

OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2025			
TIPOLOGIA	numero pasti	incidenza pasto	COSTI MANODOPERA
Scuole comunali e statali all A	688.410	€ 2,47	€ 1.700.372,70
Scuole comunali e statali all B	96.270	€ 2,39	€ 230.085,30
<b>TOTALE</b>			<b>€ 1.930.458,00</b>



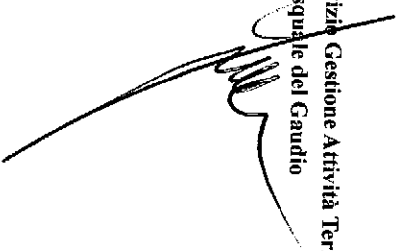
MUNICIPALITA' 1

OTT 2022 - GIU 2025

MUNICIPALITA' 1	
Quadro Economico Periodo Ottobre 2022 - Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 3.815.523,90
oneri della sicurezza	€ 77.505,30
Importo a base d'asta	€ 3.893.029,20
Importo a base d'asta	€ 3.893.029,20
I.V.A. 4%	€ 155.721,17
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 4.048.750,37

MUNICIPALITA' 1							
Quadro Economico Periodo OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2025							
TIPLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
Scuole comunali e statali all A	688.410	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 3.393.861,30	€ 68.841,00	€ 3.462.702,30
Scuole comunali e statali all B	96.270	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 421.662,60	€ 8.664,30	€ 430.326,90
TOTALE	784.680				€ 3.815.523,90	€ 77.505,30	€ 3.893.029,20
I.V.A. 4%		€ 155.721,17				totale da impegna con IVA	€ 4.048.750,37

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dott. Pasquale del Gaudio



MUNICIPALITA' I

OTT 2022-DIC 2022

Quadro Economico Periodo Ottobre 2022-Dicembre 2022	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 441.089,60
oneri della sicurezza	€ 8.960,00
Importo a base d'asta	€ 450.049,60
Importo a base d'asta	€ 450.049,60
I.V.A. 4%	€ 18.001,98
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 468.051,58

MUNICIPALITA' I									
QUADRO ECONOMICO PERIODO OTTOBRE 2022 - DICEMBRE 2022									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	79.520	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 392.033,60	€ 7.952,00	€ 399.985,60		
Scuole comunali e statali all B	11.200	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 49.056,00	€ 1.008,00	€ 50.064,00		
<b>TOTALE</b>	90.720				€ 441.089,60	€ 8.960,00	€ 450.049,60		
I.V.A. 4%		€ 18.001,98				totale da impegnare con IVA	€ 468.051,58		

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dott. Pasquale del Gaudio

MUNICIPALITA' 1

GENN-DIC 2023

Quadro Economico Periodo Gennaio 2023-Dicembre 2023	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.271.841,30
oneri della sicurezza	€ 25.835,10
Importo a base d'asta	€ 1.297.676,40
Importo a base d'asta	€ 1.297.676,40
I.V.A. 4%	€ 51.907,06
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 1.349.583,46

MUNICIPALITA' 1									
QUADRO ECONOMICO PERIODO GENNAIO 2023 - DICEMBRE 2023									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	229.470	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 1.131.287,10	€ 22.947,00	€ 1.154.234,10		
Scuole comunali e statali all B	32.090	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 140.554,20	€ 2.888,10	€ 143.442,30		
<b>TOTALE</b>	<b>261.560</b>				<b>€ 1.271.841,30</b>	<b>€ 25.835,10</b>	<b>€ 1.297.676,40</b>		
I.V.A. 4%								<b>€ 51.907,06</b>	<b>€ 1.349.583,46</b>

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dott. Pasquale del Gaudio



MUNICIPALITA' 1

GEN-DIC 2024

Quadro Economico Periodo Gennaio 2024 - Dicembre 2024	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.271.841,30
oneri della sicurezza	€ 25.835,10
Importo a base d'asta	€ 1.297.676,40
Importo a base d'asta	€ 1.297.676,40
I.V.A. 4%	€ 51.907,06
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 1.349.583,46

MUNICIPALITA' 1									
QUADRO ECONOMICO PERIODO GENNAIO 2024 - DICEMBRE 2024									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	229.470	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 1.131.287,10	€ 22.947,00	€ 1.154.234,10		
Scuole comunali e statali all B	32.090	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 140.554,20	€ 2.888,10	€ 143.442,30		
<b>TOTALE</b>	261.560				€ 1.271.841,30	€ 25.835,10	€ 1.297.676,40		
I.V.A. 4%		€ 51.907,06						totale da impegnare con I.V.A.	€ 1.349.583,46

il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
 Dott. Pasquale del Gaudio



MUNICIPALITA' 1

GEN 2025-GIU 2025

Quadro Economico Periodo Gennaio - Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 830.751,70
oneri della sicurezza	€ 16.875,10
Importo a base d'asta	€ 847.626,80
Importo a base d'asta	€ 847.626,80
I.V.A. 4%	€ 33.905,07
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>	<b>€ 881.531,87</b>

MUNICIPALITA' 1									
QUADRO ECONOMICO PERIODO GENNAIO 2025 - GIUGNO 2025									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti	IVA 4%	totale da impeginare con IVA
Scuole comunali e statali all A	149.950	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 739.253,50	€ 14.995,00	€ 754.248,50		
Scuole comunali e statali all B	20.890	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 91.498,20	€ 1.880,10	€ 93.378,30		
<b>TOTALE</b>	<b>170.840</b>				<b>€ 830.751,70</b>	<b>€ 16.875,10</b>	<b>€ 847.626,80</b>	<b>€ 33.905,07</b>	<b>€ 881.531,87</b>

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dott. Pasquale del Gaudio



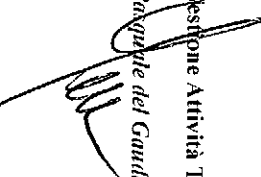
Elenco Comunale e Statali

**1 Municipalità - Piazza S. Maria degli Angeli a Pizzofalcone, 1 - 80132 Napoli**

Scuole dell'infanzia e Nidi Comunali		Indirizzo		PASTI OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2023
Scuola	N.			
1° - Circolo Comunale	1	Scuola dell'infanzia Ugo Palermio	Via Monte di Dio, 80	41.280
	2	Asilo Nido Margherita di Savoia	Via S. Maria in Portico, 22	7.740
	3	Scuola dell'infanzia C. Poerio	Via Bisignano angolo Via Poerio	46.440
2° - Circolo Comunale	4	Asilo Nido Poerio	Via Bisignano angolo Via Poerio	7.740
	5	Scuola dell'infanzia Agazzi	Via Bisignano angolo Via Poerio	30.960
	6	Asilo Nido Agazzi	Via Orazio, 120	10.320
	7	Scuola dell'infanzia Maro Ruzza	Via G. Bruno angolo Via T. Campanella	25.800
	8	Asilo Nido Don Peppino Diana	Via G. Bruno angolo Via T. Campanella	10.320
<b>TOTALE</b>				<b>180.600</b>
Scuole Statali		Indirizzo		PASTI OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2023
3° Circolo De Amicis	9	Scuola dell'infanzia Statale "De Amicis" - Ravascheri	Via Bausen, 33	61.920
	10	Scuola Primaria Statale "De Amicis"	Via S. Teresa a Chiaia, 8	144.960
4° Circolo M.C. Savoia	11	Scuola dell'infanzia Statale "M.C. Di Savoia"	Viale M.C. Di Savoia, 2 A	77.010
	12	Scuola primaria Statale "M.C. Di Savoia"	Viale M.C. Di Savoia, 2 A	54.360
	13	Scuola dell'infanzia Statale - Plesso Principe di Napoli	Vico Tiratolo, 25	20.840
	14	Scuola Primaria Statale - Plesso Principe di Napoli	Vico Tiratolo, 25	22.650
	15	Scuola dell'infanzia Statale Plesso Vittorio Emanuele II	Vico S. Maria Apparente, 12	7.740
I.C.S. Baracca Vittorio Emanuele II	16	Scuola Primaria Statale Plesso Vittorio Emanuele II	Vico S. Maria Apparente, 12	9.060
	17	Scuola dell'infanzia Statale Plesso Malafida	Via Nicotera, 27	18.060
	18	Scuola Primaria Statale - Plesso D'Annunzio	Piazza S. Maria degli Angeli, 8	18.120
I.C.S. D. Cimaroza	19	Scuola dell'infanzia Statale Plesso Cimaroza	Via Posillipo, 88	51.600
	20	Scuola Primaria Statale Plesso Cimaroza	Via Posillipo, 88	14.220
	21	Scuola dell'infanzia Statale - Plesso Casale (ex Della Valle)	Salita Del Casale, 20	25.800
I.C.S. VIVIANI	22	Scuola Primaria Statale - Plesso Casale (ex Della Valle)	Salita Del Casale, 20	33.180
	24	Scuola dell'infanzia Statale Plesso "Viviani"	Via Manzoni, 175	25.800
	25	Scuola Primaria Statale Plesso "Viviani"	Via Manzoni, 175	18.960
<b>TOTALE</b>				<b>604.080</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>				<b>784.680</b>

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali Municipalità I

Dot. Pasquale del Gaudio



MUNICIPALITA' II

**Quadro Economico ottobre 2022/giugno 2025**

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 6.301.104,30
oneri della sicurezza	€ 128.095,83
importo a base d'asta	€ 6.429.200,13
Importo a base d'asta	€ 6.429.200,13
I.V.A. 4%	€ 257.168,01
<b>Totale comprensivo dell'I.V.A. 4%</b>	<b>€ 6.686.368,14</b>

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	1059588	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 5.223.766,84	€ 105.958,90	€ 5.329.727,64
scuole statali e comunali di cui all'art. B	245967	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 1.077.335,46	€ 22.137,03	€ 1.099.472,49
<b>Totale</b>	<b>1305555</b>				<b>€ 6.301.104,30</b>	<b>€ 128.095,83</b>	<b>€ 6.429.200,13</b>

costo manodopera	€ 2.617.182,36
	€ 587.861,13
	€ 3.205.043,49

Il Dirigente

MUNICIPALITA' II

**Quadro Economico ottobre /dicembre 2022**

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 700.124,16
oneri della sicurezza	€ 14.232,90
Totale	€ 714.357,06
I.V.A. 4%	€ 28.574,28
<b>Totale comprensivo dell'I.V.A. 4%</b>	<b>€ 742.931,34</b>

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	117732	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 580.418,76	€ 11.773,20	€ 592.191,96
scuole statali e comunali di cui all'art. B	27330	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 119.705,40	€ 2.459,70	€ 122.165,10
<b>Totale</b>	<b>145062</b>				<b>€ 700.124,16</b>	<b>€ 14.232,90</b>	<b>€ 714.357,06</b>

**Quadro Economico gennaio/dicembre 2023**

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 2.100.368,10
oneri della sicurezza	€ 42.698,61
Totale	€ 2.143.066,71
I.V.A. 4%	€ 85.722,67
<b>Totale comprensivo dell'I.V.A. 4%</b>	<b>€ 2.228.789,38</b>

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	353196	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.741.256,28	€ 35.319,60	€ 1.776.575,88
scuole statali e comunali di cui all'art. B	81989	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 359.111,82	€ 7.379,01	€ 366.490,83
<b>Totale</b>	<b>435185</b>				<b>€ 2.100.368,10</b>	<b>€ 42.698,61</b>	<b>€ 2.143.066,71</b>

**Quadro Economico gennaio/dicembre 2024**

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 2.100.368,10
oneri della sicurezza	€ 42.698,61
Totale	€ 2.143.066,71
I.V.A. 4%	€ 85.722,67
<b>Totale comprensivo dell'I.V.A. 4%</b>	<b>€ 2.228.789,38</b>

