l'esecuzione, dette variazioni dovranno essere sempre comprese nelle seguenti fattispecie:

- Test di gradimento per nuovi alimenti o nuove preparazioni da inserire nelle diete;
- Mancato gradimento di un piatto rilevato nel tempo;
- Giornate dedicate ad un tema legato all'alimentazione;
- Utilizzo di derrate in giacenza (lotta allo spreco alimentare);
- Attuazione di menù liberi nei giorni antecedenti le chiusure delle scuole per festività durante l'anno scolastico (Natale, Pasqua ecc.) e di fine anno scolastico.

Le variazioni programmate in ambito scolastico possono riguardare le scuole servite da uno o più centri cottura ovvero l'intero sistema scolastico Milanese.

Si definiscono variazioni al menù straordinarie o per cause forza maggiore (di cui al punto 5 dell'art.4 alla voce VARIAZIONI MENU') le seguenti cause:

- a. Cause imputabili ai centri di produzione per eventi accidentali/imprevisti;
- b. Cause imputabili ai fornitori e/o alla catena di approvvigionamento.

Dette variazioni dovranno essere sempre comprese nelle seguenti fattispecie:

Elenco a: Cause riconducibili ad eventi imprevisti o accidentali presso i centri di produzione

- Black out prolungati;
- Guasti ai forni o alle cucine;
- Guasti legati agli impianti di refrigerazione;
- Guasti a macchinari diversi;
- Incidenti nei locali di produzione;
- Incidenti nelle fasi di consegna.

Elenco b: Cause imputabili ai fornitori e/o alla catena di approvvigionamento

- Blocco derrate (*già indicate al punto 4 dell'art.4 alla voce VARIAZIONI MENU'*);
- Mancata consegna prodotto da parte del/dei fornitore/i;
- Non conformità prodotto;
- Indisponibilità prodotto.

- ***Cause motivate da richieste aziendali o dall'utenza aziendali o da parte dei dirigenti/responsabili delle strutture scolastiche.***

- *Gestione di prodotti deperibili per minore presenze utenti a causa di;*
 - *Tardiva comunicazione da parte delle scuole*
 - *Massiccia assenza degli utenti non prevista*
 - *Altro*
- *Variazioni legate all'attività didattica*

Le variazioni straordinarie o dovute a richieste aziendali, in ambito scolastico possono interessare le scuole servite da uno o più centri cottura MA NON l'intero sistema scolastico Milanese, fatto salvo il caso di sciopero o assemblea del personale.

PROCEDURE DA ATTIVARE IN CASO DI VARIAZIONE STRAORDINARIA O PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Milano Ristorazione S.p.A. dovrà comunicare tempestivamente all'Unità di controllo del Comune di Milano le cause che hanno comportato variazioni straordinarie o di forza maggiore al menù, allegando, qualora ciò fosse possibile, ogni documento utile volto a giustificare il ricorso alla modifica di quanto previsto nel menù.

La società dovrà scegliere prodotti quanto più aderenti agli standard nutrizionali previsti dal menù originario approvato.

Qualora il Comune di Milano dovesse ritenere le variazioni non conformi alle ipotesi sopra descritte, ovvero non adeguatamente giustificate, non rispondenti ai requisiti qualitativi prescritti o, infine, contrastanti con la disciplina vigente in materia di sicurezza alimentare, provvederà all'applicazione delle penali disciplinate all'art. 13 del Contratto di Servizio.

SEZIONE I

ALLEGATO 18

STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO DELL'IMPATTO AMBIENTALE

STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO DELL'IMPATTO AMBIENTALE

1. Premessa metodologica sull'utilizzo del presente allegato

Il contratto di servizio tra il Comune di Milano e la società Milano Ristorazione S.p.A. dispone all'Art. 7 la previsione di monitorare l'impatto ambientale generato dal servizio e di inserirlo tra i fattori rilevanti nelle scelte programmatiche di rispettiva competenza, mirando all'economia circolare e all'internalizzazione delle esternalità generate dal servizio stesso.

Il presente allegato intende sistematizzare e raccogliere gli strumenti di monitoraggio utilizzati dalla Società e dal Comune per misurare tale impatto. Il presente allegato verrà tenuto aggiornato dalle Parti in base all'evoluzione dei sistemi analitici e delle soluzioni tecnologiche nelle disponibilità di entrambe le Parti.

Gli impegni ambientali applicati al settore della ristorazione del Comune di Milano sono definiti dalla deliberazione di Consiglio Comunale n.25/2015 approvante la Food Policy¹ e dalla deliberazione di Consiglio Comunale n.4/2022 approvante il Piano Aria Clima². A tali impegni si aggiungono gli obiettivi della C40 Good Food Cities Declaration³ sottoscritta anche dal Comune di Milano.

Il presente allegato intende pertanto descrivere maggiormente i contenuti espressi nell'Art.7 al fine di facilitare le parti nella sua attuazione e monitoraggio.

2. Rendicontazione dell'impatto ambientale

La Società, su base annuale, organizza un incontro di avanzamento con le Direzioni competenti del Comune di Milano (Area Food Policy, Area Energia e Clima, Direzione di Progetto Resilienza Urbana) con l'obiettivo di condividere e commentare i risultati raggiunti nell'esercizio precedente e valutare congiuntamente nuove opportunità.

La Società si impegna a riportare annualmente nel proprio Bilancio di Sostenibilità⁴, pubblicato nella sezione "Amministrazione Trasparente" del proprio portale web, i risultati raggiunti sull'impatto ambientale all'interno di un apposito capitolo. In tale rendicontazione andranno riportati i dati a valere dal 2015, anno di approvazione della Food Policy, al fine di inquadrare il risultato annuale rispetto alla tendenza consolidata.

Dei risultati annuali va data notizia, su base annuale, anche alla RCCM e al Comitato Scientifico della Società.

3. Componenti monitorate sotto il profilo ambientale

L'art. 7 introduce sette ambiti sui quali attivare il monitoraggio ambientale, resta inteso che nel corso della vigenza del contratto, le Parti potranno concordare di includere anche ulteriori ambiti d'azione attraverso l'introduzione di nuovi strumenti di questo monitoraggio.

¹ <https://foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2019/03/FoodPolicyMilano.pdf>

² <https://www.comune.milano.it/aree-tematiche/ambiente/aria-e-clima/piano-aria-clima>

³ <https://www.c40.org/accelerators/good-food-cities/>

⁴ <https://www.milanoristorazione.it/amministrazione-trasparente/bilanci/bilanci-sostenibilita>

L'analisi dell'impatto ambientale avverrà mediante strumenti di conversione, validati scientificamente da partner delle Parti, ovvero mediante l'adozione di indicatori e coefficienti di conversione presenti in letteratura da fonti autorevoli.

3.1 Approvvigionamento derrate alimentari Art. 7 Comma 2

Descrizione: monitoraggio dell'impatto ambientale delle derrate acquistate. La quantificazione ex-ante avviene analizzando gli strumenti forniti da Cool Food Pledge⁵ sull'analisi del ciclo di vita⁶ (LCA) degli alimenti, mentre la valutazione ex post attraverso il supporto del WRI nell'utilizzo del Cool Food Calculator.

Milano, con il suo servizio di refezione scolastica, è stata la prima città ad aderire all'iniziativa Cool Food Pledge, contribuendo in seguito al coinvolgimento dei servizi di refezione scolastica delle città di Toronto, Copenaghen, New York e Washington DC.

Esternalità generata verso: necessità di analisi

Strumento di conversione: Cool Food Pledge⁷ attraverso il Cool Food Calculator⁸

Partner tecnico: World Resources Institute⁹

Rilevazione dei dati: MiRi (Direzione Acquisti) raccoglie i dati e li trasmette al Comune (Area Food Policy) che li trasmette a WRI (Cool Food Unit) per l'elaborazione e restituzione

Anno di avvio del monitoraggio: 2015

Unità temporale: Anno Scolastico

Metrica 1: Quantità totale di carbonio degli alimenti acquistati [TonCO₂e]

Metrica 2: Quantità relativa di carbonio relativo per ogni 1.000 kcal di alimenti acquisti [KgCO₂e]

3.2 Riduzione sprechi alimentari Art. 7 Comma 3

Descrizione: monitoraggio dell'impatto delle donazioni di eccedenze alimentari di pane e frutta per finalità sociali volto alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, mediante accordi con enti del terzo settore.

Ulteriori metriche potranno essere sviluppate mediante la stima dell'impatto del sacchetto salvamerenda, del programma Frutta a Metà Mattina e delle azioni di nudging comportamentale.

Esternalità generata verso: Montello (BG)

Strumento di conversione: Progetto REDUCE¹⁰ (Ministero dell'Ambiente, 2019). Lo spreco alimentare nel rifiuto urbano in Italia. Proposta di una metodologia di analisi quali-quantitativa,

⁵ <https://www.wri.org/research/playbook-guiding-diners-toward-plant-rich-dishes-food-service>

⁶ <https://files.wri.org/d8/s3fs-public/tracking-progress-toward-cool-food-pledge.pdf>

⁷ <https://coolfood.org/pledge/>

⁸ <https://www.wri.org/research/tracking-progress-toward-cool-food-pledge>

⁹ <https://www.wri.org/>

¹⁰ <https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2020/07/Report-AR-1-Rifiuti-urbani.pdf>

evidenze sperimentali e stima dell'impatto ambientale – REDUCE - Ricerca, EDUcazione, Comunicazione: un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari.

Coefficienti di conversione per Pane: 0,69 TonCO₂eq

Coefficienti di conversione per Frutta: 0,54 TonCO₂eq

Partner tecnico: gestione diretta

Rilevazione dei dati: MiRi (Direzione Operativa) raccoglie i dati e li verifica con SitiCibo e gli altri donatori coinvolti, trasmettendoli al Comune (Area Food Policy) che li elabora e restituisce secondo i coefficienti dello strumento di conversione

Anno di avvio del monitoraggio: 2015

Unità temporale: Anno Scolastico

Metrica 1: Quantità di scuole aderenti al programma

Metrica 2: Quantità di emissioni di CO₂e evitate per la donazione del pane redistribuito per finalità sociali [TonCO₂e]

Metrica 3: Quantità di frutta raccolta e redistribuita per finalità sociali [TonCO₂e]

3.3 Plastica Art. 7 Comma 4

Descrizione: La Società introducendo le gastronorm pluriuso in metallo, sostituendo i piatti, bicchieri e coppette in PET monouso verso prodotti biodegradabili e compostabili, ha ridotto annualmente l'acquisto di plastica per 720 Ton. Nei bandi di gara la società inserisce premialità per i minimi imballi.

Strumento di conversione: Non si dispone attualmente di strumenti di conversione in CO₂e.

3.4 FORSU Art. 7 Comma 5

Descrizione: La Società producendo pasti genera Frazione Organica Rifiuti Solidi Urbani; questo strumento intende monitorare le tonnellate di FORSU generata complessivamente e, a tendere, nelle diverse fasi della filiera produttiva.

Esternalità generata verso: Montello (BG)

Strumento di conversione: Dati di conversione pubblicati dall'operatore¹¹ al quale il gestore del servizio di igiene pubblica fornisce la FORSU.

Coefficienti di conversione per 1 ton di FORSU: 0,64 TonCO₂eq evitata rispetto allo smaltimento in discarica.