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	353196	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.741.256,28	€ 35.319,60	€ 1.776.575,88
scuole statali e comunali di cui all'art. B	81989	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 359.111,82	€ 7.379,01	€ 366.490,83
<b>Totale</b>	<b>435185</b>				<b>€ 2.100.368,10</b>	<b>€ 42.698,61</b>	<b>€ 2.143.066,71</b>

Il Dirigente

**Quadro Economico gennaio/giugno 2025**

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.400.243,94
oneri della sicurezza	€ 28.465,71
Totale	€ 1.428.709,65
I.V.A. 4%	€ 57.148,39
<b>Totale comprensivo dell'I.V.A. 4%</b>	<b>€ 1.485.858,04</b>

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	235464	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.160.837,52	€ 23.546,40	€ 1.184.383,92
scuole statali e comunali di cui all'art. B	54659	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 239.406,42	€ 4.919,31	€ 244.325,73
<b>Totale</b>	<b>290123</b>				<b>€ 1.400.243,94</b>	<b>€ 28.465,71</b>	<b>€ 1.428.709,65</b>

Il Dirigente





N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI OTTOBRE/DICEMBRE 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento	Sistema monoporzione con vaschette monouso
1	3°circolo comunale	Scuola dell'infanzia Comunale - F. Girardi	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	3394	x	
		Asilo Nido - A. Durante	Via Vecchia Vicaria	853	x	
		Asilo Nido - P. Scura	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	1294	x	
		Asilo Nido - Cairoli	Via S. Giuseppe dei Nudi n.1	738	x	
		Asilo Nido - Marcelino	Via Manso ang. Via Cosenz	579	x	
		Asilo Nido - R. Jemma	Via G. Appulo a Materdei, 16/18	2113	x	
		Asilo Nido - G.Fanciulli	Corso V. Emanuele-Viale Troise, 453	766	x	
				n. pasti infanzia all. A	9737	

Il Municipalità - Piazza Dante n.93 - 80135 Napoli

Scuole Statali

N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI OTTOBRE/DICEMBRE 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
1	I.C. 6° Fava Gioia	Scuola primaria Statale plesso "Flavio Gioia"	Salita S. Raffaele,55	2167	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	4241	x	
		Scuola Primaria Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	9330	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "De Simone"	Via Appulo n.10	3058	x	
		Scuola dell'infanzia Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137	1319	x	
		Scuola Primaria Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137	2702	x	
2	I.C. - Ristori	Scuola dell'infanzia Statale - "Ristori" Plesso A; Durante	Piazzetta Forcella n.5	5854	x	
		Scuola Primaria Statale - "Ristori Napoli 34" Ristori	Via Lucrezia d'Alagno n.16	10587	x	
3	I.C. "T. Confalonieri"	Scuola dell'infanzia Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	4125		x
		Scuola Primaria Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	1089		x
4	"D'Aosta S"	Scuola Primaria Statale - "D. D'Aosta" Plesso Giaturco	Via F. Girardi n.90	6126	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	5382	x	
		Scuola Primaria Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	5655	x	
5	I.C. "Foscolo Oberdan"	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Oberdan"	Via Carrozzeria a Monteoliveto, 13	2869		x
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D."EX Nautico Cottolengo"	Vico Tarsia n.1	2189		x
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Baccini-Ventaglieri"	Via Lepre a Ventaglieri	1026		x
		Scuola Primaria Statale - C.D."Mazzini"	Via Lepre a Ventaglieri	2210		x
6	I.C. Cuoco - Schipa	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Cuoco"	Via Salvator Rosa n.118	8807	x	
		Scuola Primaria Statale - C.D."Cuoco"	Via Salvator Rosa n.118	16367	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D.Cuoco Plesso "Cairoli"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1	1791	x	
		Scuola Primaria Statale - C.D.Cuoco Plesso "Cairoli"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1	3874	x	
7	I.C. P. Borsellino	Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	1047		x
		Scuola Primaria Statale - "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	2482		x
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Senise"	Via Manso	1204		x
		Scuola Primaria Statale - "Senise"	Via Manso	4942		x
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Piaget"	Via E. Cosenz n.49	4147		x
I.C. Campo	I.C. Campo	Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7	2482	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7	7404	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso	2147	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso	1047	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	3728	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	3927	x	
				totale allegato A	117.732	
				totale allegato B	27.330	
					145.062	

II Municipalità - Piazza Dante n.93 - 80135 Napoli  
Scuole dell'infanzia Comunali

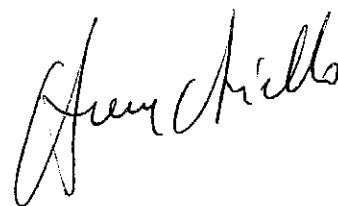
N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/DICEMBRE 2023	SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodelamento	Sistema monoporzione con vaschette monouso
1	3°circolo comunale	Scuola dell'infanzia Comunale - F. Girardi	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	10181	x	
		Asilo Nido - A. Durante	Via Vecchia Vicaria	2560	x	
		Asilo Nido - P. Scura	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	3882	x	
		Asilo Nido - Cairoli	Via S. Giuseppe dei Nudi n.1	2215	x	
		Asilo Nido - Marcelino	Via Manso ang. Via Cosenz	1736	x	
		Asilo Nido - R. Jemma	Via G. Appulo a Materdei, 16/18	6340	x	
		Asilo Nido - G. Fanicelli	Corso V. Emanuele-Viale Troise, 453	2298	x	

n. pasti infanzia all A 29212

II Municipalità - Piazza Dante n.93 - 80135 Napoli  
Scuole Statali

N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/DICEMBRE 2023	SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodelamento (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
1	I.C. 6° Fava Gioia	Scuola primaria Statale plesso "Flavio Gioia"	Salita S. Raffaele, 55	6.503	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	12.723	x	
		Scuola Primaria Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	27.991	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "De Simone"	Via Appulo n.10	9.173	x	
		Scuola dell'infanzia Statale Plesso Petrarca	Via M R Imbriani 137	3.958	x	
2	I.C. - Ristori	Scuola dell'infanzia Statale - "Ristori" Plesso A: Durante	Piazzetta Forcetta n.5	17.561	x	
		Scuola Primaria Statale - "Ristori Napoli 34" Ristori	Via Lucrezia d'Alagno n.16	31.761	x	
3	I.C. "T. Confalonieri"	Scuola dell'infanzia Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	12.377		x
		Scuola Primaria Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	3.267		x
4	I.C. "D'Aosta Scura"	Scuola Primaria Statale - "D. D'Aosta" Plesso Giustitico	Via F. Girardi n.90	18.378	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	16.147	x	
		Scuola Primaria Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	16.964	x	
5	I.C. "Foscato Oberdan"	Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Oberdan"	Via Carrozzeri a Montoliveto, 13	8.606		x
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "EX Nautico Cotelengo"	Vico Tarsia n.1	6.566		x
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Baccini Ventaglieri"	Via Lepre a Ventaglieri	3.078		x
		Scuola Primaria Statale - C.D. "Mazzini"	Via Lepre a Ventaglieri	6.629		x
6	I.C. Cuoco - Schipa	Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Cuoco"	Via Salvatore Rosa n.118	26.420	x	
		Scuola Primaria Statale - C.D. "Cuoco"	Via Salvatore Rosa n.118	49.102	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. Cuoco Plesso "Cairoli"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1	5.372	x	
7	I.C. P. Borsellino	Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	3.141		x
		Scuola Primaria Statale - "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	7.445		x
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Senise"	Via Manso	3.613		x
		Scuola Primaria Statale - "Senise"	Via Manso	14.827		x
I.C. Campo del Moricino	I.C. Campo del Moricino	Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Unberto I"	Piazza G. Pepe n.7	7.445	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Unberto I"	Piazza G. Pepe n.7	22.211	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Ada Negrì"	Via Manso	6.441	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Ada Negrì"	Via Manso	3.141	x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	11.184	x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	11.781	x	

353.196  
81.989  
435.185



Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/DICEMBRE 2024		SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento	Sistema monoporzione con vaschette monouso
3°circolo comunale	Scuola dell'infanzia Comunale - F. Girardi	Vico Soccorso a Montecalvario, 22		10181	x	
	Asilo Nido - A. Durante	Via Vecchia Vicaria		2560	x	
	Asilo Nido - P. Scura	Vico Soccorso a Montecalvario, 22		3882	x	
	Asilo Nido - Cairolì	Via S. Giuseppe dei Nudi n.1		2215	x	
	Asilo Nido - Marcellino	Via Manso ang. Via Cosenz		1736	x	
	Asilo Nido - R. Jemma	Via G. Appulo a Materdei, 16/18		6340	x	
	Asilo Nido - G.Fanciulli	Corso V. Emanuele-Viale Troise, 453		2298	x	
n. pasti infanzia all. A			29212			

Scuole Statali

Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/DICEMBRE 2024		SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
I.C. 6° Fava Gioia	Scuola primaria Statale plesso "Flavio Gioia"	Salita S. Raffaele,55		6.503	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B		12.723	x	
	Scuola Primaria Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B		27.991	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "De Simone"	Via Appulo n.10		9.173	x	
	Scuola dell'infanzia Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137		3.958	x	
	Scuola Primaria Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137		8.105	x	
I.C. - Ristori	Scuola dell'infanzia Statale - "Ristori Plesso A: Durante"	Piazzetta Forcella n.5		17.561	x	
	Scuola Primaria Statale - "Ristori Napoli 34" Ristori	Via Lucrezia d'Alagno n.16		31.761	x	
I.C. "T. Confalonieri"	Scuola dell'infanzia Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27		12.377		x
	Scuola Primaria Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27		3.267		x
I.C. "D'Aosta Scura"	Scuola Primaria Statale - "D. D'Aosta" Plesso Giaturco	Via F. Girardi n.90		18.378	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24		16.147	x	
	Scuola Primaria Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24		16.964	x	
I.C. "Foscolo Oberdan"	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Oberdan"	Via Carrozzeri a Monteoliveto, 13		8.606		x
	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."EX Nautico Cottolengo"	Vico Tarsia n.1		6.566		x
	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Baccini-Ventaglieri"	Via Lepre a Ventaglieri		3.078		x
	Scuola Primaria Statale - C.D."Mazzini"	Via Lepre a Ventaglieri		6.629		x
I.C. Cuoco - Schipa	Scuola dell'infanzia Statale - C.D."Cuoco"	Via Salvator Rosa n.118		26.420	x	
	Scuola Primaria Statale - C.D."Cuoco"	Via Salvator Rosa n.118		49.102	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - C.D.Cuoco Plesso "Cairolì"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1		5.372	x	
	Scuola Primaria Statale - C.D.Cuoco Plesso "Cairolì"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1		11.623	x	
I.C. P. Borsellino	Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19		3.141		x
	Scuola Primaria Statale - "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19		7.445		x
	Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Sense"	Via Manso		3.613		x
	Scuola Primaria Statale - "Sense"	Via Manso		14.827		x
	Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Piaget"	Via E. Cosenz n.49		12.440		x
I.C. Campo del Moricino	Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7		7.445	x	
	Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7		22.211	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso		6.441	x	
	Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso		3.141	x	
	Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7		11.184	x	
	Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7		11.781	x	