Partner tecnico: gestione diretta

Rilevazione dei dati: MiRi (Direzione Operativa, Servizi Tecnici) raccoglie i dati, li verifica e trasmette al Comune (Area Food Policy) che li elabora e restituisce secondo i coefficienti dello strumento di conversione

¹¹ <https://www.montello-spa.it/riciclo-rifiuti-organici/>

Anno di avvio del monitoraggio: 2021

Unità temporale: Anno Solare

Metrica 1: Quantità relativa di FORSU generata a pasto, escluse stoviglie bio [gr/pasto]

Metrica 2: Quantità totale di FORSU generata [Ton]

Metrica 3: Quantità compostiere donate alle scuole per orti didattici [#]

3.5 Fanghi da degrassamento Art. 7 Comma 6

Descrizione: La Società, nei propri centri cucina di maggiori dimensioni, prevede appositi sistemi di raccolta e separazione dei fanghi da degrassamento evitando l'immissione in fognatura e valorizzando tali fanghi in appositi impianti di depurazione, dove vengono mischiati con i fanghi di depurazione e utilizzati per alimentare digestori anaerobici per la produzione di biogas, evitando lo smaltimento presso siti autorizzati.

Esternalità generata verso: Robecco sul Naviglio (MI)

Strumento di conversione: Non si dispone attualmente di strumenti di conversione in CO₂e.

Partner tecnico: Gruppo CAP

Rilevazione dei dati: MiRi (Servizi Tecnici) raccoglie i dati, li verifica e trasmette al Comune (Area Food Policy)

Anno di avvio del monitoraggio: 2021

Unità temporale: Anno Solare

Metrica 1: Quantità di centri cucina dotati di separatori [#]

Metrica 2: Quantità totale di fanghi trattati [Ton]

3.6 Logistica Art. 7 Comma 7

Descrizione: La Società nei propri piani di trasporto delle derrate e di veicolazione dei pasti, dai centri cottura ai locali di somministrazione, prevede l'impiego di veicoli a limitato impatto ambientale.

Esternalità generata verso: necessità di analisi

Strumento di conversione: strumenti disponibili presso il partner tecnico in fase di approfondimento

Partner tecnico: Green Rooter – Politecnico di Milano

Rilevazione dei dati: MiRi (Servizi Tecnici, Direzione Acquisti, Direzione Operativa) raccoglie i dati, li verifica e trasmette al Comune (Area Food Policy)

Anno di avvio del monitoraggio: 2021

Unità temporale: Anno Scolastico

Metrica 1: Quantità di emissioni di CO₂e evitate per la logistica rispetto al piano trasporti precedente [TonCO₂e]

3.7 Energia e illuminazione LED Art. 7 Comma 8

Descrizione: La Società si impegna ad acquistare energia proveniente da fonti rinnovabili ed utilizzare soluzioni tecnologiche per l'illuminazione a ridotto impatto ambientale.

Esternalità generata verso: necessità di analisi

Strumento di conversione: Non si dispone attualmente di strumenti di conversione in CO₂e.

Rilevazione dei dati: MiRi (Servizi Tecnici) raccoglie i dati, li verifica e trasmette al Comune (Area Food Policy)

Anno di avvio del monitoraggio: 2021

Unità temporale: Anno Solare

Metrica 1: Percentuale di centri cucina illuminati a LED [%]

Metrica 2: Percentuale di cucine nidi illuminati a LED [%]

Metrica 3: Percentuale di energia acquistata da fonti energetiche rinnovabili [%]

4. Indicatore comune della CO₂e Art. 7 Comma 9

Il Comma 9 dell'Art.7 prevede che il monitoraggio debba essere effettuato, nei singoli ambiti, mediante un comune indicatore ambientale, individuato nella CO₂e quantificato su base annua.

La CO₂equivalente (CO₂e) rappresenta la misura in grado di esprimere l'impatto sul riscaldamento globale di altri gas serra rispetto alla stessa quantità di CO₂. A tal fine rappresenta l'indicatore in grado di poter stimare l'impronta di carbonio, sommando e confrontando il contributo dei diversi gas serra generati da una singola azione. Molti degli strumenti di monitoraggio utilizzati dal Comune di Milano adottano già questa unità di misura, ciò al fine di consentire un confronto relativo all'impatto delle diverse componenti del servizio.

La CO₂e è inoltre utilizzata come unità di misura, rapportata in euro, nel mercato dei crediti di carbonio.

5. Mercato dei Crediti di Carbonio Art. 7 Comma 9

Il mercato dei crediti di carbonio (*carbon credits*) rappresenta un innovativo spazio commerciale tra gli operatori economici per la vendita e acquisto di crediti di carbonio (stimati in tonnellate di CO₂ equivalente) attraverso una conversione in valuta.

Tale mercato attualmente non risulta definito, ma è tuttavia alla base degli accordi internazionali delle Conferenze delle Parti (COP) e rappresenta una sfida che sta investendo la Commissione Europea per la definizione di un mercato dei crediti di carbonio nello spazio economico europeo.

Il quadro di contabilizzazione e certificazione di carbonio potrebbe diventare una direttiva comunitaria, già richiamato all'interno della Comunicazione della Commissione Europea al Parlamento Europeo e al Consiglio sui "Cicli del carbonio sostenibili" COM(2021)800¹² del 15/12/2021 nella quale si inizia a definire quanto un mercato del carbonio in Europa possa "migliorare la trasparenza della comunicazione da parte delle imprese in merito ai loro obiettivi climatici", nella stessa comunicazione si fa riferimento all'avanzamento del dibattito internazionale dalla COP26 di Glasgow in questi termini: "A Glasgow le parti hanno convenuto di mettere punto il codice dell'accordo di Parigi e di istituire, a norma dell'articolo 6, un quadro di contabilizzazione solido e completo per i mercati internazionali del carbonio. Tutte le attività che si svolgono in questo contesto dovranno basarsi su approcci di riferimento ambiziosi e rispettare le misure di salvaguardia dell'ambiente. Dotandosi di una normativa all'avanguardia in materia di certificazione degli assorbimenti di carbonio l'UE farà da apripista in questo settore: ciò sarà fonte d'ispirazione mondiale per l'elaborazione di metodologie solide e ambiziose ai sensi dell'articolo 6, in linea con l'obiettivo dell'accordo di Parigi."

Questo riferimento intende rappresentare come le istituzioni sovranazionali stiano lavorando verso un sistema di scambi monetari sul carbonio; pertanto il Comune di Milano e la Società Milano Ristorazione S.p.A., assumendosi l'impegno di sviluppare un meccanismo di certificazione della CO₂e, lo svilupperanno già nell'ottica di sperimentare alcuni schemi di pagamento per le proprie riduzioni di emissioni.

6. Studio di fattibilità verso una possibile certificazione BCorp Art. 7 Comma 11

Le Parti sono consapevoli che l'approvazione di modifiche statutarie spetti unicamente al Socio Comune di Milano, previa autorizzazione del Consiglio Comunale. Ciò detto, le Parti condividono fin d'ora che sia opportuno valutare, nel panorama delle certificazioni di impatto esistenti, quella più coerente con la missione istituzionale della Società quale gestore di servizi pubblici.

La Società a tal fine presenterà al Comune, entro due anni dalla sottoscrizione del contratto di servizio, uno studio di fattibilità finalizzato alla certificazione BCorp¹³ ovvero alla possibile adozione del modello di Società Benefit.

Le BCorp sono aziende verificate dall'ente certificatore BLab per soddisfare elevati standard di prestazioni sociali e ambientali, trasparenza e responsabilità.

La B Impact Assessment valuta le pratiche e i risultati di una società attraverso cinque categorie: governance, lavoratori, comunità, ambiente e clienti. Attualmente è una certificazione diffusa in 88 paesi e 159 settori diversi coinvolgendo 6.259 aziende in tutto il mondo.

¹² [https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM\(2021\)800&lang=it](https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM(2021)800&lang=it)

¹³ <https://bcorporation.eu/>



SEZIONE I

ALLEGATO 19

**CALENDARIO DELLE
ATTIVITA' DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE**

CALENDARIO DELLE ATTIVITA'				
Tipologia utenza	Inizio-fine servizio	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario consumo pasti (indicativo)
ASILI NIDO	1 ^a decade settembre - 31 luglio	5 - da lunedì a venerdì	Preparazione pasti e supporto alla somministrazione	Ore 12.00
SEZIONI PRIMAVERA	1 ^a decade settembre - 31 luglio	5 - da lunedì a venerdì	Preparazione pasti e supporto alla somministrazione	Ore 12.00
CENTRI PRIMA INFANZIA	1 ^a decade settembre - 30 giugno	5 - da lunedì a venerdì	Solo preparazione e consegna merenda	Ore 10:30
SCUOLA D'INFANZIA	1 ^a decade settembre - 30 giugno	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo	Ore 12.00
SCUOLA PRIMARIA	2 ^a decade settembre - 1 ^a decade giugno	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo/self-service	1° turno: 12.00 2° turno 12.45 3° turno 13,30
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO	2/3 ^a decade settembre 1 ^a decade giugno	da 1 a 5 giorni settimanali	Somministrazione al tavolo/self-service	Ore 13.00
CENTRI ESTIVI PRIMARIA	2 ^a decade giugno - fine luglio	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo/self-service	Ore 12.30
SEZIONE ESTIVE INFANZIA	Luglio	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo	Ore 12.00
CENTRI ESTIVI SCUOLE INFANZIA PRIVATE PARITARIE	luglio	5 - da lunedì a venerdì	preparazione e consegna delle derrate al crudo e/o pasti al cotto	Entro l'orario concordato con le strutture scolastiche
SCUOLE INFANZIA PRIVATE PARITARIE	1 ^a decade settembre - 30 giugno	5 - da lunedì a venerdì	preparazione e consegna delle derrate al crudo e/o pasti al cotto	Entro l'orario concordato con le strutture scolastiche
CASE VACANZA	ESTATE VACANZA - da 2 ^a decade giugno a fine agosto/inizio settembre	12 giorni consecutivi - dal lunedì al sabato	Solo preparazione pasti	a seconda della tipologia di utenza ed alle indicazioni delle singole strutture
	SCUOLA NATURA - da ottobre a metà giugno	5 - da lunedì a venerdì	Solo preparazione pasti	a seconda della tipologia di utenza ed alle indicazioni delle singole strutture
SERVIZI SPECIALI CDD	1 ^a decade settembre - fine luglio	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo	Ore 12.00/12.30
CASA JANNACCI	Tutto l'anno	7 giorni su 7	Somministrazione self service	Ore 12.00/ Ore 18.30
ANZIANI A DOMICILIO	Tutto l'anno	5 - da lunedì a venerdì	Solo preparazione pasti	Orario ritiro pasti: refrigerati: entro le 07.30 fresco-caldo: entro le 10,30

Tipologia utenza	Inizio-fine servizio	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario consumo pasti (indicativo)
RESIDENZA SANITARIA ANZIANI	Tutto l'anno	7 giorni su 7	Solo preparazione pasti	Secondo le esigenze della struttura
CENTRI DIURNI INTEGRATI	Tutto l'anno	5 - da lunedì a venerdì	Somministrazione al tavolo	Ore 12.00/12.30
PROTEZIONE CIVILE	Servizio da attivarsi in emergenza con tempi e modalità da concordare con la Protezione Civile			
CONSIGLIO COMUNALE	Servizio da attivarsi qualora richiesto			

SEZIONE I

ALLEGATO 20

**CORRISPETTIVI SERVIZI A
RICHIESTA PROCEDURE DI
VERIFICA E CONTROLLO
(EROGAZIONE PASTI,
INTEGRAZIONE
QUALITATIVA DELLE
FORNITURE DI DERRATE,
MODALITA' DI PAGAMENTO
DELLE FATTURE)**

**CORRISPETTIVI ALTRI SERVIZI, PROCEDURE DI VERIFICA E CONTROLLO
(EROGAZIONE PASTI, INTEGRAZIONE QUALITATIVA DELLE FORNITURE DI
DERRATE, MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE FATTURE)**

Corrispettivi altri servizi

Corrispettivi Iva esclusa, per servizi e prodotti da erogarsi per la Presidenza del Consiglio Comunale:

a. prodotti:

Descrizione prodotto	Prezzo unitario
Aperol lt. 1	€ 10,760
Bicchieri 200 cc - PlasticaBio cf 100 pz	€ 4,472
Bicchieri bibita di vetro pz. 1	€ 1,834
Bicchieri biocompostabili	€ 0,031
Budino al cacao (2x100g)	€ 0,671
Camomilla in bustine conf. 100	€ 2,236
Colomba da Kg. 1	€ 7,435
Cucchiaini da caffè conf. 100 pz	€ 1,677
Dolcificante in bustine da 200 gr.	€ 3,075
Estathè limone 40 cl conf. da 3 pz	€ 2,079
Estathè pesca da 40 cl conf. da 3 pz	€ 2,079
Ketchup 250 ml	€ 1,330
Maionese 250 ml	€ 1,990
Nettare di frutta albicocca ml 200	€ 0,671
Nettare di frutta pera 200 ml	€ 0,671
Nettare di frutta pesca 200 ml	€ 0,671
Pandoro da 750 gr	€ 5,590
Panettone da 750 gr	€ 5,590
Panini ai cereali al prosciutto	€ 2,985
Panini ai cereali al salame	€ 2,896
Panini ai cereali alla mortadella	€ 2,583
Panini ai cereali con bresaola	€ 3,309
Panini ai cereali con coppa	€ 2,896
Panini ai cereali con formaggio	€ 2,638
Panini ai cereali con pancetta	€ 2,728
Panini ai cereali con speck	€ 2,873
Panini ai cereali formaggio e verdura	€ 2,795
Panini ai cereali al prosciutto	€ 2,728
Panini al prosciutto cotto e formaggio	€ 2,985
Panini al prosciutto cotto	€ 2,728
Panini al prosciutto crudo	€ 2,985
Panini al salame	€ 2,896
Panini alla mortadella	€ 2,583
Panini cereali prosciutto cotto e formaggio	€ 2,985

Descrizione prodotto	Prezzo unitario
Panini con bresaola e formaggio	€ 3,578
Panini con bresaola	€ 3,309
Panini con coppa	€ 2,896
Panini con formaggio e verdura	€ 2,795
Panini con formaggio	€ 2,638
Panini con pancetta	€ 2,728
Panini con speck	€ 2,873
Panini prosciutto crudo e formaggio	€ 3,242
Panino con verdure	€ 2,683
Patatine in busta pz. 6 conf. da 25 gr.	€ 2,683
Patatine light pz. 6 conf. da 25 gr.	€ 2,795
Sacchetti per panini pz. 1	€ 0,011
Salsa rosa ml. 250	€ 3,354
Sanbitter conf. 10 pz.	€ 3,544
Sanbitter ml. 100 conf. 8 pz.	€ 6,158
Senape ml. 250	€ 2,795
Spumante moscato dolce ml 750	€ 6,708
Spumante Rosé ml 750	€ 6,708
Succo Ace ml. 200	€ 0,671
Succo Albicocca ml. 200	€ 0,671
Succo Anans ml. 200	€ 0,671
Succo Pera ml. 200	€ 0,671
Succo Pesca ml. 200	€ 0,671
The al limone da 40 cl	€ 1,453
The in bustine conf. 100	€ 2,538
Tovagliette conf. da 480 pz.	€ 3,913
Tovaglioli conf. da 100 pz.	€ 0,783
Tramezzini al prosciutto crudo	€ 2,985
Tramezzini al salame	€ 2,896
Tramezzini alla mortadella	€ 2,583
Tramezzini con bresaola	€ 3,309
Tramezzini con coppa	€ 2,896
Tramezzini con formaggio	€ 2,638
Tramezzini con pancetta	€ 2,728
Tramezzini con speck	€ 2,873
Tramezzini formaggio e verdura	€ 2,795
Tramezzini prosciutto cotto e formaggio	€ 2,985
Tramezzino al prosciutto cotto	€ 2,728
Vino Bianco ml. 750	€ 6,149
Vino Moscato ml. 750	€ 4,137
Vino tipo Prosecco ml. 750	€ 5,702
Vino Rosso ml. 750	€ 5,478
Zucchero bianco in bustine 1 kg.	€ 2,493
Zucchero di Canna in bustine conf. da 400 gr.	€ 2,493

- b. servizio consegna e trasporto € 65,00;
- c. servizio somministrazione Bar – canone annuo € 14.000,00

Il corrispettivo per eventuali servizi a richiesta, quali, a titolo esemplificativo, pranzo e/o cene, sarà concordato di volta in volta a seconda delle modalità richieste.

Corrispettivi Iva esclusa, per la Protezione Civile :

- a. pasto cotto con somministrazione € 5,50;
- b. pasto cotto senza somministrazione € 4,54;
- c. pasto crudo (derrate) € 1,80;
- d. colazione € 1,42;
- e. merenda € 0,30;
- f. cestino freddo € 4,23;
- g. servizio consegna e trasporto pasti Protezione Civile € 130,00

Il corrispettivo per eventuali servizi a richiesta, quali, a titolo esemplificativo, i servizi di catering, sarà concordato di volta in volta a seconda delle modalità richieste.

Procedura per riconoscimento integrazione qualitativa delle forniture di derrate

L'integrazione dei corrispettivi unitari per la fornitura di derrate BIO, DOP, IGP, PAT nonché per quelle della prima infanzia, utilizzate per la preparazione dei pasti, riguarda i servizi di cui al punto 1 dell'art 1 del contratto di servizio. L'importo dell'integrazione sarà quantificato dalla Società, dopo la chiusura di ciascun anno solare, secondo la procedura in atto nell'anno 2022.

Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di riferimento, il Comune verificherà, in contraddittorio con la Società, la congruità dei dati forniti. Definito l'importo integrativo la Società emetterà le fatture per tipologia di servizio e il Comune provvederà al pagamento secondo le modalità previste dal presente allegato.

Rendicontazione, fatturazione e modalità di pagamento

La rendicontazione dei pasti e le bolle giornaliere di consegna degli stessi (documento di trasporto) devono essere rese disponibili sull'apposita piattaforma informatica per i controlli da parte del Comune.

Alla fine di ogni mese la Società è tenuta a trasmettere al Comune tramite il sistema di interscambio, regolare fattura elettronica sulla base del numero dei pasti erogati, all'utenza dei servizi di cui al punto 1 dell'art 1 del presente contratto. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato nel prospetto riepilogativo compilato dalla Società e/o nella rendicontazione degli stessi, confermata dalle sedi di somministrazione di cui all'allegato n. 1, che viene verificata sulla base delle bolle giornaliere di consegna dei pasti, compilate dalla Società in duplice copia, di cui una copia resterà a quest'ultima e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione. Nella bolla saranno

specificati il numero di contenitori di veicolazione dei pasti, il numero di pasti consegnati suddivisi per tipologia di scuola ed eventuale turno di servizio, il numero di diete speciali e il numero totale dei pasti divisi tra bambini ed adulti, l'indicazione dei pesi totali consegnati suddivisi per tipologia di pietanza, l'orario di partenza dal centro cottura, l'orario di consegna presso il terminale di somministrazione.

Il numero totale dei pasti, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito all'articolo 10 del contratto e al presente allegato.

Per la seconda parte dell'anno scolastico 2022/2023, da gennaio a giugno 2023, per le scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e per le scuole secondarie di 1° grado, per le quali è prevista, dal sistema tariffario adottato dal Comune, una quota di contribuzione per la refezione da parte delle famiglie iscritte al servizio, la Società, sulla base del piano deduzioni predisposto in accordo con il Comune, che contiene per tipologia di scuola l'importo complessivo del bollettato, suddiviso in 9 importi mensili, continuerà a portare tale l'importo mensile, in detrazione dalle fatture mensili, emesse per il pagamento dei pasti erogati.

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, periodo d'effettiva erogazione del servizio, la Società predispone un piano deduzioni condiviso con il Comune che contiene, per le tre tipologie di scuola sopra indicate, l'importo complessivo dell'incassato presunto, suddiviso in 10 importi mensili. Ogni importo mensile verrà portato in detrazione dalle fatture emesse per il pagamento dei pasti erogati per i mesi da settembre a giugno.

Alla fine di ogni anno solare, dopo la conclusione delle attività di verifica dell'emissione, incasso e rendicontazione rette, si procederà al calcolo dell'importo di conguaglio derivante dalla differenza tra l'importo dedotto sulle fatture per l'anno scolastico conclusosi rispetto a quanto effettivamente incassato per lo stesso, con relativa emissione di nota debito/credito da parte della Società.

Sulla base delle fatture mensili emesse dalla Società, al netto degli importi previsti dal piano deduzioni per anno scolastico, il Comune effettua mensilmente una liquidazione a favore della Società per le tre tipologie di scuola sopra indicate, per un ammontare pari al 98% del totale delle fatture. La differenza residua del 2%, nonché le differenze derivanti da revisione o riduzione di quote o concessione di gratuità saranno oggetto di conguaglio a fine anno.

Entro il 30 aprile dell'anno successivo a quello di riferimento, dopo aver riscontrato i dati in proprio possesso con quelli forniti dalla Società, il Comune procederà al conguaglio.