353.196  
81.989  
435.185

*Giuseppe Chiello*

II Municipalità - Piazza Dante n.93 - 80135 Napoli

Scuole dell'infanzia Comunali

N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/GIUGNO 2025		SISTEMA REFEZIONE	
						Multirazione con scodelle ammontato	Monoporzione con vaschette monouso
1	3° circolo comunale	Scuola dell'infanzia Comunale - F. Girardi	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	6787		x	
		Asilo Nido - A. Durante	Via Vecchia Vicaria	1707		x	
		Asilo Nido - P. Scura	Vico Soccorso a Montecalvario, 22	2588		x	
		Asilo Nido - Cairoli	Via S. Giuseppe dei Nudi n.1	1477		x	
		Asilo Nido - Marcellino	Via Manso ang. Via Cosenz	1157		x	
		Asilo Nido - R. Jemma	Via G. Appulo a Materdei, 16/18	4227		x	
		Asilo Nido - G. Fanciulli	Corso V. Emanuele-Viale Trieste, 453	1532		x	
				n. pasti infanzia all. A		19475	

II Municipalità - Piazza Dante n.93 - 80135 Napoli

Scuole Statali

N	Scuola	Plessi	Indirizzo	PASTI GENNAIO/GIUGNO 2025		SISTEMA REFEZIONE	
						Multirazione con scodelle ammontato (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
1	I.C. 6° Fava Gioia	Scuola primaria Statale plesso "Flavio Gioia"	Salita S. Raffaele, 55	4336		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	8482		x	
		Scuola Primaria Statale - Fava Gioia "Onorato Fava"	Vico Trone, 14/B	18661		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Fava Gioia "Do Simone"	Via Appulo n.10	6115		x	
		Scuola dell'infanzia Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137	2639		x	
		Scuola Primaria Statale Plesso Petrarca	Via M.R. Imbriani 137	5403		x	
2	I.C. - Ristori	Scuola dell'infanzia Statale - "Ristori" Plesso A. Durante	Piazzetta Forcella n.5	11707		x	
		Scuola Primaria Statale - "Ristori Napoli 34" Ristori	Via Lucrezia d'Alagno n.16	21174		x	
3	I.C. "T. Confalonieri"	Scuola dell'infanzia Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	8252			x
		Scuola Primaria Statale - "T. Confalonieri"	Vico San Severino n.27	2178			x
4	"D'Aosta Scuola"	Scuola Primaria Statale - "D. D'Aosta" Plesso Giururco	Via F. Girardi n.90	12252		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	10765		x	
		Scuola Primaria Statale - "Paisiello"	Piazza Montecalvario n.24	11309		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Oberdan"	Via Carrozzieri a Montoliveto, 13	5737			x
5	I.C. "Foscolo Oberdan"	Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "EX Nautico Cottolengo"	Vico Tarsia n.1	4377			x
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Baccini-Ventaglieri"	Via Lepre a Ventaglieri	2052			x
		Scuola Primaria Statale - C.D. "Mazzini"	Via Lepre a Ventaglieri	4419			x
6	I.C. Cuoco - Schipa	Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Cuoco"	Via Salvatore Rosa n.118	17613		x	
		Scuola Primaria Statale - C.D. "Cuoco"	Via Salvatore Rosa n.118	32735		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - C.D. "Cuoco Plesso Cairoli"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1	3581		x	
		Scuola Primaria Statale - C.D. "Cuoco Plesso Cairoli"	Via San Giuseppe dei Nudi n.1	7749		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Cuacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	2094			x
7	I.C. P. Borsellino	Scuola Primaria Statale - "Guacci Nobile"	Via M. Ciccone n.19	4963			x
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Semise"	Via Manso	2409			x
		Scuola Primaria Statale - "Semise"	Via Manso	9885			x
		Scuola dell'infanzia Statale - Borsellino "Piaget"	Via E. Cosenz n.49	8293			x
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7	4963		x	
	I.C. Campo del Moricino	Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Umberto I"	Piazza G. Pepe n.7	14807		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso	4294		x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "Ada Negri"	Via Manso	2094		x	
		Scuola dell'infanzia Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	7456		x	
		Scuola Primaria Statale - Campo del Moricino "S. Eligio"	Piazza S. Eligio n.7	7854		x	
				235.464			
				54.659			
				290.123			

*Amministratore*



MUNICIPALITA' 3 STELLA SAN CARLO ALL'ARENA

Quadro Economico ottobre - dicembre 2022

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 585.693,30  
 oneri della sicurezza € 1.901,00  
 Importo a base d'asta € 597.594,30  
 Importo a base d'asta € 597.594,30  
 I.V.A. 4% € 23.903,77  
 Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 621.498,07

	numero pasti	Costo Unitario	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	importo comprensivo degli oneri della sicurezza
Scuole statali e comunali di cui all'allegato A	102810	€ 4,93000	0,10	€ 5,03000	€ 508.853,30	€ 10.281,00	€ 517.134,30
Scuole statali e comunali di cui all'allegato B	18000	€ 4,38000	0,09	€ 4,47000	€ 78.840,00	€ 1.620,00	€ 80.460,00
<b>Totale</b>	<b>120810</b>				<b>€ 585.693,30</b>	<b>€ 11.901,00</b>	<b>€ 597.594,30</b>

Quadro Economico gennaio - dicembre 2024

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.757.084,28  
 oneri della sicurezza € 35.703,09  
 Importo a base d'asta € 1.792.787,37  
 Importo a base d'asta € 1.792.787,37  
 I.V.A. 4% € 71.711,49  
 Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.864.498,86

	numero pasti	Costo Unitario	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	importo comprensivo degli oneri della sicurezza
Scuole statali e comunali di cui all'allegato A	308430	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.520.559,90	€ 30.843,00	€ 1.551.402,90
Scuole statali e comunali di cui all'allegato B	54001	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 236.524,38	€ 4.860,09	€ 241.384,47
<b>Totale</b>	<b>362431</b>				<b>€ 1.757.084,28</b>	<b>€ 35.703,09</b>	<b>€ 1.792.787,37</b>

Quadro Economico gennaio - dicembre 2023

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.757.084,28  
 oneri della sicurezza € 35.703,09  
 Importo a base d'asta € 1.792.787,37  
 Importo a base d'asta € 1.792.787,37  
 I.V.A. 4% € 71.711,49  
 Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.864.498,86

GRUPPO 3 ANNI

	numero pasti	Costo Unitario	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della sicurezza
Scuole statali e comunali di cui all'allegato A	308430	€ 4.93000	0,10	€ 5.03000	€ 1.520.559,90	€ 30.843,00	€ 1.551.402,90
Scuole statali e comunali di cui all'allegato B	54001	€ 4.38000	0,09	€ 4.47000	€ 236.524,38	€ 4.860,09	€ 241.384,47
<b>Totale</b>	<b>362431</b>				<b>€ 1.757.084,28</b>	<b>€ 35.703,09</b>	<b>€ 1.792.787,37</b>

Quadro Economico gennaio - giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.171.390,98  
oneri della sicurezza € 23.802,09  
Importo a base d'asta € 1.195.193,07

Importo a base d'asta € 1.195.193,07  
I.V.A. 4% € 47.807,72  
**Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.243.000,79**

	numero pasti	Costo Unitario	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della sicurezza
Scuole statali e comunali di cui all'allegato A	205620	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.013.706,60	€ 20.562,00	€ 1.034.268,60
Scuole statali e comunali di cui all'allegato B	36001	€ 4,38	0,09	€ 4,47	€ 157.684,38	€ 3.240,09	€ 160.924,47
<b>Totale</b>	<b>241621</b>				<b>€ 1.171.390,98</b>	<b>€ 23.802,09</b>	<b>€ 1.195.193,07</b>

Quadro Economico ottobre 2022 - giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 5.271.252,84  
oneri della sicurezza € 107.109,27  
Importo a base d'asta € 5.378.362,11

Importo a base d'asta € 5.378.362,11  
I.V.A. 4% € 215.134,48  
**Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 5.593.496,59**

	numero pasti	Costo Unitario	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della sicurezza
Scuole statali e comunali di cui all'allegato A	925290	€ 4.93000	0,10	€ 5.03000	€ 4.561.679,70	€ 92.529,00	€ 4.654.208,70
Scuole statali e comunali di cui all'allegato B	162003	€ 4.38000	0,09	€ 4.47000	€ 709.573,14	€ 14.580,27	€ 724.153,41
<b>Totale</b>	<b>1087293</b>				<b>€ 5.271.252,84</b>	<b>€ 107.109,27</b>	<b>€ 5.378.362,11</b>

costi mandopora € 2.265.469,30 € 2.672.650,47  
387.187,17

**Scuole dell'infanzia Comunali Allegato A**

N	Scuola	PLESSO	Indirizzo	Pasti ottobre 2022 -giugno 2025
1		Scuola dell'infanzia "Lezzi"	Sant'Agostino degli Scalzi,61	28750
2		Micronido "Lezzi"	Sant'Agostino degli Scalzi,61	13680
3		Scuola dell'infanzia "Folliero"	Via Michele Guadagno,130	32300
4		Scuola dell'infanzia "La Lodoletta"	Piazzetta Lieti a Capodimonte,93	15900
5		Scuola dell'infanzia "M. C. di Savoia"	Via S. Antonio a Capodimonte, 146/h	16600
6		Scuola dell'infanzia "Decroly"	Viale Colli Aminei, 18/A	24600
7		Asilo Ammaturo	Via L. Giusso (Rione Amicizia)	10950
8		Asilo Filangieri	Salita Ritiro Purità a Foria, 11	16700
			<b>TOTALE</b>	<b>159480</b>

**Scuole Statali Allegato A**

N	Scuola	Plesso	Indirizzo	Pasti ottobre 2022 -giugno 2025
1	I.C 35° Scudillo	Scuola dell'infanzia	Via Saverio Gatto, 19	42550
2	<b>17° C. D. Angiulli</b>	Scuola dell'infanzia	Piazza M. Pagano, 1	35400
3		Scuola primaria	Piazza M. Pagano, 1	40200
4	<b>I.C Volino – Croce - Arcoleo</b>	Scuola dell'infanzia Plesso Arcoleo	Via A. De Gasperi a Foria, 11	27500
5		Scuola Primaria Plesso Arcoleo	Via A. De Gasperi a Foria, 11	26500
6		Scuola dell'infanzia Plesso Piazzzi	Via G. Piazzzi, 4	24500
7		Scuola Primaria Plesso Piazzzi	Via G. Piazzzi, 4	28500
8	<b>I. C. 19° Russo Montale</b>	Scuola dell'infanzia – Plesso Fontanelle	Via S. Margherita a Fonseca, 10	41900
9		Scuola primaria – Plesso Fontanelle	Via S. Margherita a Fonseca, 10	36750
10		Scuola dell'infanzia – Plesso Russo	Via S. Margherita a Fonseca, 10	37900
11		Scuola primaria – Plesso Russo	Via S. Margherita a Fonseca, 10	38550
12		Scuola dell'infanzia – Plesso Froebelliano	Via Stella, 137	32450
13		Scuola primaria – Plesso Froebelliano	Via Stella, 137	45250
14	<b>I.C. A. Mario</b>	Scuola dell'infanzia	Piazza S. Eframo Vecchio, 130	32950
15		Scuola Primaria	Piazza S. Eframo Vecchio, 130	31000
16	<b>I.C 20° Fleurent</b>	Scuola dell'infanzia – Plesso Bruno	Calata Capodichino, 211/A	35610
17		Scuola Primaria	Calata Capodichino, 211/A	26850
18	<b>I.C. Nicolini</b>	Scuola dell'infanzia	Via N. Nicolini, 51/B	28550



		Comune di Napoli			
		Data: 25/02/2022 - DETDI/2022/001460			
		Scuola Primaria Plesso Zuppeta		Viale Colli Aminei, 18/B	37900
20	<b>C.D 21°</b>	Scuola Primaria Plesso Zuppeta		Viale Colli Aminei, 18/B	40500
21		Scuola Primaria Plesso Pio XII		Via Pio XII° , 15	42000
22	<b>I.C Radice Sanzio Ammaturo</b>	Scuola dell'Infanzia Plesso San Francesco		Via L. Giusso (Rione Amicizia)	32500
				<b>TOTALE</b>	<b>765810</b>



**Municipalità 3 Stella San Carlo all'Arena**  
**Via Lieti a Capodimonte, 97 – 80131 Napoli**

**Scuole dell'infanzia Comunali Allegato B**

N	Scuola	PLESSO	Indirizzo	Pasti ottobre 2022 -giugno 2025
1	5 e 6 Circolo	Sezione Primavera M. C. di Savoia	Via S. Antonio a Capodimonte, 146/h	8750
2		Primavera Folliero	Via Michele Guadagno,130	14663
			TOTALE	23413

**Scuole Statali Allegato B**

N	Scuola	Plesso	Indirizzo	Pasti ottobre 2022 -giugno 2025
1	I.C. Convitto	Scuola dell'Infanzia Plesso Educandato	Piazza Miracoli,37	28530
2		Scuola Primaria Plesso Educandato	Piazza Miracoli,37	29460
3		Scuola Secondaria Plesso Educandato	Piazza Miracoli,37	9330
4	I.C. Novaro- Cavour	Scuola dell'Infanzia Plesso Cavour	Via Nicolardi, 236	27890
5		Scuola primaria Plesso Cavour	Via Nicolardi, 236	28900
6		Scuola dell'Infanzia Plesso Novaro	Via S. Antonio a Capodimonte, 46	14480
			TOTALE	138590



ott 2022-giu2025

MUNICIPALITA' 4

Municipalita' 4		Quadro Economico Periodo Ottobre 2022-Dicembre 2022	
importo al netto degli oneri della sicurezza			€ 351.651,68
oneri della sicurezza		€ 7.137,89	
importo a base d'asta		€ 358.789,57	
importo a base d'asta		€ 358.789,57	
I.V.A. 4%		€ 14.351,58	
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>			<b>€ 373.141,15</b>

Municipalita' 4		Municipalita' 4		Municipalita' 4		Municipalita' 4		Municipalita' 4		Municipalita' 4	
QUADRO ECONOMICO PERIODO Ottobre 2022-Dicembre 2022											
TIPLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti				
Scuole comunali e statali all' A	67.490	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 332.725,70	€ 6.749,00	€ 339.474,70				
Scuole comunali e statali all' B	4.321	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 18.925,98	€ 388,89	€ 19.314,87				
<b>TOTALE</b>	<b>71.811</b>				<b>€ 351.651,68</b>	<b>€ 7.137,89</b>	<b>€ 358.789,57</b>				
I.V.A. 4%								<b>€ 14.351,58</b>			<b>€ 373.141,15</b>

il Dirigente del Servizio Prestanze Attività Territoriali  
 Dott. Vincenzo Schettino

Quadro Economico Periodo Gennaio 2023-Dicembre 2023	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.310.942,31
oneri della sicurezza	€ 26.609,94
Importo a base d'asta	€ 1.337.552,25
Importo a base d'asta	€ 1.337.552,25
I.V.A. 4%	€ 53.502,09
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>	<b>€ 1.391.054,34</b>

MUNICIPALITA' IV									
QUADRO ECONOMICO PERIODO: Gennaio 2023-Dicembre 2023									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	251.451	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 1.239.653,43	€ 25.145,10	€ 1.264.798,53		
Scuole comunali e statali all B	16.276	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 71.288,88	€ 1.464,84	€ 72.753,72		
<b>TOTALE</b>	<b>267.727</b>				<b>€ 1.310.942,31</b>	<b>€ 26.609,94</b>	<b>€ 1.337.552,25</b>		
I.V.A. 4%		<b>€ 53.502,09</b>					<b>€ 1.391.054,34</b>		

il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
 Dott. Vincenzo Spadaro

ott 2022-giu2025

Quadro Economico Periodo Gennaio 2024-Dicembre 2024	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.310.942,31
oneri della sicurezza	€ 26.609,94
Importo a base d'asta	€ 1.337.552,25
Importo a base d'asta	€ 1.337.552,25
I.V.A. 4%	€ 53.502,09
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>	<b>€ 1.391.054,34</b>

MUNICIPALITA' IV									
QUADRO ECONOMICO PERIODO Gennaio 2024-Dicembre 2024									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale da impegnare con IVA		
Scuole comunali e statali all A	251.451	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 1.239.653,43	€ 25.145,10			€ 1.264.798,53
Scuole comunali e statali all B	16.276	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 71.288,88	€ 1.464,84			€ 72.753,72
<b>TOTALE</b>	<b>267.727</b>				<b>€ 1.310.942,31</b>	<b>€ 26.609,94</b>			<b>€ 1.337.552,25</b>
I.V.A. 4%									<b>€ 53.502,09</b>
									<b>€ 1.391.054,34</b>

il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dot. Vincenzo Schettino

ott 2022-giu2025

Quadro Economico Periodo Gennaio 2025-Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 840.651,81
oneri della sicurezza	€ 17.062,74
Importo a base d'asta	€ 857.714,55
Importo a base d'asta	€ 857.714,55
I.V.A. 4%	€ 34.308,58
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>	<b>€ 892.023,13</b>

MUNICIPALITA' IV									
QUADRO ECONOMICO PERIODO Gennaio 2025-Giugno 2025									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	162.081	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 799.059,33	€ 16.208,10	€ 815.267,43		
Scuole comunali e statali all B	9.496	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 41.592,48	€ 854,64	€ 42.447,12		
<b>TOTALE</b>	<b>171.577</b>				<b>€ 840.651,81</b>	<b>€ 17.062,74</b>	<b>€ 857.714,55</b>		
I.V.A. 4%		<b>€ 34.308,58</b>						<b>€ 892.023,13</b>	

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dot. Vincenzo Schettino

ott 2022-giu2025

Quadro Economico Periodo Ottobre 2022-Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 3.814.188,11
oneri della sicurezza	€ 77.420,51
Importo a base d'asta	€ 3.891.608,62
Importo a base d'asta	€ 3.891.608,62
I.V.A. 4%	€ 155.664,34
<b>Totale comprensivo I.V.A. 4%</b>	<b>€ 4.047.272,96</b>

MUNICIPALITA' IV									
QUADRO ECONOMICO PERIODO Ottobre 2022-Giugno 2025									
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	732.473	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 3.611.091,89	€ 73.247,30	€ 3.684.339,19		
Scuole comunali e statali all B	46.369	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 203.096,22	€ 4.173,21	€ 207.269,43		
<b>TOTALE</b>	<b>778.842</b>				<b>€ 3.814.188,11</b>	<b>€ 77.420,51</b>	<b>€ 3.891.608,62</b>		
I.V.A. 4%								<b>€ 155.664,34</b>	
									<b>€ 4.047.272,96</b>

il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dott. Vincenzo Schettino

ott 2022-giu2025

		MUNICIPALITA' IV					
		COSTI DELLA MANODOPERA PERIODO: Ottobre 2022-Giugno 2025					
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario					
Scuole comunali e statali all A	732.473	€ 2,47					totale costo manodopera € 1.809.208,31
Scuole comunali e statali all B	46.369	€ 2,39					€ 110.821,91
<b>TOTALE</b>	-	-					€ 1.920.030,22
						totale con IVA	€ 1.920.030,22

il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
 Dott. Vincenzo Schettino



Elenco Comunale e Statali  
IV Municipalità - Via Emanuele Giannurro, 99 - 80132 Napoli

Scuole dell'infanzia e Nidi Comunali		Indirizzo		C.A.P. e C.O.P.		
Scuola	N.					
79 - Circolo Comunale	1	Scuola dell'infanzia "Beltramelli"	Via Gaetano Bruno	80132	25.010	
	2	Scuola dell'infanzia "Chiara D'Assisi"	Via Soderia a Poggioreale 86		26.384	
	3	Asilo Nido Bice Zona	Via della Puzzoletta		13.691	
	4	Asilo Nido Partonope	Via Gaetano Bruno sn		13.324	
<b>TOTALE</b>					<b>78.419</b>	
Scuole Statali		Indirizzo		C.A.P. e C.O.P.		
Scuola	N.					
I.C. 24 C.D. Dante Alighieri	9	Scuola dell'infanzia	Piazza Carlo III n. 33	80132	69.102	
	10	Scuola Primaria	Piazza Carlo III n. 33		18.608	
	11	Scuola dell'infanzia Plesso Borrelli	Via Borrelli n. 2		24.741	
	12	Scuola dell'infanzia Plesso Imbriani	Via Eramite D'Avulso 12		31.539	
	13	Scuola dell'infanzia Plesso Radice	Via Nazionale delle Puglie 312		38.742	
	I.C. 44° C.D. Radice Sanzio Ammaturo	14	Scuola primaria Plesso Radice	Via R. Cuiamo 84		15.480
		15	Scuola dell'infanzia Sede Centrale	Piazza Cavour 25		34.634
		16	Scuola Primaria Sede Centrale	Piazza Cavour 25		28.528
	I.C. Casanova Costantinopoli	17	Scuola dell'infanzia - Sede Unica	Piazza Nazionale 88		72.531
		18	Scuola Primaria - Sede Unica	Piazza Nazionale 88		5.898
		19	Scuola dell'infanzia Plesso Poggioreale	Via Poggioreale 80		15.270
	I.C. Miraglia Sogliano	20	Scuola Primaria Plesso Poggioreale	Via Poggioreale 80		4.297
		21	Scuola dell'infanzia Plesso Aquileia	Via Aquileia 31		37.807
		22	Scuola Primaria Plesso Centrale	Via Coriana N. 1/A		2.996
	I.C. Bonghi	24	Scuola dell'infanzia Plesso 4 Giornate	Via Marino Freccia 11		26.227
		25	Scuola dell'infanzia Plesso Bovio	Via S. Giovanni a Carbonara 45		29.216
		26	Scuola Primaria Plesso Bovio	Via S. Giovanni a Carbonara 45		48.419
	I.C. Bovio Colletta	27	Scuola dell'infanzia Plesso Capasso	Via L. Scitamburri 84		10.205
		28	Scuola Primaria Plesso Capasso	Via L. Scitamburri 84		35.891
		29	Scuola dell'infanzia Sede Centrale	Centro Direzionale IS G9		31.130
	I.C. Capuozzo	30	Scuola dell'infanzia Plesso S. Erasmo	Via Ponte della Maddalena		9.364
		31	Scuola Primaria Plesso S. Erasmo	Via Ponte della Maddalena		6.646
		32	Scuola Primaria Sede Centrale	Centro Direzionale IS G9		23.149
	I.C. GABELLI	33	Scuola dell'infanzia Plesso Casanova	Via Borrelli 2		43.968
		34	Scuola Primaria Plesso Centrale	Via Borrelli 2		28.811
		35	Sezione Primavera Plesso Casanova	Via Borrelli 2		3.854
	<b>TOTALE</b>					<b>700.423</b>
	<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>					<b>778.842</b>

Il Dirigente del Servizio Gestione Territoriali Municipalità IV  
Dot. Vincenzo Selertino

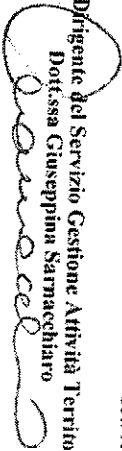
MUNICIPALITA' 5

OTT 2022 - GIU 2025

MUNICIPALITA' 5	
Quadro Economico Periodo Ottobre 2022 - Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 7.633.547,91
oneri della sicurezza	€ 154.838,70
Importo a base d'asta	€ 7.788.386,61
Importo a base d'asta	€ 7.788.386,61
I.V.A. 4%	€ 311.535,46
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 8.099.922,07