Il pagamento del corrispettivo avviene entro 30 (trenta) giorni e comunque non oltre il termine di 60 (sessanta) giorni dal ricevimento di regolare fattura. Il pagamento delle fatture dovrà essere effettuato in presenza del documento di regolarità contributiva e fiscale in corso di validità e nel rispetto degli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge n. 136/2010. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto. La Società si obbliga, altresì, al rispetto di quanto previsto dall'art. 3, comma 8, secondo periodo della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

TABELLA INSOLVENZE CHE EVIDENZIA NEL CASO DI UN MAGGIOR RECUPERO DI CREDITI NEL TRIENNIO 2023/2025, LA DIMINUIZIONE DELLA QUOTA A CARICO DELLA SOCIETÀ SULLE INSOLVENZE E DI QUELLA DEL COMUNE

Anno 2023								
Insolvenza A.S. 19/20	Insolvenza A.S. 20/21	Insolvenza A.S. 21/22-dato provvisorio	Insolvenza anno in corso A.S. 22/23	Media ultimo triennio (A.S. 19/20-20/21-21/22)	Quota a carico della Società 20% calcolata sulla media dell'ultimo triennio da portare in detrazione sull'insolvenza A.S. 22/23 (anno in corso)	Quota % correttiva data dal rapporto tra importo insolvenza ultimo A.S.21/22 e insolvenza Anno in corso 22/23	Quota a carico della Società al netto della quota % correttiva (20%- 6% = 14%) calcolata sulla media dell'ultimo triennio) e da portare in detrazione sull' insolvenza A.S. 22/23 (anno in corso)	Quota a carico del Comune su insolvenza A.S. 22/23 (anno in corso)
4,10	4,70	5,20	4,90	4,67	0,93	6%	0,65	4,25
Anno 2024								
Insolvenza A.S. 20/21	Insolvenza A.S. 21/22	Insolvenza A.S. 22/23	Previsione Insolvenza A.S. 23/24	Media ultimo triennio (A.S. 20/21-21/22-22/23)	Quota a carico della Società 20% calcolata sulla media dell'ultimo triennio da portare in detrazione sull'insolvenza A.S. 23/24 (anno in corso)	Quota % correttiva data dal rapporto tra importo insolvenza ultimo A.S.22/23 e insolvenza Anno in corso 23/24	Quota a carico della Società al netto della quota % correttiva (20%- 8% = 12%) calcolata sulla media dell'ultimo triennio) e da portare in detrazione sull' insolvenza A.S. 22/23 (anno in corso)	Quota a carico del Comune su insolvenza A.S. 23/24 (anno in corso)
4,70	5,20	4,90	4,50	4,93	0,99	8%	0,59	3,91
Anno 2025								
Insolvenza A.S. 21/22	Insolvenza A.S. 22/23	Insolvenza A.S. 23/24	Previsione Insolvenza A.S. 24/25	Media ultimo triennio (A.S.21/22-22/23-23/24)	Quota a carico della Società 20% calcolata sulla media dell'ultimo triennio da portare in detrazione sull'insolvenza A.S. 24/25 (anno in corso)	Quota % correttiva data dal rapporto tra importo insolvenza ultimo A.S.22/23 e insolvenza Anno in corso 23/24	Quota a carico della Società al netto della quota % correttiva (20%- 4% = 16%) calcolata sulla media dell'ultimo triennio) e da portare in detrazione sull' insolvenza A.S. 24/25 (anno in corso)	Quota a carico del Comune su insolvenza A.S. 23/24 (anno in corso)
5,20	4,90	4,50	4,30	4,87	0,97	4%	0,78	3,52

SEZIONE I

ALLEGATO 21

STRUTTURA DEGLI INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLE QUALITA' DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE

STRUTTURA DEGLI INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE

La struttura degli indicatori di prestazione è coerente con le attività svolte degli organi di controllo (*unità di controllo del Comune di Milano - di seguito unità di controllo - commissari mensa, operatori scolastici*), i quali mediante controlli quotidiani e ispezioni finalizzate al monitoraggio costante degli standard quantitativi e qualitativi delle prestazioni erogate da Milano Ristorazione forniscono i dati necessari alla valutazione del servizio.

Per la costruzione degli indicatori, la definizione dei livelli di prestazione e i valori di riferimento sono state analizzate le serie storiche delle rilevazioni effettuate nel periodo 1 gennaio 2021 – 31 luglio 2022.

Di seguito vengono definiti i Livelli di Prestazione e dei Key Performance Indicators (KPI), derivanti dalle attività di controllo previste dal contratto, soggetti a revisione annuale come previsto nell'articolo 15, per i seguenti ambiti:

Key Performance Indicators (KPI)	Valore rilevato
GARANZIA GRAMMATURA A COTTO	51,1%
GARANZIA DELLA TEMPERATURA	93,1%
GARANZIA DELLA INTEGRITA' DELLA PORTATA SERVITA	98,1%
GARANZIA DELLA INTEGRITA' DIETE SPECIALI	94,6%
GARANZIA GRADIBILITA' MENU'	84,4%
AUDIT / VERIFICHE PER LOCALE PRODUZIONE POSITIVE	100,0%
SODDISFAZIONE UTENTI DA INDAGINI DI C.SAT. <i>Bambini</i>	67,8%
SODDISFAZIONE UTENTI DA INDAGINI DI C.SAT. <i>Adulti</i>	63,5%
GARANZIA CONFORMITA'	97,8%
SEGNALAZIONI NON NEGATIVE	95,4%
GARANZIA RISPETTO DEI MENU'	90,1%

La tabella sopra riportata rappresenta la base di partenza per determinare gli obiettivi del biennio 2023/24.

Di seguito si riportano le modalità di calcolo di ciascun KPI.

INDICATORE GARANZIA GRAMMATURA A COTTO

Rilevato da: *Unità di controllo*

Dette **P** il numero delle pesature effettuate durante il periodo considerato e **NC** il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GGC** (garanzia grammatura a cotto) il seguente rapporto:

$$\mathbf{GGC = 1 - NC/P} \text{ (valore in percentuale)}$$

INDICATORE GARANZIA DELLA TEMPERATURA

Rilevato da: *Unità di controllo*

Dette **T** il numero delle misurazioni della temperatura effettuate durante il periodo considerato e **NC** il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GT** (garanzia temperatura) il seguente rapporto:

$$\mathbf{GT = 1 - NC/T} \text{ (valore in percentuale)}$$

INDICATORE GARANZIA DELLA INTEGRITA' DELLA PORTATA SERVITA

Rilevato da: *Unità di controllo - Commissari mensa - Operatori scolastici*

Detto **C** il numero dei controlli sulle portate servite, effettuati durante il periodo considerato e **CE** il numero delle segnalazioni relative ai ritrovamenti dei corpi estranei di origine organica e inorganica nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GI** (garanzia Integrità) il seguente rapporto:

$$\mathbf{GI = 1 - CE/C} \text{ (valore in percentuale)}$$

INDICATORE GARANZIA INTEGRITA' DIETE SPECIALI

Rilevato da: *Unità di controllo - Commissari mensa - Operatori scolastici – Rapporti Emergenza da Milano Ristorazione*

La rilevazione delle non conformità in materia di diete sanitarie e/o etico-religiose è soggetta ad un numero variabile e non definibile a priori di soggetti interessati, (*numero di bambini variabile da scuola a scuola, assenza o presenza degli stessi il giorno del sopralluogo ecc.*) tuttavia per uniformare l'indicatore in oggetto agli altri ci si basa sul numero complessivo di sopralluoghi effettuati-

Detti **S** il numero dei sopralluoghi, effettuati durante il periodo considerato, **EC** il numero degli errori di consegna **NC** il numero delle non conformità nella distribuzione/somministrazione e con **RE** il numero dei rapporti di emergenza, risultanti nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GID** (garanzia Integrità diete) il seguente rapporto:

$$\mathbf{GID = 1 - (EC+NC+RE)/(S + RE)} \text{ (valore in percentuale)}$$

INDICATORE GARANZIA GRADIBILITA' MENU*

Rilevato da: *Unità di controllo*

Le verifiche di gradimento vengono ripartite sulle cinque portate: Primo, Secondo, Contorno, Pane, frutta/dessert con l'assegnazione di un punteggio in base alla classificazione:

- Totalmente rifiutato (TR) indice di gradibilità tra 0% e 24%;
- Parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 25% e 49%;
- Parzialmente accettato (PA) indice di gradibilità tra 50% e 74%;
- Totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 75% e 100%.

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

**trattasi di un indicatore previsto dalle linee guida regionali*

INDICATORE GARANZIA DEL NUMERO DI AUDIT / VERIFICHE PER LOCALE PRODUZIONE

Rilevato da: *Unità di controllo*

Detto **AP** il numero di Audit annuali programmati dalla Società e **AE** il numero di Audit effettuati

Si definisce l'indicatore **GA** (garanzia numero Audit) il seguente rapporto:

GA = AE/AP (valore in percentuale)

INDICATORE SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI DA INDAGINI DI CUSTOMER SATISFACTION PER BAMBINI ED ADULTI

Progettazione ed elaborazione: *Unità di Controllo – Unità customer intelligence*

Trattasi di due indicatori di sintesi risultanti dalle indagini dei questionari somministrati ad adulti e bambini secondo le modalità concordate tra l'Unità di Controllo e l'Unità customer intelligence

INDICATORE GARANZIA CONFORMITA'

Rilevato da: *Unità di controllo - Commissari mensa - Operatori scolastici*

L'indicatore si basa sulla percentuale di punti conformi in ciascuna check list rispetto al totale dei punti controllati.

Detto **C** il numero delle conformità rilevate nelle check list, durante il periodo considerato e **NC** il numero delle NON conformità rilevate nelle check list, nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **IC** (indicatore di conformità) il seguente rapporto:

GC = C/(C+NC) (valore in percentuale)

INDICATORE SEGNALAZIONI POSITIVE

Rilevato da: *Unità di controllo - Commissari mensa - Operatori scolastici*

L'indicatore si basa sulla percentuale di punti conformi in ciascuna relazione rispetto al totale dei punti controllati.

Dette **SP** le segnalazioni da schede di controllo, durante il periodo considerato e **SN** le segnalazioni negative da schede di controllo, nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **IC** (indicatore di conformità) il seguente rapporto:

$$SP = SP / (SN + SP) \text{ (valore in percentuale)}$$

INDICATORE GARANZIA RISPETTO DEI MENU'

L'indicatore da utilizzare per la valutazione della qualità del servizio deve tener conto delle cause che hanno generato l'insieme delle variazioni ai menù; tali cause si possono così classificate, come previste nell'allegato 17:

- CAUSE IMPUTABILI AI CENTRI CUCINA E AI FORNITORI **(1)**
- CAUSE IMPUTABILI A SCELTE AZIENDALI **(2)**
- CAUSE IMPUTABILI A EVENTI ACCIDENTALI O IMPREVISTI **(3)**
- CASI CONCORDATI CON LA DIREZIONE EDUCAZIONE DEL COMUNE **(4)**

Ad ogni gruppo di cause viene attribuito un livello di "gravità" in funzione alla responsabilità di Milano Ristorazione, e viene identificato un coefficiente (**C**) da moltiplicare al numero di eventi verificati per ciascuna causa.

Considerato che i casi di variazione menù concordati (categoria **4**) non possono essere conteggiati nell'indicatore definiamo con **N1, N2, N3** il numero di utenti scolastici interessati alla variazione giornaliera in ciascuno dei tre gruppi sopra riportati; e con **C1, C2 e C3** i coefficienti attribuibili a ciascun gruppo

Si definisce l'indicatore **RM** con il rapporto:

$$RM = 1 - [(C1 \times N1 + C2 \times N2 + C3 \times N3) / T]$$

Con il vincolo che sia **C1+C2+C3=3**

Dove **T** è il totale dei pasti prodotti giornalieri.

Ed i coefficienti in ordine di responsabilità assumono i seguenti valori

C1 = 1 *(forniture e centri cucina)*

C2 = 1.2 *(scelte aziendali)*

C3 = 0.8 *(eventi accidentali)*

Gli indicatori sopra descritti sono validi per il servizio di refezione scolastica, possono servire da base per la costruzione di eventuali indicatori validi per gli altri servizi.