MUNICIPALITA' 5							
Quadro Economico Periodo OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2025							
TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
Scuole comunali e statali all A	1.548.387	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 7.633.547,91	€ 154.838,70	€ 7.788.386,61
Scuole comunali e statali all B	-	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	1.548.387				€ 7.633.547,91	€ 154.838,70	€ 7.788.386,61
I.V.A. 4%		€ 311.535,46					€ 7.788.386,61
						totale da impegnare con IVA	€ 8.099.922,07

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dot.ssa Giuseppina Sarracchiaro



MUNICIPALITA' 5

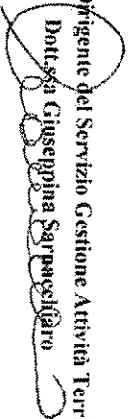
OTT 2022-DIC 2022

Quadro Economico Periodo Ottobre 2022-Giugno 2023	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 2.544.515,97
oneri della sicurezza	€ 51.612,90
Importo a base d'asta	€ 2.596.128,87
Importo a base d'asta	€ 2.596.128,87
I.V.A. 4%	€ 103.845,15
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 2.699.974,02

MUNICIPALITA' 5									
QUADRO ECONOMICO PERIODO OTTOBRE 2022 - GIUGNO 2023									
TIPLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti		
Scuole comunali e statali all A	516.129	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87		
Scuole comunali e statali all B	-	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE	516.129				€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87		
I.V.A 4%					€ 103.845,15				€ 2.699.974,02

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali

Dott.ssa Giuseppina Sarpaesolano



MUNICIPALITA' 5

OTT 2022-DIC 2022

Quadro Economico Periodo Ottobre 2023-Giugno 2024

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 2.544.515,97
oneri della sicurezza	€ 51.612,90
Importo a base d'asta	€ 2.596.128,87
Importo a base d'asta	€ 2.586.128,87
I.V.A. 4%	€ 103.845,15
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 2.699.974,02

MUNICIPALITA' 5

QUADRO ECONOMICO PERIODO OTTOBRE 2023 - GIUGNO 2024

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
Scuole comunali e statali all A	516.129	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87
Scuole comunali e statali all B	-	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
<b>TOTALE</b>	516.129				€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87
I.V.A 4%		€ 103.845,15					€ 2.699.974,02

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali  
Dot.ssa Giuseppina Sarnacchiaro



MUNICIPALITA' 5

OTT 2022-DIC 2022

MUNICIPALITA' 5	
Quadro Economico Periodo Ottobre 2024-Giugno 2025	
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 2.544.515,97
oneri della sicurezza	€ 51.612,90
Importo a base d'asta	€ 2.596.128,87
Importo a base d'asta	€ 2.596.128,87
I.V.A. 4%	€ 103.845,15
Totale comprensivo I.V.A. 4%	€ 2.699.974,02

MUNICIPALITA' 5							
QUADRO ECONOMICO PERIODO OTTOBRE 2024 - GIUGNO 2025							
TIPLOGIA	numero passi	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo passi
Scuole comunali e statali all A	516.129	€ 4,93	€ 0,10	€ 5,03	€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87
Scuole comunali e statali all B	-	€ 4,38	€ 0,09	€ 4,47	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	516.129				€ 2.544.515,97	€ 51.612,90	€ 2.596.128,87
I.V.A 4%							€ 2.699.974,02

Il Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriali

Dott.ssa Giuseppina Sammacchiaro



MUNICIPALITA' 5 - Servizio Gestione Attività Territoriali  
Scuole Statali Primarie

N	Circolo	PLESSO	Indirizzo	Pasti Periodo ott.2022 giugno.2025			
				Pasti Alunni	Scodellament o All.to A	Monoporzio ne (All.to B)	
1	36° C.D. Vanvitelli	"Vanvitelli"		89505	X		
2	13°S.Ignazio di Loyola	"S. Ignazio di Loyola"	Via S. Ignazio di Loyola, 3	23358	X		
			"Quarati"	Via P. Tosti, 9	90736	X	
			"Belvedere"	Via S.M. della Libera	13515	X	
			"Morelli"	Via Merlani	6690	X	
4	55° Piscicelli	"Piscicelli"	Via M. Piscicelli, 37	62136	X		
5	84° C.D.E.A.Mario	"E.A.Mario"	Via E.A.Mario, 12	29493	X		
6	I.C. Minucci	"Cavallino,54"	Via B. Cavallino, 54	27370	X		
			"Nobile"	Via P. Castellino, 56	9860	X	
7	60° I.C. Pavese	"Nobile"	Via P. Castellino, 56	9860	X		
<b>Totali</b>				<b>352663</b>			

*Carrolli*

**MUNICIPALITA' 5 - Servizio Gestione Attività Territoriali**  
**Scuole Comunali dell'Infanzia**

N	Circolo	PLESSO	Indirizzo	Pasti Periodo ott 2022 giugno 2025		
				Pasti Alunni	Scodellament o All.to A	Monoporzio ne (All.to B)
1	8°	Scuola Inf. Com. Gentile	Via P. Tosti n.10	10966	X	
		Scuola Inf. Com. Vanvitelli	Via L. Giordano, 128	8245	X	
		Scuola Inf. Com. Capocci	Via A. Caccavello, 10	4412	X	
		Scuola Inf. Com. Gigante	p.tta Arenella, 8	5245	X	
		Scuola Inf. Com. Lopez	Via M. Piscicelli, 13/A	9010	X	
2	9°	Scuola Inf. Com. Musto Fedro	Via S. Ignazio di Loyola	3273	X	
		nido Com Savy Lopez	Via M. Piscicelli, 13/A	213	X	
			<b>Totali</b>	<b>41363</b>		

*Caracciolo*

N	Circolo	PLESSO	indirizzo	Pasti Alunni	Scollamenti o All to A	Monoporzio ne (All to B)
1	36° C.D. Vanvitelli	"stanzione"	Via L. Giordano, 128	22610	X	
2	13° S. Ignazio di Loyola	"S. Ignazio di Loyola"	Via S. Ignazio di Loyola, 3	13770	X	
3	38° Quarati	"Falcone"	Via A. Falcone, 260	9478	X	
4	55° Piscicelli	"Belvedere"	Via S. M. della Libera	11628	X	
5	60° I.C. Pavese	"Piscicelli"	Via M. Piscicelli, 37	19278	X	
6	84° C.D. E.A. Mario	"Nobile"	Via P. Castellino, 56	11832	X	
7	I.C. Maturi	"De Curtis"	Via Camaldolili, 25	4862	X	
8	I.C. Minucci	"E.A. Mario"	Via E.A. Mario, 12	13600	X	
		"Maturi"	P.zza Immacolata	5440	X	
		"Cavallino, 61"	Via B. Cavallino, 61	8075	X	
		"Cavallino, 54"	Via B. Cavallino, 54	1530	X	
		<b>Totale</b>	<b>Totale</b>	<b>122103</b>		

*Caracciolo*



## Municipalità 6

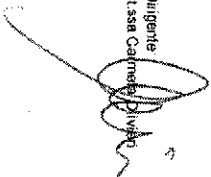
Quadro Economico ottobre 2022/giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 7.940.104,33
oneri della sicurezza	€ 161.399,32
Totale	€ 8.101.503,65
I.V.A. al 4%	€ 324.050,15
Totale Comprensivo I.V.A. al 4%	€ 8.425.553,80

Riepilogo

Tipologia	n pasti presunta	Costo unitario pasto	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	Totale Oneri della sicurezza	Totale Costo pasti
Società Comunali e Statali aff. A	1.347.433	4,93	€ 0,10	€ 5.030	€ 6.642.844,69	€ 134.743,30	€ 6.777.587,99
Società Comunali e Statali aff. B	296.178	4,38	€ 0,09	€ 4.470	€ 1.297.259,64	€ 26.656,02	€ 1.323.915,66
<b>Totale</b>	<b>1.643.611</b>				<b>€ 7.940.104,33</b>	<b>€ 161.399,32</b>	<b>€ 8.101.503,65</b>

Il Dirigente  
dot. ssa Carmine Di Vito



## Municipalità 6

Quarto Economico Ottobre 2022/ dicembre 2022

Riepilogo

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 821.394,52  
 oneri della sicurezza € 18.898,51  
 Totale € 838.088,03  
 IVA al 4% € 33.523,52  
 Totale Comprensivo I.V.A. al 4% € 871.611,55

Tipologia	n pasti presunto	Costo unitario pasto	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	Totale Oneri della sicurezza pasti	Totale Costo pasti
Scuole Comunali e Statali all' A	139.350	€ 4,930	€ 0,10	€ 5,030	€ 587.192,70	€ 13.939,00	€ 701.131,70
Scuole Comunali e Statali all' B	30.638	€ 4,380	€ 0,09	€ 4,470	€ 134.198,82	€ 2.757,51	€ 136.956,33
<b>Totale</b>	<b>170.028</b>				<b>€ 821.394,52</b>	<b>€ 16.696,51</b>	<b>€ 838.088,03</b>

Quarto Economico Gennaio 2023/ Dicembre 2023

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 2.646.699,80  
 oneri della sicurezza € 53.789,74  
 Totale € 2.700.489,54  
 IVA al 4% € 108.019,98  
 Totale Comprensivo I.V.A. al 4% € 2.808.519,52

Tipologia	n pasti presunto	Costo unitario pasto	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	Totale Oneri della sicurezza pasti	Totale Costo pasti
Scuole Comunali e Statali all' A	449.144	€ 4,930	€ 0,10	€ 5,030	€ 2.214.279,98	€ 44.914,40	€ 2.259.194,32
Scuole Comunali e Statali all' B	98.726	€ 4,380	€ 0,09	€ 4,470	€ 432.419,88	€ 8.885,94	€ 441.305,22
<b>Totale</b>	<b>547.870</b>				<b>€ 2.646.699,80</b>	<b>€ 53.789,74</b>	<b>€ 2.700.489,54</b>

Il Dirigente  
della Cassa Oneri



Quadro Economico Gennaio 2024/ Dicembre 2024

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 2.646.699,80  
 oneri della sicurezza € 53.799,74  
**Totale** € 2.700.499,54  
 IVA al 4% € 108.019,98  
**Totale Comprensivo I.V.A. al 4%** € 2.808.519,52

Riepilogo

Tipologia	n pasti presunto	Costo unitario pasto	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	Totale Oneri della sicurezza pasti	Totale Costo pasti
Scuole Comunali e Statali all A	449.144	€ 4.930	€ 0,10	€ 5.030	€ 2.214.279,92	€ 44.514,40	€ 2.259.194,32
Scuole Comunali e Statali all B	98.726	€ 4.380	€ 0,09	€ 4.470	€ 432.119,98	€ 8.895,34	€ 441.305,22
<b>Totale</b>	<b>547.870</b>				<b>€ 2.646.699,80</b>	<b>€ 53.799,74</b>	<b>€ 2.700.499,54</b>

Quadro Economico Gennaio 2025/ Giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.925.313,21  
 oneri della sicurezza € 37.103,33  
**Totale** € 1.962.416,54  
 IVA al 4% € 74.496,66  
**Totale Comprensivo I.V.A. al 4%** € 1.996.913,20

Tipologia	n pasti presunto	Costo unitario pasto	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	Totale Oneri della sicurezza pasti	Totale Costo pasti
Scuole Comunali e Statali all A	309.785	€ 4.930	€ 0,10	€ 5.030	€ 1.527.093,15	€ 30.975,50	€ 1.558.067,65
Scuole Comunali e Statali all B	68.087	€ 4.390	€ 0,09	€ 4.470	€ 298.221,06	€ 6.127,83	€ 304.348,89
<b>Totale</b>	<b>377.842</b>				<b>€ 1.825.313,21</b>	<b>€ 37.103,33</b>	<b>€ 1.962.416,54</b>

Il Dirigente  
 dott.ssa Carmela Oliveri

Municipalità 6 – Via Domenico Atiripaldi, 64 – 80146 Napoli

Municipalità 6

Scuole dell'Infanzia Comunali		TOTALE PASTI PER PLESSO				SISTEMA REFEZIONE	
Sistema refezione ALL A Multirazione con scodellamento		a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	Multirazione con scodellamento (allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)	
N	Circolo	Scuola dell'Infanzia Comunale A.S. Novero	5.601	5.601	5.601	X	
1	10° Circolo	Scuola dell'Infanzia Comunale E. Perrotti	2.422	2.422	2.422	X	
2		Scuola dell'Infanzia Comunale II Laghetto	4.390	4.390	4.390	X	
3		Scuola dell'Infanzia Comunale – A. Scialoja	3.028	3.028	3.028	X	
4	11° Circolo	Scuola dell'Infanzia Comunale – L. Bertelli	6.055	6.055	6.055	X	
5		Scuola dell'Infanzia Comunale – R. Fulcini	2.725	2.725	2.725	X	
6		Scuola dell'Infanzia Comunale Scuola Nuova	6.861	6.861	6.861	X	
7	12° Circolo	Scuola dell'Infanzia Comunale – Barolo Longo	4.996	4.996	4.996	X	
8		Scuola dell'Infanzia Comunale G.B. Perasso	7.266	7.266	7.266	X	
9	13° Circolo	Scuola dell'Infanzia Comunale Maranda	4.541	4.541	4.541	X	
10							
Totale pasti Scuole Infanzia Comunali ( ALL A)			47.685	47.685	47.685		

Nidi Comunali		TOTALE PASTI PER PLESSO				SISTEMA REFEZIONE	
Sistema refezione ALL B Monoporzione con vaschette monouso		a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	Multirazione con scodellamento (allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)	
N	Circolo	Scuola Micronido Laghetto	2.610	2.610	2.610	X	
11	10° Circolo	Asilo Nido – Ciccarelli	10.266	10.266	10.266	X	
12		Micronido Scialoja	1.566	1.566	1.566	X	
13	11° Circolo	Asilo nido – Musone	10.266	10.266	10.266	X	
14		Micronido lotto zero	3.132	3.132	3.132	X	
15	12° Circolo	Asilo Nido – C. Malagante	10.266	10.266	10.266	X	
16		Asilo Nido – Callias	10.266	10.266	10.266	X	
17	13° Circolo	Asilo Nido – De Meis	10.266	10.266	10.266	X	
18		Asilo Nido – Maranda	10.266	10.266	10.266	X	
19							
Totale pasti Nidi Comunali ( ALL B)			68.904	68.904	68.904		

In Dirigenza  
Dott.ssa Carmela Olivieri

Municipalità 6

Scuole Infanzia Statali		TOTALE PASTI PER PLESSO			SISTEMA REFERENZIALE	
Sistema Referenziale ALL A Multirazione con scodelamento						
N	Circolo	Scuola	Indirizzo	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025
20	46° Circolo Schiola Correse	Scuola dell'Infanzia Statale - Schiola Scuola dell'Infanzia Statale - Fratelli Grinn	Via Ferrante Imperato, 150 Via R. Testa, 4	17.409 6.509	17.409 6.509	17.409 6.509
21	47° Circolo Sanna Monti	Scuola dell'Infanzia Statale - Sanna Madrea Claudia Russo - Solimena	Via B. Maritano, 7 Via Rep. Martirio, 301	9.386 17.711	9.386 17.711	9.386 17.711
22	48° Circolo Sanna Monti	Scuola dell'Infanzia Statale - I.C. S.G. Bosco Via De Meis S.G. Bosco Nuovo Edificio	Via A.C. De Meis 19 Via A.C. De Meis, 126	11.051 5.601	11.051 5.601	11.051 5.601
23	62° Circolo- Vittorio de Falce	Scuola dell'Infanzia Statale - I.C. S.G. Bosco Via De Meis S.G. Bosco Nuovo Edificio	Via Sorrento, 1 Piazza capi, 20 Viale 2 Giugno	13.321 2.876 6.358	13.321 2.876 6.358	13.321 2.876 6.358
24	63° Circolo- Stefano Barbato	Plesso Caruso Plesso Ciccarelli Plesso Nuovi locali	Via Ciccarelli 11 Via Ciccarelli 9 Conso siena 85	3.028 4.844 8.629	3.028 4.844 8.629	3.028 4.844 8.629
25	64° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - I.C.G. Rodino - Salvemini	Via Masellone, 8 Via Fratelli Grinn	4.996 13.624	4.996 13.624	4.996 13.624
26	65° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Nicholas Greni INCS/SA	Via Luigi Volpicella 37/3 Via B. Di Riace 12	10.142 6.812	10.142 6.812	10.142 6.812
27	66° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Don Mariano	Via Botteghe, 513 Via Raute magico 1	7.872 7.569	7.872 7.569	7.872 7.569
28	67° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Madonna Loto 9/A	Via Madonnelle, 130 Via R. Doti	6.207 5.904	6.207 5.904	6.207 5.904
29	68° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
30	69° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
31	70° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
32	71° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
33	72° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
34	73° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
35	74° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
36	75° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
37	76° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
38	77° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
39	78° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
40	79° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
41	80° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
42	81° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
43	82° Circolo- Stefano Barbato	Scuola dell'Infanzia Statale - Peirone	Via R. Doti	5.904	5.904	5.904
Totale pasti Scuole Infanzia Statali (ALLA)				203.303	203.303	203.303

Il Dirigente  
Dott.ssa Carmela Giffirelli

Municipalità 6

Scuole Infanzia Statali		SISTEMA RIFEZIONE	
Sistema refezione ALL B Monoporzione con vaschette Monouso			
TOTALE PASTI PER PLESSO			
N	Circolo	Scuola	Indirizzo
44	48° Circolo- Toti Borri Giurleo	Plesso San Rocco	Via Ulisse Proia Giurleo
		a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024
		6.963	6.963
		a.s. 2024/2025	6.963
		7.720	7.720
45	Toti infanzia	Piazza Aprea	
		14.684	14.684
Totale pasti Scuole Infanzia Statali ( ALL B)			
		14.684	14.684
			X

Scuole Primarie Statali		SISTEMA RIFEZIONE	
Sistema Refezione ALL A Multirazione con scodellamento			
TOTALE PASTI PER PLESSO			
N	Circolo	Scuola	Indirizzo
46	46° Circolo Scialoja	Plesso Scialoja	Via Comunale Ottaviano
47	47° Circolo Cortese	Plesso Cortese	Via Pezzagno 1
48	47° Circolo Sanna Monti	Baronessa	Via Raffaele Testa 4
49	48° Circolo Madrea Claudia Russo - Scellomena	Sanna	Via Bernardino Martirano, 7
50		Repubbliche Marittime	Via Repubbliche Marittime, 201
51	67° Circolo- san Giovanni Bosco	I.C. "57° C.D. S. Giovanni Bosco S. Giovanni Bosco	Via A.C. De Meis, 19
52		I.C. "57° C.D. S. Giovanni Bosco Nuovo Edificio	Via A.C. De Meis, 126
53	IC 68 Rodinò	Plesso Caruso	Via Ciccarelli 11
54		Plesso Salveritoli	Via Mastellone, 8
55	69° Circolo- Stefano Barbato	Scuola Statale S. Maria del Pozzo	Via G.B. Vela, 225
56		Stefano Barbato	Rione Bisignano
57	IC 70- Martino Sanna Rosa	Lotto O	Via Borri di Rieco
58	83° Circolo- Porchiano Bordiga	Lotto 11/C	Via Molino Falgapanè s.n.c
80	86° Circolo- De Filippo	E. De Filippo	Via del Fiato Magico Lotto I
		Patrone	Via R. Doria
Totale pasti Scuole Primarie Statali (ALL A)			
		188.922	188.922
			188.922

Il Dirigente  
Dott.ssa Carmela Manti

Municipalità 6

Scuole Primarie Statali		TOTALE PASTI PER PLESSO				SISTEMA REFEZIONE	
Sistema refezione ALL B Monoporzione con vaschette Monouso							
			a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	Multirazione con scodellamento (allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
N	Circolo 49° Circolo- Toti Borsi Sturneo	Scuola Toti Primaria	Indirizzo				
61			Piazza V. Aprea, 15	15.138	15.138	15.138	X
Totale pasti Scuole Primarie Statali (ALL B)				15.138	15.138	15.138	

Scuole Statali Secondarie I Grado		TOTALE PASTI PER PLESSO				SISTEMA REFEZIONE	
Sistema Refezione ALL A Multirazione con scodellamento							
			a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	Multirazione con scodellamento (allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
N	Circolo 48° Circolo Scialoja Cortese	Scuola Presso Cortese	Indirizzo				
62			Via Pazzigno 1	1.211	1.211	1.211	X
63			Via del Flauto Magico Loto I	6.055	6.055	6.055	X
64	88° Circolo- De Filippo	E. De Filippo Petrone	Via R. Dona	1.968	1.968	1.968	X
Totale pasti Scuole Secondarie Statali (ALL A)				9.234	9.234	9.234	

Il Dirigente  
 Dott.ssa Carmela Olivieri



70  
 HUB di eIPACITA'

*[Handwritten signature]*

	ottobre dicembre 2022	Anno 2023	Anno 2024	gennaio giugno 2025	totali
scuole statali e comunali di cui all'all. A	80200	259750	259750	173166	772866
scuole statali e comunali di cui all'all. B	2946	8840	8840	5893	26519
	<b>83146</b>	<b>268590</b>	<b>268590</b>	<b>179059</b>	<b>799385</b>

Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 408.289,48	€ 1.319.286,70	€ 1.319.286,70	€ 879.519,72	€ 3.926.382,60
Oneri della sicurezza	€ 8.285,14	€ 26.770,60	€ 26.770,60	€ 17.846,97	€ 79.673,31
Importo da impegnare al netto della I.V.A.	€ 416.574,62	€ 1.346.057,30	€ 1.346.057,30	€ 897.366,69	€ 4.006.055,91
Iva al 4 %	€ 16.662,98	€ 53.842,29	€ 53.842,29	€ 35.894,67	€ 160.242,24
Importo totale	€ 433.237,60	€ 1.399.899,59	€ 1.399.899,59	€ 933.261,36	€ 4.166.298,15

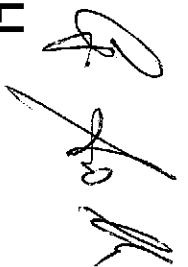


**MUNICIPALITA' 7 - SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI**

**Quadro Economico Ottobre 2022 - Dicembre 2022**

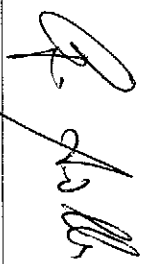
Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 408.289,48
Oneri della sicurezza	€ 8.285,14
Importo da impegnare al netto della I.V.A.	€ 416.574,62
Iva al 4 %	€ 16.662,98
Importo totale	€ 433.237,60