SEZIONE II

ALLEGATO 1

SCUOLE DELL'INFANZIA (PULIZIE E AUSILIARIATO)



SCUOLE DELL'INFANZIA (PULIZIE E AUSILIARIATO)

MUNICIPIO	SEDI	NOTE
1	Sc Arena 21	
2	Sc Ariberto 12	
3	Sc Crivelli 21	
4	Sc. Dandolo 5	
5	Sc.Della Spiga 27	
6	Sc Palermo 9	
7	Sc. Palermo /Sez. Primavera 17	
8	Sc. Porta Nuova 6	
9	Sc. Porta Venezia 9	
10	Sc. Porta Vigentina 15/a	
11	Sc Ruffini 6/a	
12	Sc. S. Croce 5	
13	Sc S. Orsola	
14	Sc. SS. Trinità/Sez. Primavera 5	
15	Sc Adriano 20	
16	Sc. Bigatti 2	
17	Sc. Carnovali 18	
18	Sc Cesalpino/Sez. Primavera 38	
19	Sc. De Curtis 7 (Adriano Marelli)	
20	Sc. Della Giustizia 6	
21	Sc. Fortis 10	
22	Sc Galvani 9	
23	Sc Giacosa pad A Lambruschini 44/46	
	Sc Giacosa pad B Martini/Sez. Primavera 44/46	a partire da settembre 2023 (172)
	Sc Giacosa pad TARRA 44/46	a partire da settembre 2023 (173)
24	Sc Muzio 9	
25	Sc. Pallanza/Sez. Primavera 26	
26	Sc. Ragusa 5	
27	Sc Rovetta/Sez. Primavera 1	
28	Sc. Russo 20	
29	Sc S. Mamete 13	
30	Sc. Erlembardo/Sez. Primavera 4	
31	Sc. Soffredini 23	
32	Sc. Venini/Sez. Primavera 80	
33	Sc Benedetto Marcello 9	
34	Sc. Carnia 22	
35	Sc Cima 17	
36	Sc Clericetti 20	
37	Sc. Costa 24	
38	Sc. Crescenzago 47	
39	Sc Feltre/Sez Primavera 68/3	
40	Sc Goldoni 13	
41	Sc Matteucci 5 (Bacone)	
42	Sc Monteverdi/Sez. Primavera 13	
43	Sc Narni/Sez Primavera 16	
44	Sc Pergolesi 17	
45	Sc Pini/Sez Primavera 2	
46	Sc Porpora/ Sez. Primavera 43/45	
47	Sc. Reni 1 (padiglione A)	
	Sc. Reni 1 (padiglione B)	a partire da settembre 2023 (174)
48	Sc. Reni /Sez Primavera 11	
49	Sc. Caduti in Missione di Pace (Rubattino)	



SCUOLE DELL'INFANZIA (PULIZIE E AUSILIARIATO)

MUNICIPIO	SEDI	NOTE
50	Sc Stoppani 3	
51	Sc. Tajani 14	
52	Sc Anfossi 26	
53	Sc. Barabino 2	
54	Sc Bezzecca 16	
55	Sc Carabelli 8/b	
56	Sc. Colletta 53	
57	Sc Corsica 94	
58	Sc Cova 1	
59	Sc. Decorati 14	
60	Sc. Devoto 7	
61	Sc Martinengo 34/2	
62	Sc. Meleri 12	
63	Sc Montepopera 14	
64	Sc Montevelino/ Sez Primavera 10	
65	Sc. Oglio 23	
66	Sc Oglio 25	
67	Sc. Osimo 4	
68	Sc. Savinio 9 (Santa Giulia)	
69	Sc. Sordello 14	
70	Sc. Sulmona 9	
71	Sc. Ucelli di Nemi 44	
72	Sc. Ungheria 42	
73	Sc XXII Marzo/Sez Primavera 59	
74	Sc Baroni 45	
75	Sc Barrili 27	
76	Sc Brunacci 8	
77	Sc dei Guarneri	
78	Sc dell' Arcadia 20	
79	Sc Gentlino 4	
80	Sc Ghini 8	
81	Sc Pescarenico 1	
82	Sc Pezzi 3	
83	Sc S. Giacomo 3	
84	Sc S. Abbondio 27	
85	Sc Valdisole 9/a	
86	Sc. Alzaia Naviglio Grande 22	
87	Sc Anemoni 4	
88	Sc Barzilai 8	
89	Sc. Bergognone 6	
90	Sc Crollalanza/Sez Primavera 15	
91	Sc De Nicola 18	
92	Sc dei Narcisi 1	
93	Sc Leg. Romane/Sez Primavera 56	
94	Sc Lope de Vega 39/Sez Primavera	
95	Sc Lorenteggio 6	
96	Sc Martinelli 57	
97	Sc. Memmi/Sez. Primavera 10/1	
98	Sc Parenzo 12	
99	Sc Pisa 5/1	
100	Sc Salerno 5	
101	Sc S. Paolino 4	
102	Sc Savona/Sez Primavera 30	
103	Sc Scalabrini 7	



SCUOLE DELL'INFANZIA (PULIZIE E AUSILIARIATO)

MUNICIPIO	SEDI	NOTE
104	Sc Tolstoy/Sez Primavera 79	
105	Sc Tortona 80	
106	Watt, 39	
107	Sc A. da Baggio 54	
108	Sc Branca 2	
109	Sc Cabella 42	
110	Sc Cat da Forlì/Sez. Primavera 14	
111	Sc Ontani/Sez. Primavera 1	
112	Sc Don Gnocchi 8	
113	Sc FF Armate 59 - Centro Prima infanzia F. Armate 175 solo x le pulizie	
114	Sc Massaua 15	
115	Sc Milesi 2	
116	Sc Paravia/Sez. Primavera 3	
117	7 Sc Quinto Romano 26	
118	Sc Sanzio 9/11	
119	Sc. Seprio 11/ bis	
120	Sc Silla 150	
121	Sc Stratico 3	
122	Sc Val d'Intelvi 11	
123	Sc Valdagno 10	
124	Sc Valle Antrona 12	
125	Sc Verga 19	
126	Sc Viterbo /Sez. Primavera 43	
127	Sc Viterbo /Sez. Primavera 7	
128	Sc Arsia/Sez. Primavera 2	
129	Sc Borsa 6	
130	Sc Betti 56	
131	Sc Brivio 8	
132	Sc Castellino 10	
133	Sc Castellino 5	
134	Sc Pier Capponi/Sez. Primavera 18	
135	Sc Pier Capponi 22	a partire da settembre 2023 (175)
136	Sc Capuana/Sez. Primavera 8	
137	Sc Cesenatico 6	
138	Sc Chiarelli 14	
139	8 Sc. Cilea /Sez.Primavera 52	
140	Sc Console Marcello 7	
141	Sc Faravelli, 36 - Pad A	a partire da settembre 2023 (176)
142	Sc Faravelli, 36 - Pad B	
143	Sc Graff 72	
144	Sc. Mac Mahon/Sez.Primavera 100	
145	Sc Lampugnano 163	
146	Sc. Magreglio 3	
147	Sc Mantegna 8	
148	Sc Massena 12/3	
149	Sc Montichiari 7	
150	Sc Satta 19	
151	Sc Sem Benelli 12	
152	Sc Val Lagarina 26/a	
153	Sc Varesina 6	
154	Sc Affori 21	
155	Sc Catone 30	
	Sc Cesari 42	
	Sc Ciriè 10	



SCUOLE DELL'INFANZIA (PULIZIE E AUSILIARIATO)

MUNICIPIO	SEDI	NOTE
156	Sc Girola 4	
157	Sc Del Volga 7	
158	Sc Gabbro 4	
159	Sc Grimm 11	
160	Sc Guicciardi 3	
161	Sc Imbonati 2	
162	Sc Imbriani 21	
163	Sc Iseo 5	
164	Sc Litta Modignani /Sez. Primavera 89	
165	Sc Merloni 2	
166	Sc Monterotondo 10	
167	Sc Pastrengo 10	
168	Sc Quadrio/Sez. Primavera 10	
169	Sc Thomas Mann 9	
170	Sc Toce /Sez. Prim. 7	
171	Sc Villani 7	



SEZIONE II

ALLEGATO 2

**NIDI D'INFANZIA
(PULIZIE)**



NIDI D'INFANZIA (pulizie)

N°	MUNICIPIO	PLESSO	TIPOLOGIA
1	1	Arena 21	Grande
2		Crivelli 21	Medio
3		Palermo 17	Grande
4		S. Orsola, 17	Piccolo
5		SS. Trinità 5	Medio
6		SS.Trinità Bis	Piccolo
7	2	Beroldo,8	Grande
8		Carnovali 20	Grande
9		De Curtis 7 (Adriano Marelli)	Grande
10		Liscate 7	Grande
11		S. Mamete 13	Medio
12		Padova 25	Grande
13		Russo 20/a	Grande
14		S. Elembardo 4	Medio
15		Soffredini 23	Medio
16		Venini 7	Grande
17	Zuretti 71	Grande	
18	3	Caduti in Missione di Pace (Rubattino)	Grande
19		Canaletto 10	Medio
20		Console Flaminio 16	Grande
21		Deruta 15	Grande
22		Pergolesi 17	Medio
23		Pini 2	Piccolo
24		Pusiano 22	Grande
25	Stoppani 3	Medio	
26	4	Carabelli 8/b	Grande
27		Pru Lodi (ex Colletta 72)	Grande
28		Corsica 94	Grande
29		Gonzales 7	Grande
30		Maestri Campionesi 6	Medio
31		Martini 15	Medio
32		Meleri 20	Grande
33		Mompiani 4	Medio
34		Oglio 23	Medio
35		Osimo 4	Medio
36		Ostiglia 3	Grande
37		Sallustio 2	Grande
38		Savinio 9 (S. Giulia)	Grande
39		Ucelli di Nemi 40	Grande



NIDI D'INFANZIA (pulizie)

N°	MUNICIPIO	PLESSO	TIPOLOGIA
40	5	Baroni 17	Grande
41		Comisso 7	Grande
42		Dei Guarneri 19	Grande
43		Orlando 11	Grande
44		Palmieri 14	Medio
45		S. Abbondio 31	Grande
46		Salasco 2	Grande
47	6	Argelati 25	Grande
48		Don Primo Mazzolari, 46	Grande
49		Bergognone 4/a	Medio
50		Gola 23	Medio
51		La Valle 7	Grande
52		Lope de Vega 37	Grande
53		Manzano 9	Medio
54		Martini Memmi 10/2	Grande
55		Parenzo 12	Grande
56		Tolstoy - Rondoni 2	Grande
57		San Vigilio 24	Grande
58	7	A, da Baggio 56	Grande
59		A. da Baggio 54	Piccolo
60		Bentivoglio 10	Grande
61		Betulle 15	Grande
62		FF Armate 175/a	Grande
63		Lammenais 21	Grande
64		Pompeo Marchesi 60/62	Grande
65		Mar Jonio 5	Medio
66		Massaua 13	Medio
67		Montebaldo 15	Medio
68		Paravia 81	Grande
69		Sanzio 11	Grande
70		Silla 150	Piccolo
71		Valsesia 54	Grande



NIDI D'INFANZIA (pulizie)

N°	MUNICIPIO	PLESSO	TIPOLOGIA
72	8	Borsa /Sez Prim 16	Grande
73		Cechov 27	Grande
74		Cesenatico 6	Medio
75		Cogne 24	Grande
76		Cretese 15	Grande
77		De Predis 7	Medio
78		Faravelli 38	Medio
79		Induno 6	Grande
80		Gran S. Bernardo 1	Medio
81		Lopez 10	Grande
82		Ogetti 15	Grande
83		Portello (via Palazzolo 21)	Grande
84		Stratos, 8	Grande
85		Varesina 6	Grande
86		9	Cerchovo 25
87	Ciriè 10		Medio
88	Guerzoni 40 /		Grande
89	Guerzoni 40 bis		Piccolo
90	Guicciardi 3/a		Grande
91	Fontanelli 16		Grande
92	Ivrea 1		Grande
93	Litta Modignani 89		Medio
94	Senigallia 61		Grande
95	Merloni 2		Piccolo
96	Pallanzone 10		Grande
97	Palletta 6		Grande
98	Pianell 25		Grande
99	Trevi 16		Grande
100	Sarca 145		Grande
101	Suzzani 264		Medio
102	Toce 7		Piccolo
103	Valdossola 5		Grande