Tipologia	Numero pasti pregara	Costo unitario singolo pasto posto a base di pregara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza	Costo unitario pasto comprensivo di oneri di sicurezza	Totali oneri sicurezza	Totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all'all. A	80200	€ 4,93	€ 395.386,00	€ 0,10	€ 5,03	€ 8.020,00	€ 403.406,00
scuole statali e comunali di cui all'all. B	2946	€ 4,38	€ 12.903,48	€ 0,09	4,47	€ 265,14	€ 13.168,62
<b>Totali</b>	<b>83146</b>		<b>€ 408.289,48</b>			<b>€ 8.285,14</b>	<b>€ 416.574,62</b>



**MUNICIPALITA' 7 - SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI**

**Quadro Economico ANNO 2023**

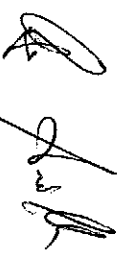


Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.319.286,70
Oneri della sicurezza	€ 26.770,60
Importo da impegnare al netto della I.V.A.	€ 1.346.057,30
Iva al 4 %	€ 53.842,29
Importo totale	€ 1.399.899,59

Tipologia	Numero pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza	Costo unitario complessivo oneri sicurezza	Costo unitario pasto di sicurezza della Totalità oneri sicurezza	Costo unitario pasto di sicurezza della Totalità oneri sicurezza	Oneri Totali sicurezza	Totale costi pasti
scuole statali e comunali di cui all'all. A	259750	€ 4,93	€ 1.280.567,50	€ 0,10	€ 5,03	€ 25.975,00	€ 1.306.542,50		
scuole statali e comunali di cui all'all. B	8840	€ 4,38	€ 38.719,20	€ 0,09	4,47	€ 795,60	€ 39.514,80		
<b>Totali</b>	<b>268590</b>		<b>€ 1.319.286,70</b>			<b>€ 26.770,60</b>	<b>€ 1.346.057,30</b>		

**MUNICIPALITA' 7 - SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI**

**Quadro Economico ANNO 2024**

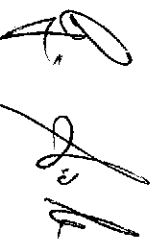


Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 1.319.286,70
Oneri della sicurezza	€ 26.770,60
Importo impegnare al netto della I.V.A.	€ 1.346.057,30
Iva al 4 %	€ 53.842,29
Importo totale	€ 1.399.899,59

Tipologia	Numero pasti presunti	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza	Costo unitario complessivo oneri sicurezza	Costo unitario pasto di della Totali	oneri sicurezza	Totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all'all. A	259750	€ 4,93	€ 1.280.567,50	€ 0,10	€ 5,03	€ 25.975,00	€ 1.306.542,50	
scuole statali e comunali di cui all'all. B	8840	€ 4,38	€ 38.719,20	€ 0,09	4,47	€ 795,60	€ 39.514,80	
<b>Totali</b>	<b>268590</b>		<b>€ 1.319.286,70</b>			<b>€ 26.770,60</b>	<b>€ 1.346.057,30</b>	

**MUNICIPALITA' 7 - SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI**

**Quadro Economico ottobre gennaio giugno 2025**



Importo al netto degli oneri della sicurezza	€ 879.519,72
Oneri della sicurezza	€ 17.846,97
Importo da impegnare al netto della I.V.A.	€ 897.366,69
Iva al 4 %	€ 35.894,67
Importo totale	€ 933.261,36

Tipologia	Numero pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza	Costo unitario singolo pasto comprensivo di oneri sicurezza	Totali oneri sicurezza	Totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all'all. A	173166	€ 4,93	€ 853.708,38	€ 0,10	€ 5,03	€ 17.316,60	€ 871.024,98
scuole statali e comunali di cui all'all. B	5893	€ 4,38	€ 25.811,34	€ 0,09	4,47	€ 530,37	€ 26.341,71
<b>Totali</b>	<b>179059</b>		<b>€ 879.519,72</b>			<b>€ 17.846,97</b>	<b>€ 897.366,69</b>

1

COMUNE DI NAPOLI - VII MUNICIPALITA'						
SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI						
Prospetto pasti refezione ottobre/dicembre 2022						
SCUOLE INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Plesso	Indirizzo	PASTI ottobre/dicembre 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione
1	14° CIRCOLO	M. PEZZE' PASCOLATO	Via Cupa Carbone 85/b	988	X	
		F. SOAVE	Piazza Pizzorusso - Tre Censi	1410	X	
2	15° CIRCOLO	G. PASCOLI	Via Vasco Varato 87	3518	X	
		VILLA ADELE	Via Vecchia Milano 2/A	1780	X	
3	16° CIRCOLO	G. GRUSTI	Via G. Pascale 36	2230	X	
		VIA CASORIA	Via Casoria 111	1690	X	
		S. CATERINA DA SIENA	Via Principe di Napoli	2324	X	
TOTALE				13910		
NIDI INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Plesso	Indirizzo	PASTI ottobre/dicembre 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione
1	14° CIRCOLO	A.N. ACQUAROIA	Via Acquaroia	1510	X	
		A.N. PIZZORUSSO	Piazza Pizzorusso - Tre Censi	953	X	
2	15° CIRCOLO	PASCOLI SEZ. PRIM	Via Vittorio Veneto 87	810	X	
3	16° CIRCOLO	A.N. AQUINO	Via Principe di Napoli	1410	X	
TOTALE				4683		
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Plesso	Indirizzo	PASTI ottobre/dicembre 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione
1	I.C. 42° "CARAFA - SALVEMINI"	CARAFA - INFANZIA	Rione S. Gaetano	492	X	
		S.ROCCO - INFANZIA	Via R. Marfella 6/E	1380	X	
		CARAFA - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	1829	X	
		S.ROCCO - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	567	X	
2	51° C.D. "ORIANI - GUARINO"	ORIANI - INFANZIA	Via G. Pascale 34	4373	X	
		ORIANI - PRIMARIA	Via G. Pascale 34	3707	X	
3	I.C. "SAURO - E. PASCOLI"	N. SAURO - INFANZIA	Traversa Magliano 25	2040	X	
		N. SAURO - PLESSO PIANTEDOSI - PRIMARIA	Traversa Magliano 35	684	X	
		N. SAURO - INFANZIA - Piantedosi	Via F.lli Rosselli n.29	3058	X	
4	I.C. "T.L. CARO - 85° BERLINGIERI"	PASCOLI PRIMARIA	Viale della Galassia	4026	X	
		REGIONE BERLINGIERI - INF.	Via dello Stadio 1	3266	X	
5	I.C. SAVIO ALFIERI	REGIONE BERLINGIERI - PRIMARIA	Via dello Stadio 1	2616	X	
		ALFIERI - INFANZIA	Corso Secondigliano 50	1328	X	
6	I.C. BERLINGUER	SECONDARIA DI PRIMO GRADO	Corso Secondigliano 80	142	X	
7	I.C. "RADICE -SANZIO - AMMATURO"	CASSANO - INFANZIA	4° Traversa Cassano 28	9236	X	
8	30° C.D. "G. PARINI"	SELVA CAFARO - INFANZIA	Via Rioni dei Venti 6	1245	X	
		PARINI - INFANZIA PLESSO EX ANDRINGHELLI	Via Fosso del Lupo 15	5361	X	
9	I.C. - G. PASCOLI 2	PARINI - PRIMARIA EX PREFABBRICATO	Via Fosso del Lupo 15	4377	X	
		MARTA RUSSO - INFANZIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	1125	X	
		CARBONELLI - INFANZIA	Via L. Giusto	1983	X	
		MARTA RUSSO - PRIMARIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	521	X	
10	I.C. 64° "RODARI - MOSCATI"	CARBONELLI - PRIMARIA	Via L. Giusto	2215	X	
		RODARI - INFANZIA	Via Piemonte 61	1141	X	
		RODARI - PRIM.	Via Piemonte 61	5669	X	
		MOSCATI Massaria Carbone - Plesso CHAGALL INFANZIA	Via Lombardia	1541	X	
		MOSCATI Cupa Manetta - Plesso VAN GOGH INFANZIA	Via Cupa Manetta spc	1102	X	
		MOSCATI - PRIMARIA - Plesso PICASSO	Via Lombardia	1743	X	
TOTALE				61607		
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "B"						
N	Scuola	Plesso	Indirizzo	PASTI ottobre/dicembre 2022	SISTEMA REFEZIONE	
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione
1	I.C. 82° C.D. "S.M. D'ACQUISTO"	INFANZIA	Via Lazio 20	2946		X
TOTALE				2946		
TOTALE COMPLESSIVO PASTI - ottobre dicembre 2022				63146		

2

COMUNE DI NAPOLI - VII MUNICIPALITA'						
SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI						
Prospetto pasti refezione riferito all'anno 2023						
SCUOLE INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2023	SISTEMA REFEZIONE		
				Mezzogiorno con accollamento	Mezzogiorno con vaschette monoporzione	
1	14° CIRCOLO	M. PEZZE' PASCOLATO	Via Cupo Carbone 65/c	3125	X	
		F. SOAVE	Piazza Pizzorusso - Tre Censi	4481	X	
2	15° CIRCOLO	G. PASCOLI	Via Vittorio Veneto 87	10805	X	
		VILLA ADELE	Via Vecchia Milano 2/A	5591	X	
3	16° CIRCOLO	G. GIUSTI	Via G. Pascale 38	6641	X	
		VIA CASORIA	Via Casoria 111	5321	X	
		S. CATERINA DA SIENA	Via Principe di Napoli	7223	X	
TOTALE			43487			
NIDI INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2023	SISTEMA REFEZIONE		
				Mezzogiorno con accollamento	Mezzogiorno con vaschette monoporzione	
1	14° CIRCOLO	A.N. ACQUAROLA	Via Acquarola	5335	X	
		A.N. PIZZORUSSO	Piazza Pizzorusso - Tre Censi	3650	X	
2	15° CIRCOLO	PASCOLI SEZ. PRIM	Via Vittorio Veneto 87	3238	X	
3	16° CIRCOLO	A.N. AQUINO	Via Principe di Napoli	5030	X	
TOTALE			17245			
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2023	SISTEMA REFEZIONE		
				Mezzogiorno con accollamento	Mezzogiorno con vaschette monoporzione	
1	I.C. 42° "CARAFA - SALVEMINI"	CARAFA - INFANZIA	Rione S. Gaetano	2012	X	
		S.ROCCO - INFANZIA	Via R. Marfisi 8/E	4678	X	
		CARAFA - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	6924	X	
		S.ROCCO - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	2298	X	
2	51° C.D. "ORIANI - GUARINO"	ORIANI - INFANZIA	Via G. Pascale 34	13656	X	
		ORIANI - PRIMARIA	Via G. Pascale 34	11982	X	
3	I.C. "SAURO - E. PASCOLI"	N. SAURO - INFANZIA	Traversa Magliana 35	6656	X	
		N. SAURO - PLESSO PIANTEDOSI - PRIMARIA	Traversa Magliana 35	2588	X	
		N. SAURO - INFANZIA - Piantedosi	Via F.lli Rosselli n.29	9710	X	
4	I.C. "T.L. CARO - 85° BERLINGIERI	PASCOLI PRIMARIA	Via delle Guastalle	12660	X	
		RIONE BERLINGIERI - INF.	Via dello Stadio 1	10324	X	
		RIONE BERLINGIERI - PRIMARIA	Via dello Stadio 1	8968	X	
5	I.C. SAVIO ALFIERI	ALFIERI - INFANZIA	Corso Secondigliano 88	4504	X	
		SECONDIRIA DI PRIMO GRADO	Corso Secondigliano 88	948		
6	I.C. BERLINGUER	CASSANO - INFANZIA	4° Traversa Cassano 26	10234	X	
7	I.C. "RADICE - SANZIO AMMATURO"	SELVA CAFARO - INFANZIA	Via Rosa dei Venti 6	4256	X	
8	36° C.D. "G. PARINI"	PARINI - INFANZIA PLESSO EX ANDRIGHIELLI	Via Fosso del Lupo 15	16604	X	
		PARINI - PRIMARIA EX PREFABBRICATO	Via Fosso del Lupo 15	13652	X	
		MARTA RUSSO - INFANZIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	3908	X	
9	I.C. - G. PASCOLI 2	CARBONELLI - INFANZIA	Via L. Giuseo	6470	X	
		MARTA RUSSO - PRIMARIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	2684	X	
		CARBONELLI - PRIMARIA	Via L. Giuseo	7148	X	
		RODARI - INFANZIA	Via Piemonte 61	3944	X	
		RODARI - PRIM.	Via Piemonte 61	18428	X	
10	I.C. 64° "RODARI - MOSCATI	MOSCATI Massaria Cardone - Plesso CHAGALL INFANZIA	Via Lombardia	6044	X	
		MOSCATI Cupa Mianella - Plesso VAN GOGH INFANZIA	Via Cupa Mianella int.	3826	X	
		MOSCATI - PRIMARIA - Plesso PICASSO	Via Lombardia	5750	X	
TOTALE			199818			
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "B"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2023	SISTEMA REFEZIONE		
				Mezzogiorno con accollamento	Mezzogiorno con vaschette monoporzione	
1	I.C. 82° C.D. "S.M. D'ACQUISTO"	INFANZIA	Via Lazio 20	8840		X
TOTALE			8840			
TOTALE COMPLESSIVO PASTI anno 2023			268590			