Comune di
Milano



SEZIONE II

ALLEGATO 3

**NIDI D'INFANZIA
(AUSILIARIATO)**



NIDI AUSILIARIATO A MILANO RISTORAZIONE Spa

	MUNICIPIO	SEDI	TIPOLOGIA	DATA AFFIDAMENTO
1	1	Nido Crivelli 21	Medio	settembre-21
2		Nido S. Orsola, 17	Piccolo	settembre-21
3		Nido SS. Trinità 5	Medio	settembre-20
4		Nido SS.Trinità Bis	Piccolo	settembre-20
5	2	Nido Beroldo, 8	Grande	settembre-20
6		Nido Carnovali 20	Grande	ottobre-19
7		Nido De Curtis 7	Grande	settembre-21
8		Nido Russo 20/a	Grande	settembre-21
9		Nido S. Elembardo 4	Medio	settembre-20
10		Nido Soffredini 23	Medio	settembre-21
11		Nido Zuretti 71	Grande	settembre-20
12	3	Nido Caduti in Missione di Pace (Rubattino)	Grande	settembre-15
13		Nido Console Flaminio 16	Grande	settembre-20
14		Nido Deruta 15	Grande	settembre-20
15		Nido Pusiano 22	Grande	settembre-20
16	4	Nido Pru Lodi ex Colletta 72	Grande	settembre-21
17		Nido Maestri Campionesi 6	Medio	settembre-21
18		Nido Martini 15	Medio	settembre-21
19		Nido Meleri 20	Grande	settembre-20
20		Nido Mompiani 4	Medio	settembre-21
21		Nido Oglio 23	Medio	settembre-21
22		Nido Ostiglia 3	Grande	settembre-20
23		Nido Ucelli di Nemi 40	Grande	settembre-20
24	5	Nido Comisso 7	Grande	settembre-21
25		Nido dei Guarneri 19	Grande	settembre-20
26		Nido Palmieri 14	Medio	settembre-21
27		Nido Salasco 2	Grande	settembre-20
28	6	Nido Don Primo Mazzolari, 46	Grande	settembre-20
29		Nido Gola 23	Medio	settembre-20
30		Nido La Valle 7	Grande	ottobre-19
31		Nido Manzano 9	Medio	settembre-20
32		Nido Martini Memmi 10/2	Grande	settembre-21
33		Nido Parenzo 12	Grande	settembre-21
34		Nido San Vigilio 24	Grande	settembre-21
35	7	Nido A, da Baggio 56	Grande	settembre-22
36		Nido A. da Baggio 54	Piccolo	ottobre-19
37		Nido FF Armate 175/a	Grande	settembre-22
38		Nido Pompeo Marchesi 60/62	Grande	ottobre-19
39		Nido Mar Jonio 5	Medio	settembre-22
40		Nido Massaua 13	Medio	settembre-22
41		Nido Montebaldo 15	Medio	settembre-21
42		Nido Paravia 81	Grande	settembre-21
43		Nido Sanzio 11	Grande	ottobre-19
44		Nido Silla 150	Piccolo	settembre-20
45			Nido Valsesia 54	Grande



Comune di
Milano



NIDI AUSILIARIATO A MILANO RISTORAZIONE Spa

	MUNICIPIO	SEDI	TIPOLOGIA	DATA AFFIDAMENTO
46	8	Nido Cechov 27	Grande	settembre-21
47		Nido Cesenatico 6	Medio	settembre-21
48		Nido De Predis 7	Medio	ottobre-19
49		Nido Faravelli 38	Medio	ottobre-19
50		Nido Induno 6	Grande	ottobre-19
51		Nido Gran S. Bernardo 1	Medio	ottobre-19
52		Nido Ojetti 15	Grande	settembre-21
53		Nido Portello (via Palazzolo 21)	Grande	settembre-15
54		Nido Stratos, 8	Grande	settembre-18
55		Nido Varesina 6	Grande	ottobre-19
56	9	Nido Cerchovo 25	Grande	settembre-21
57		Nido Ciriè 10	Medio	settembre-21
58		Nido Guerzoni 40 /	Grande	settembre-22
59		Nido Guerzoni 40 bis	Piccolo	settembre-22
60		Nido Guicciardi 3/a	Grande	settembre-21
61		Nido Fontanelli 16	Grande	settembre-21
62		Nido Litta Modignani 89	Medio	settembre-21
63		Nido Senigallia 61	Grande	ottobre-19
64		Nido Merloni 2	Piccolo	ottobre-19
65		Nido Pallanzone 10	Grande	settembre-22
66		Nido Pianell 25	Grande	settembre-20
67		Nido Trevi 16	Grande	ottobre-19
68		Nido Sarca 145	Grande	settembre-20
69		Nido Suzzani 264	Medio	ottobre-19
70		Nido Toce 7	Piccolo	ottobre-19
71		Nido Valdossola 5	Grande	settembre-20



Comune di
Milano



SEZIONE II

ALLEGATO 4

**NIDI D'INFANZIA
(SUPPORTO ALLA
REFEZIONE PRESSO LE
SEDI CON CUCINA
INTERNA E PRESSO LE
SEDI CON CUCINA
ESTERNA)**



NIDI D'INFANZIA SUPPORTO REFEZIONE NIDI SERVITI E SUPPORTO REFEZIONE NIDI CON CUCINA

	MUNICIPIO	SEDI	SUPPORTO REFEZ. SCOLASTICA NIDI SERVITI	SUPPORTO REFEZ. SCOLASTICA NIDI CON CUCINA
1	1	Nido Arena, 21		X
2	1	Nido Palermo 17		X
3	2	Nido Liscate, 7		X
4	2	Nido Padova, 25		X
5	2	Nido S. Mamete 13	X	
6	2	Nido Venini 7		X
7	3	Nido Canaletto, 12	X	
8	3	Nido Pergolesi 17	X	
9	3	Nido Pini 2	X	
10	3	Nido Zambelletti, 3 (ex Stoppani 3)	X	
11	4	Nido Carabelli 8/b	X	
12	4	Nido Corsica 94	X	
13	4	Nido Gonzales, 7		X
14	4	Nido Osimo, 4		X
15	4	Nido Sallustio, 2		X
16	4	Nido Savinio, 9 (Santa Giulia)		X
17	5	Nido Baroni, 17		X
18	5	Nido Orlando, 11		X
19	5	Nido S. Abbondio, 31		X
20	6	Nido Argelati, 25		X
21	6	Nido Bergognone, 4/a	X	
22	6	Nido Lope de Vega, 37		X
23	6	Nido Rondoni, 2		X
24	7	Nido Bentivoglio, 10		X
25	7	Nido Lammennais, 21		X
26	7	Nido Mar Jonio, 5	X	
27	8	Nido Borsa 16		X
28	8	Nido Cogne, 24		X
29	8	Nido Cretese, 15		X
30	8	Nido Lopez, 10		X
31	9	Nido Ivrea, 1		X
32	9	Nido Palletta, 6		X

SEZIONE II

ALLEGATO 5

SEZIONI PRIMAVERA COLLOCATE ALL'INTERNO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA (SUPPORTO ALLA REFEZIONE)



**SEZIONI PRIMAVERA COLLOCATE ALL'INTERNO DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA (SUPPORTO ALLA REFEZIONE)**

MUNICIPIO	SEDI
1	SS. Trinità, 5
2	Palermo, 17
3	Pallanza, 26
4	Venini, 80
5	Giacosa, 44/46
6	Rovetta, 1
7	Cesalpino, 38
8	S. Elembardo, 4
9	Monteverdi, 13
10	Porpora, 43
11	Reni, 11
12	Feltre, 68/3
13	Narni, 16
14	Pini, 2
15	XXII Marzo, 59
16	Monte Velino, 10
17	Crollalanza, 15
18	Lope de Vega, 39
19	Memmi, 10/1
20	Savona, 30
21	Tolstoj, 79
22	Legioni Romane, 54
23	Caterina da Forli, 14
24	Paravia, 3
25	Viterbo, 7
26	Viterbo, 43
27	Ontani, 1
28	Borsa, 16
29	Arsia, 2
30	Capuana, 8
31	Cilea, 52
32	Faravelli, 36
33	Pier Capponi, 18
34	Mac Mhaon 100
35	Quadrio, 10
36	Toce, 7
37	Litta Modignani, 89



SEZIONE II

ALLEGATO 6

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'AUSILIARIATO PRESSO SCUOLE DELL'INFANZIA COMPRESI I CENTRI ESTIVI

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'AUSILIARIATO PRESSO SCUOLE DELL'INFANZIA COMPRESI I CENTRI ESTIVI

Durata ausiliariato dal 01 settembre al 30 giugno

L'ATTIVITA' DI AUSILIARIATO COMPRENDE:

- a) Apertura e chiusura dei locali, nelle ore stabilite, nell'edificio presso il quale si svolge il servizio con accensione e spegnimento di tutte le luci, chiusura delle porte interne, apertura e chiusura di tapparelle e persiane.
- b) Ispezione sia degli esterni, sia dei locali, al fine di verificarne la pulizia e l'assenza di qualsiasi materiale pericoloso.
- c) Controllo e sorveglianza degli ingressi durante l'entrata ed uscita dei bambini negli orari indicati dalla Committente.
- d) Rilevazione presenza delle educatrici **e dei bambini** per la prenotazione dei pasti al centro cucina della Committente con particolare attenzione alle diete speciali via fax e/o con modalità elettronica mediante utilizzo di lettori ottici per codice a barre forniti dalla Committente.
- e) Ripasso dei servizi igienici, nonché la pulizia degli stessi all'occorrenza, con interventi immediati e tempestivi al fine di ristabilire le condizioni igieniche idonee.
- f) Riassetto aule/laboratori nonché altre prestazioni di pulizia occorrenti al mantenimento di livello igienico ottimale.
- g) Assistenza alle educatrici durante l'accompagnamento dei bambini ai servizi igienici, durante l'accompagnamento ai locali mensa/**sezioni** e durante la permanenza negli stessi.
- h) Riassetto delle aule prima della pausa mensa.
- i) Assistenza alle educatrici nella preparazione al riposo pomeridiano ed al risveglio dei bambini
- j) **Accesso ai Locali Rigoverno per la distribuzione delle brocche, riempite negli appositi punti acqua durante l'arco della giornata, nelle sezioni.**
- k) Distribuzione delle merende alle educatrici e pulizia dei tavoli a seguito del consumo della merenda.
- l) Lavaggio dei contenitori delle merende, ove esistenti.

Altre prestazioni possono comprendere piccoli compiti amministrativi quali rispondere al telefono, inviare fax, fare fotocopie.

Le prestazioni giornaliere ove possibile, saranno erogate nella fascia oraria compresa tra le ore 7,30 e le ore 18,00 **con una compresenza degli operatori dalle ore 8.00 alle ore 9.30 nelle scuole con più piani o più padiglioni o laddove la Committente ne ravvisi la necessità per esigenze di tipo logistico/altro.**

Si riportano di seguito gli orari indicativi delle prestazioni:

- Ore 07.30: apertura locali dell'edificio per l'entrata dei bambini iscritti al pre-scuola, previa ispezione sia degli spazi esterni sia dei locali, al fine di verificarne la pulizia e l'assenza di qualsiasi materiale pericoloso.
- **Ore 09.00/09.15: entrata generale dei bambini.**
- Ore 09.30/10.00: rilevazione presenze delle educatrici e dei bambini e prenotazione pasti via fax al centro cucina della Committente e/o con modalità elettronica. Ore 10.00/10.30: assistenza all'accompagnamento ai servizi igienici.
- Ore 11.00/11.30: riassetto aule e laboratori.
- Ore 11.45: assistenza all'accompagnamento ai servizi igienici.
- Ore 12.00/13.00: assistenza alle educatrici durante la pausa mensa.
- Ore 13.15: assistenza all'accompagnamento ai servizi igienici e preparazione al riposo pomeridiano.
- Ore 14.00/15.15: riassetto aule e laboratori, assistenza al risveglio e all'accompagnamento ai servizi igienici.
- Ore 15.45/**16.15**: prima uscita bambini.
- Ore 16.30: distribuzione merende alle educatrici per la somministrazione ai bambini e riassetto dei tavoli a seguito del consumo della merenda.

- Ore 17.30/18.00: uscita serale e chiusura dei locali.
- Ore 18.00: termine dell'attività di ausiliari ed inizio attività di pulizia dei locali del servizio.

ULTERIORI PRESTAZIONI, COMPRESSE NEL CAPITOLATO (NO COSTI AGGIUNTIVI)

- Attività di accoglienza ed ausiliari nei periodi di sospensione dell'attività didattica, se la struttura viene utilizzata dal personale docente ed educativo (Natale, Pasqua, eventuali giornate di sabato)
- Attività di accoglienza ed ausiliari e pulizia oltre l'orario di apertura delle strutture in occasione di attività/eventi straordinari del personale docente (open-day, riunioni con genitori, feste di Natale, ecc.).

PREFERENZE (azioni considerate migliorative nell'esecuzione del servizio) :

- Continuità del Personale Ausiliario assegnato al servizio educativo.
- Comunicazione scritta, con elenco dettagliato, del Personale Ausiliario assegnato alla singola sede.

Si riporta la nota nella quale si fa riferimento ad un accordo sindacale datato 2007 nel quale venivano stabiliti i criteri per l'assegnazione del personale ausiliario sia di nido che d'infanzia.

Estratto dalla circolare del mese di luglio 2009 in cui vengono individuati i parametri di dotazione del:

Personale ausiliario presso le Scuole dell'Infanzia: *secondo i criteri contenuti nel verbale di concertazione 11 luglio 2007 che prevedono per ogni struttura che verrà aperta nel periodo 01 luglio -31 luglio:*

n. 2 unità per apertura/chiusura

n. 1 unità per ogni padiglione/piano/ingresso in più

Personale ausiliario presso i Nidi d'Infanzia: *secondo il criterio di 1 operatore ogni 15 bambini.*

SEZIONE II

ALLEGATO 7

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'AUSILIARIATO PRESSO NIDI D'INFANZIA COMPRESI I CENTRI ESTIVI

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'AUSILIARIATO PRESSO NIDI D'INFANZIA COMPRESI I CENTRI ESTIVI

Durata ausiliariato dal 01 settembre al 30 giugno

Descrizione attività

- Ore 07.30. Apertura nido: tapparelle, controllo sezioni, distribuzione bavaglie, fornitura nei bagni dei guanti per il personale educativo, sapone per il lavaggio intimo dei bambini e lenzuolini di carta piegati per i fasciatoi.
- Ore 07:30/8:45 e 9:00/9:20: sorveglianza dell'ingresso, entrata bambini, telefono ed eventuali annotazioni sull'agenda per comunicazioni al personale educativo e non, e sul quaderno se si tratta di bambini o utenti, comunicazione all'educatrice interessata, **Orario entrata anticipato alle 9:15**
- Ore 09.30. Consegna frutta nelle varie sezioni, raccolta dei numeri presenze e comunicazione telefonica alla segreteria dell'u.e., sorveglianza entrata per inserimenti ed eventuali ritardi, controllo eventuale giardino prima dell'uscita dei bambini e relativa pulizia di foglie in eccesso, funghi e carte varie. **La frutta viene servita alle ore 10:00 circa.**
- Ore 10.00. Pulizia tavoli sezioni dove viene somministrata la frutta a metà mattina.
- Ore 10.15. Lavanderia: sfodero dei complementi d'arredo ricoperti di stoffa per effettuare il lavaggio in lavatrice, piegatura dei lenzuoli di carta per i fasciatoi e delle bavaglie, rispondere al telefono.
- Ore 11.15. Inizio pulizia laboratori usati durante la mattinata (es. scopare farina per evitare cadute, asciugare l'acqua in bagno dopo il gioco con l'acqua, ecc.), controllo dei laboratori presenti fuori ed in sezione, pulire ciò che non si può rinviare alla sera là dove sia fonte di pericolo o di igiene insufficiente per la comunità, sanificare i tavoli usati per il pranzo dei lattanti. **Inizio pulizia laboratori ore 11:30 circa.**
- Ore 11:30. Preparazione carrellino e consegna pasto lattanti, sanificazione tavoli e preparazione carrellini-pasto per le altre sezioni, controllo bagni dei bambini ed asciugatura pavimenti per prevenire cadute, sostituzione dei sacchi dei pannolini usati per evitare spiacevoli odori. **Ore 12:00 viene servito il pranzo**
- Ore 13:00/15:00: Pausa pranzo di un'ora e scopatura-lavaggio refettorio. **Ore 12:45/13:00 uscita anticipata. Sorveglianza agli ingressi.**
- Ore 15:30/16:00. Sorveglianza uscita.
- Ore 16:00/16:30. Consegna merende. **Uscita dalle 15:30 alle 16:00 e dalle 16:00 alle 16:30.**
- Ore 16:45/17:00. Sorveglianza uscita.
- Ore 17:00/17:30. Chiusura finestre delle sezioni e degli altri locali.
- Ore 17:30/18:00. Sorveglianza uscita e chiusura nido. **Uscita dalle 17:15 alle 17:30 e dalle 17:30 alle 18:00**

N.B. ORARI INDICATIVI CHE VARIANO IN BASE ALL'ORGANIZZAZIONE INTERNA.

Il personale ausiliario effettua turnazione tra le 7:30 e le 18:00, in base all'orario che sta effettuando svolge tutte le operazioni necessarie all'interno del servizio oltre alle pulizie non rinviabili alla sera, risponde al telefono, inviare/ritirare fax, fornire informazioni ai richiedenti, informare la Responsabile del servizio di eventuali comunicazioni da parte degli utenti.

Gli orari delle uscite indicate possono differenziarsi in base alle organizzazioni dei singoli servizi

SEZIONE II

ALLEGATO 8

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE NIDI CON CUCINA INTERNA

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE NIDI CON CUCINA INTERNA

Orario 11.00 - 14.30

- Detersione e disinfezione dei tavoli antecedente il consumo dei pasti - pulizia, detersione e sanificazione degli arredi e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo del pranzo.
- Allestimento dei carrellini da consegnare alle sezioni con stoviglie e pane, brocche d'acqua con coperchio e materiale accessorio per il consumo dei pasti.
- Ricevimento del pasto nel locale rigoverno che dovrà corrispondere a quanto previsto nel menu in vigore - controllo visivo e numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica delle temperature del pasto e registrazione dei valori su modulo dedicato.
- Verifica preliminare delle diete speciali (corrispondenza nominativa e di conformità numerica con i menu diete programmati) e controllo incrociato tra quanto stabilito nel menu e quanto preparato dalla cuoca/o.
- Porzionatura in contenitori per le singole sezioni, suddivisione delle diete speciali e consegna dei carrellini alle educatrici.
- Allestimento dei carrellini con i pasti della cuoca già suddivisi per ogni educatrice e con le eventuali diete speciali per gli utenti di ogni educatrice.
- A fine pasto ritiro dei carrellini delle sezioni, delle suppellettili da lavare presso il centro cottura e rimozione dei rifiuti relativi al pasto.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto.
- Ripasso bagni.
- Svuotamento cestini (sostituzione dei sacchi di pannolini).
- Consegna alle educatrici delle merende, delle brocche dell'acqua con coperchio e del materiale accessorio per tutti gli utenti prenotati (bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte all'età e alle pietanze previste)
- Attività relativa alla distribuzione dell'acqua fuori pasto, al fine di assicurare e facilitare il consumo dell'acqua al di fuori del pasto e quindi durante la giornata (mattina-pomeriggio). Preparazione delle



brocche d'acqua con coperchio e consegna alle educatrici; ritiro delle brocche per il lavaggio presso il locale rigoverno.

- Pulizia, detersione e sanificazione degli arredi (tavoli e sedie) prima del consumo del pranzo degli adulti negli spazi utilizzati per il consumo dei loro pasti.
- Allestimento degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti destinati agli adulti, con il pane, la frutta, le brocche d'acqua con coperchio, il materiale accessorio per il consumo dei pasti (piatto fondo, piatto piano, bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte alle pietanze previste).
- Ricevimento del pasto per gli adulti preparato dalla cuoca/o, che dovrà corrispondere a quanto previsto dal menù in vigore; controllo visivo numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica della temperatura dei pasti per gli adulti.
- Verifica della corrispondenza delle eventuali diete speciali per gli adulti: numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmati (controllo incrociato fra quanto stabilito nei menù e quanto preparato dalla cuoca/o)
- A fine pasto ritiro delle suppellettili da lavare presso il centro cottura e rimozione dei rifiuti relativi al pasto degli adulti.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto degli adulti.

SEZIONE II

ALLEGATO 9

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE PRESSO I NIDI SERVITI (SENZA CUCINA) E PRESSO LE SEZIONI PRIMAVERA

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE PRESSO I NIDI SERVITI (SENZA CUCINA) E PRESSO LE SEZIONI PRIMAVERA

Orario 9.30 - 14.30 nidi serviti

Orario 9.30 - 13.00 sezioni primavera

- Pulizia, detersione e sanificazione dei tavoli prima del consumo della frutta/spremuta/succhi/polpa al mattino.
- Ricevimento della frutta e del pane inviati dal centro cottura.
- Verifica della corrispondenza numerica di quanto inviato dalla cuoca/o; se presenti diete speciali: verifica numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmate per frutta/pane (controllo incrociato fra quanto stabilito nei menu e quanto preparato dalla cuoca).
- Allestimento dei carrelli da consegnare alle sezioni con la frutta lavata, sbucciata, detorsolata e tagliata in quarti (o spremuta/succhi/polpa) per il consumo della stessa; suddivisione sui carrellini di ogni educatrice con i materiali accessori.
- Ritiro delle suppellettili per il lavaggio - pulizia, detersione e sanificazione degli arredi e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo della frutta.
- Pulizia e sanificazione dei tavoli antecedente il consumo dei pasti.
- Allestimento dei carrellini destinati ad ogni educatrice con pane, brocca dell'acqua con coperchio e materiale accessorio per il consumo dei pasti da consegnare successivamente alle sezioni.
- Ricevimento del pasto nel locale rigoverno che dovrà corrispondere a quanto previsto nel menù in vigore- controllo visivo e numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica delle temperature del pasto e registrazione dei valori su modulo dedicato.
- Verifica preliminare delle diete speciali (numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmati, controllo incrociato fra quanto stabilito nei menù e quanto preparato dalla cuoca).
- Porzionatura in contenitori per le singole sezioni, suddivisione delle diete speciali e consegna dei carrellini alle educatrici.

- A fine pasto ritiro dei carrellini delle sezioni e delle suppellettili da lavare presso il locale rigoverno e rimozione dei rifiuti relati al pasto.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto.
- Detersione e sanificazione di tutte le suppellettili del locale di rigoverno e lavaggio con sanificazione delle gastronorm e dei termobox per la riconsegna al centro cottura. In generale operazioni di pulizia conseguenti al consumo di pasti.
- Ripasso bagni
- Svuotamento cestini (sostituzione dei sacchi di pannolini)
- Conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- Verifica della corrispondenza numerica delle merende per il pomeriggio- verifica di conformità con i menù merende programmati se presenti diete speciali (controllo incrociato fra quanto stabiliti nei menù e quanto preparato dalla cuoca).
- Consegna delle merende alle educatrici delle brocche dell'acqua con coperchio e del materiale accessorio per tutti gli utenti prenotati (bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte all'età e alle pietanze previste).
- Attività relativa alla distribuzione dell'acqua fuori pasto, al fine di assicurare e facilitare il consumo dell'acqua al di fuori del pasto e quindi durante la giornata (mattina-pomeriggio). Preparazione delle brocche d'acqua con coperchio e consegna alle educatrici; ritiro delle brocche per il lavaggio presso il locale rigoverno.
- Pulizia, detersione e sanificazione degli arredi (tavoli e sedie) prima del consumo del pranzo degli adulti negli spazi utilizzati per il consumo dei loro pasti.
- Allestimento degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti destinati agli adulti, con il pane, la frutta, le brocche d'acqua con coperchio, il materiale accessorio per il consumo dei pasti (piatto fondo, piatto piano, bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte alle pietanze previste).
- Ricevimento del pasto per gli adulti preparato dalla cuoca/o, che dovrà corrispondere a quanto previsto dal menù in vigore; controllo visivo numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica della temperatura dei pasti per gli adulti.

- Verifica della corrispondenza delle eventuali diete speciali per gli adulti: numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmati (controllo incrociato fra quanto stabilito nei menù e quanto preparato dalla cuoca/o)
- A fine pasto ritiro delle suppellettili da lavare presso il centro cottura e rimozione dei rifiuti relativi al pasto degli adulti.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto degli adulti.



Comune di
Milano



SEZIONE II

ALLEGATO 10

**PRESTAZIONI RELATIVE
ALLE PULIZIE**

PRESTAZIONI RELATIVE ALLE PULIZIE

In via generale:

- detersione all'occorrenza di cestini porta-rifiuti e di vetrate e porta d'ingresso e di accessori per il bagno (ogni volta che sia necessario)
- Pulizie di pedane e lettini nonché dello spazio sottostante, sollevandole, almeno due volte al mese qualora ciò risulti compatibile con le normative in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

PERIODICITÀ (minima)	PRESTAZIONE	AMBIENTE	
Giornaliera	Scopatura ad umido ed eliminazione macchie casuali	Pavimenti in marmo, piastrelle, linoleum	AULE DIDATTICHE, SALONI, UFFICI, ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE, CORRIDOI, E ASCENSORI
Giornaliera	Detersione per le sole aule didattiche		
Giornaliera	Vuotatura e sostituzione sacchi neri	Cestini portarifiuti di tutti gli ambienti, contenitori per bicchierini dei distributori automatici di bevande	
Giornaliera	Spolveratura ad umido con eliminazione impronte scritte di pennarello ed eliminazione di eventuali rifiuti o residui (colla, pongo ecc.) dai banchi	Scrivanie, banchi, cattedre, apparecchi telefonici, macchine da ufficio, computer;	
Giornaliera	Detersione, disinfezione, ed eliminazione macchie	Pavimenti e superfici lavabili	SERVIZI IGIENICI (UBICATI ANCHE NEGLI SPOGLIATOI)
Giornaliera	Detersione e disinfezione	Water, turche orinatoio, lavabi, specchi ed in genere le superfici a contatto con epidermide come, ad es., maniglie, ecc.	
Giornaliera	Vuotature e sostituzione sacchetto	Contenitori per materiali monouso	SPOGLIATOIO
Giornaliera	Scopatura ad umido	Pavimento	
Giornaliera	Detersione/ sanificazione con prodotto ad azione battericida		
Giornaliera	Scopatura con eventuale asportazione del fogliame	Pavimentazione	CORTILI, MARCIAPIEDI, INGRESSI ESTERNI, TERRAZZI E AREE ESTERNE
Giornaliera	Ricambio ambientale dell'aria	Rifiuti	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Giornaliera	Raccolta differenziata di tutte le immondizie prodotte, fornitura di materiale e mezzi (sacchi, carrelli, ecc.) esposizione nei giorni e negli orari stabiliti fino ai punti di raccolta AMSA in conformità alle disposizioni in materia		
Giornaliera	Verifica assenza ragnatele ed eventuali rimozioni		

PERIODICITÀ (minima)	PRESTAZIONE	AMBIENTE	
Giornaliera	Verifica presenza ausiliari	Ingresso e locali della struttura	
Giornaliera	Spolveratura a umido - sanificazione	ARREDI E STRUTTURE LUDICHE INTERNI ED ESTERNI (GIOCHI, TAVOLINI, SEDIE, ECC.)	
Giornaliera	Spolveratura a umido - sanificazione	Corrimano e pulsantiere	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Giornaliera	Spolveratura a umido in entrambe le facce	Morbidi (materassini rivestiti in plastica)	
Giornaliera	Spolveratura a umido - sanificazione	Armadietti bambini	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Settimanale	Lavatura a fondo e disinfezione	Pareti	SERVIZI IGIENICI (UBICATI ANCHE NEGLI SPOGLIATOI)
Settimanale	Detersione e disinfezione	Locale	AREA STOCCAGGIO RIFIUTI
Settimanale	Spolveratura ad umido/detersione	Caloriferi	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Settimanale	Spolveratura a umido	Copricolorifero	
Settimanale	Detersione ad esclusione delle aule didattiche per cui la prestazione è giornaliera	Pavimenti in marmo, piastrelle, linoleum, ecc	AULE DIDATTICHE, SALONI, UFFICI ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE E CORRIDOI
Settimanale	Spolveratura ed eliminazione di macchie ed impronte	Porte, pareti, bacheche e sportelleria	
Settimanale	Spolveratura a umido	Ascensore (pareti e pulsanti/pavimenti)	
Settimanale	Battitura ed aspirazione	Materassini tipo Permaflex	
Settimanale	Aspirazione - sanificazione	Morbidi (materassini rivestiti in plastica)	
Settimanale	Aspirazione	Tappeti ad uso attività didattiche	
Due volte a settimana	Aspirazione con aspirapolvere o battitappeto in superficie e/o nelle zone sottostanti	Zerbini/tappeti autopulenti	
Due volte a settimana	Spolveratura	Arredi vari	SPOGLIATOI
Due volte a settimana	Pulitura a umido - sanificazione	Davanzali interni	FINESTRE
Tre volte a settimana	Detersione e spolveratura accurata con panno impregnato per eliminare macchie - sanificazione	Sedie e Poltrone	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Quindicinale	Scopatura	Marciapiedi esterni	CORTILI, INGRESSI ESTERNI, TERRAZZI E AREE ESTERNE
Quindicinale	Pulitura ad umido per eliminare le macchie	Arredi vari	SPOGLIATOI
Quindicinale	Pulizie e disostruzioni		GRIGLIE DI SCARICO E CADITOIE
Mensile	Scopatura	CORRIDOI E SCALE DI ACCESSO A LOCALI SEMINTERRATI	

PERIODICITÀ (minima)	PRESTAZIONE	AMBIENTE	
Mensile	Detersione dei cestini e dei contenitori in plastica(ove mancante il sacchetto)	Cestini portarifiuti di tutti gli ambienti, contenitori per bicchierini dei distributori automatici di bevande i	AULE DIDATTICHE, LABORATORI, SALONI, UFFICI ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE E CORRIDOI
Mensile	Detersione	Armadietti indumenti bambini	
Mensile	Spolveratura a umido	Ringhiera delle scale	
Mensile	Lavatura a umido	Arredi vari e strutture ludiche	
Mensile	Detersione	Contenitori carta e vetro	TUTTI GLI AMBIENTI
Tre volte anno Quadrimestre	Detersione	Tappeti ad uso attività didattiche	AULE DIDATTICHE, LABORATORI, SALONI, UFFICI, ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE E CORRIDOI
Tre volte anno Quadrimestre	Spray cleaning/Buffering	Pavimenti in marmo, piastrelle, linoleum, ecc.	
Tre volte anno Quadrimestre	Detersione	Vetri, infissi delle finestre interni ed esterni, porte a vetri e vetrate, pareti lavabili	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Tre volte anno Quadrimestre	Scopatura e lavatura	Pavimenti	SCANTINATI, DEPOSITI E ARCHIVI
Tre volte anno Quadrimestre	Pulitura ad umido	Davanzali esterni	FINESTRE
Semestrale	Detersione e disinfezione con uso di prodotti disinfettanti	Contenitori carta e vetro	TUTTI GLI AMBIENTI
Semestrale	Lavatura ad umido	Strutture ludiche	AULE DIDATTICHE, LABORATORI, SALONI, UFFICI, ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE E CORRIDOI
Semestrale	Spolveratura ad umido con l'ausilio del trabattello	Veneziane e tapparelle	
Semestrale	Deceratura e ceratura con cera metallica e auto-lucidante (con esclusione delle scale)	Pavimento in marmo, piastrelle, linoleum, ecc.	
Semestrale	Spolveratura ad umido	Corpi illuminanti e bocchette d'aerazione	TUTTI GLI AMBIENTI E SPAZI
Semestrale	Spolveratura ad umido/lavatura	Condizionatori	
Semestrale	Spolveratura, eventuale pulitura ad umido per eliminare macchie	Arredi vari	SCANTINATI, DEPOSITI E ARCHIVI
Semestrale	Scopatura		SOTTOTETTI
Annuale	Smontaggio e detersione ad umido/secco e stiratura con montaggio delle stesse in perfetto ordine (registro con annotazione dello smontaggio e detersione tende 2 volte l'anno)	Tende in tessuto	TUTTI GLI AMBIENTI
Annuale	Lucidatura con prodotti appositi	Maniglie porte	AULE DIDATTICHE, LABORATORI, SALONI, UFFICI, ALTRI SPAZI DIDATTICI, SCALE INTERNE E CORRIDOI

PERIODICITÀ (minima)	PRESTAZIONE	AMBIENTE	
All'occorrenza	Disotturazioni	Sifoni e Sanitari	
Al bisogno	Ricarica asciugamani, rotoli carta igienica, sapone liquido, ecc.	Distributori, portarotoli	SERVIZI IGIENICI (UBICATI ANCHE NEGLI SPOGLIATOI)