*[Handwritten signature]*

3

COMUNE DI NAPOLI - VII MUNICIPALITA'						
SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI						
Prospetto pasti refezione riferito all'anno 2024						
SCUOLE INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2024	SISTEMA REFEZIONE		
				Multiscelta con accademismo	Monoscelta con opzione a richiesta	
1	14° CIRCOLO	M. PEZZE' PASCOLATO	Via Cupa Carbone 88/b	3125	X	
		F. SOAVE	Piazza Pizzorusso - Tre Cerisi	4481	X	
		G. PASCOLI	Via Vittorio Veneto 87	10805	X	
2	15° CIRCOLO	VILLA ADELE	Via Vecchia Milano 2/A	8891	X	
		G. GIUSTI	Via G. Pascale 36	8941	X	
3	16° CIRCOLO	VIA CASORIA	Via Casoria 111	5321	X	
		S. CATERINA DA SIENA	Via Principe di Napoli	7223	X	
		<b>TOTALE</b>		<b>43467</b>		
NIDI INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2024	SISTEMA REFEZIONE		
				Multiscelta con accademismo	Monoscelta con opzione a richiesta	
1	14° CIRCOLO	A.N. ACQUAROLA	Via Acquarola	5835	X	
		A.N. PIZZORUSSO	Piazza Pizzorusso - Tre Cerisi	3850	X	
2	15° CIRCOLO	PASCOLI SEZ. PRIM	Via Vittorio Veneto 87	3230	X	
3	16° CIRCOLO	A.N. AQUINO	Via Principe di Napoli	5038	X	
		<b>TOTALE</b>		<b>17245</b>		
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "A"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2024	SISTEMA REFEZIONE		
				Multiscelta con accademismo	Monoscelta con opzione a richiesta	
1	I.C. 42° "CARAFA - SALVEMINI"	CARAFA - INFANZIA	Rione S. Gaetano	2012	X	
		S. ROCCO - INFANZIA	Via R. Marfella 6/E	4676	X	
		CARAFA - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	6024	X	
		S. ROCCO - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	2298	X	
2	51° C.D. "ORIANI - GUARINO"	ORIANI - INFANZIA	Via G. Pascale 34	13656	X	
		ORIANI - PRIMARIA	Via G. Pascale 34	11658	X	
3	I.C. "SAURO - E. PASCOLI"	N. SAURO - INFANZIA	Traverse Magliano 35	8856	X	
		N. SAURO - PLESSO PIANTADOSI - PRIMARIA	Traverse Magliano 35	2538	X	
		N. SAURO - INFANZIA - Piantadosi	Via F.M. Rosselli n.29	9710	X	
5	I.C. "T.L. CARO - 89° BERLINGIERI"	PASCOLI PRIMARIA	Viale della Galassia	12850	X	
		RIONE BERLINGIERI - INF	Via della Sanzio 1	10324	X	
		RIONE BERLINGIERI - PRIMARIA	Via dello Stelvio 1	8954	X	
6	I.C. SAVIO ALFIERI	ALFIERI - INFANZIA	Corso Scacchi/Silvano 80	4504	X	
		SECONDIRIA OPRIMO GRAGO	Corso Scacchi/Silvano 80	948		
7	I.C. BERLINGIERI	CASSANO - INFANZIA	4° Traversa Cassano 28	10234	X	
8	I.C. "RADICE - SANZIO - AMMATURO"	SILVA CAFARO - INFANZIA	Via Rosa del Vento 6	4256	X	
9	30° C.D. "G. PARINI"	PARINI - INFANZIA PLESSO EX ANDRINCHELLI	Via Fosso del Lupo 15	16604	X	
		PARINI - PRIMARIA EX PREPARANCATO	Via Fosso del Lupo 15	13652	X	
10	I.C. - G. PASCOLI 2	MARTA RUSSO - INFANZIA	Via Casale - Rione dei Fiori	3908	X	
		CARBONELLI - INFANZIA	Via L. Giacco	6470	X	
		MARTA RUSSO - PRIMARIA	Via Casale - Rione dei Fiori	2084	X	
		CARBONELLI - PRIMARIA	Via L. Giacco	7146	X	
11	I.C. 64° "RODARI - MOSCATI"	RODARI - INFANZIA	Via Piemonte 51	3944	X	
		RODARI - PRIM.	Via Piemonte 51	18428	X	
		MOSCATI Masarone Carbone - PLESSO CRACALLI INFANZIA	Via Lombardia	6044	X	
		MOSCATI Cupa Marone - PLESSO VAN OOGH INFANZIA	Via Cupa Marone snc	3826	X	
		MOSCATI - PRIMARIA - PLESSO PICASSO	Via Lombardia	5750	X	
		<b>TOTALE</b>		<b>19918</b>		
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "B"						
N	Scuola	Indirizzo	PASTI anno 2024	SISTEMA REFEZIONE		
				Multiscelta con accademismo	Monoscelta con opzione a richiesta	
1	I.C. 82° C.D. "S.M. D'ACQUISTO"	INFANZIA	Via Lazio 20	8840	X	
		<b>TOTALE</b>		<b>8840</b>		
<b>TOTALE COMPLESSIVO PASTI anno 2024</b>				<b>288590</b>		

*G. Anelli*

4

COMUNE DI NAPOLI - VII MUNICIPALITA'							
SERVIZIO GESTIONE ATTIVITA' TERRITORIALI							
Prospetto pasti refezione - gennaio giugno 2025							
SCUOLE INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"							
N	Scuola	Indirizzo	PASTI 2025	gennaio/giugno	SISTEMA REFEZIONE		
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione	
1	14° CIRCOLO	M. PEZZE PASCOLATO	Via Cupa Carbone 65/5	2085	X		
		F. SCIANE	Piazza Pizzanusso - Tre Censi	2867	X		
2	15° CIRCOLO	G. PASCOLI	Via Vittorio Veneto 87	7203	X		
		VILLA ADELE	Via Vecchia Miano 2/A	3787	X		
3	16° CIRCOLO	G. CRISTI	Via G. Pascale 36	4827	X		
		VIA CASORIA	Via Casoria 111	3547	X		
		S. CATERINA DA SIENA	Via Principe di Napoli	4815	X		
<b>TOTALE</b>				<b>28951</b>			
NIDI INFANZIA COMUNALE - ALLEGATO "A"							
N	Scuola	Indirizzo	PASTI 2025	gennaio/giugno	SISTEMA REFEZIONE		
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione	
1	14° CIRCOLO	A.N. ACQUAROLA	Via Acquarola	3556	X		
		A.N. PIZZANUSSO	Piazza Pizzanusso - Tre Censi	2433	X		
2	15° CIRCOLO	PASCOLI BEZ. PRIM	Via Vittorio Veneto 87	7165	X		
3	16° CIRCOLO	A.N. AQUINO	Via Principe di Napoli	1353	X		
<b>TOTALE</b>				<b>11497</b>			
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "A"							
N	Scuola	Indirizzo	PASTI 2025	gennaio/giugno	SISTEMA REFEZIONE		
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione	
1	I.C. 42° "CARAFA - SALVEMINI"	CARAFA - INFANZIA	Rione S. Gaetano	1341	X		
		S. ROCCO - INFANZIA	Via R. Marfella 6/E	3117	X		
		CARAFA - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	4018	X		
		S. ROCCO - PRIMARIA	Rione S. Gaetano	1532	X		
2	51° C.D. "ORIANI - GUARINO"	ORIANI INFANZIA	Via G. Pascale 34	8104	X		
		ORIANI PRIMARIA	Via G. Pascale 34	2775	X		
3	I.C. "SAURO - E. PASCOLI"	N. SAURO - INFANZIA	Traversa Magliano 36	4437	X		
		N. SAURO - PLESSO PIANTEDUCI - PRIMARIA	Traversa Magliano 25	1725	X		
		N. SAURO - INFANZIA - Pianteduci	Via F.M. Rossetti n.28	5473	X		
4	I.C. "T.L. CARO - 85° BERLINGIERI"	PASCOLI PRIMARIA	Viale delle Galassie	5433	X		
		ROWE BERLINGIERI - INF	Via della Stalvio 1	5882	X		
5	I.C. SAVIO ALFIERI	ROWE BERLINGIERI - PRIMARIA	Via della Stalvio 1	5978	X		
		ALFIERI - INFANZIA	Corso Secondigliano 82	3902	X		
6	I.C. BERLINGUER	SECONDARIA DI PRIMO GRADO	Corso Secondigliano 82	630			
7	I.C. "RADICE-SANZO-AMMATURO"	CASSANO - INFANZIA	4° Traversa Cassano 26	5822	X		
8	I.C. "RADICE-SANZO-AMMATURO"	SELVA CAFARO - INFANZIA	Via Ranza del Viano 6	2537	X		
9	30° C.D. "G. PARINI"	PARINI - INFANZIA PLESSO EX ANDRENGHELLI	Via Fosso del Lupo 15	11069	X		
		PARINI - PRIMARIA EX PREFABBRICATO	Via Fosso del Lupo 15	9101	X		
9	I.C. - G. PASCOLI 2	MARTA RUSSO - INFANZIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	2605	X		
		CARBONELLI - INFANZIA	Via L. Giusto	4313	X		
		MARTA RUSSO - PRIMARIA	Via Cassano - Rione dei Fiori	1369	X		
		CARBONELLI - PRIMARIA	Via L. Giusto	4766	X		
10	I.C. 64° "RODARI - MOSCATI"	RODARI - INFANZIA	Via Piemonte 61	2629	X		
		RODARI - PRIM	Via Piemonte 61	12385	X		
		MOSCATI Massimo Cavallari - Plesso DRAGALL INFANZIA	Via Lombardia	4029	X		
		MOSCATI Cupa Manara - Plesso VARI GIOCHI INFANZIA	Via Cupa Manara snc	2550	X		
		MOSCATI - PRIMARIA - Plesso PICARSO	Via Lombardia	3942	X		
<b>TOTALE</b>				<b>132678</b>			
SCUOLE STATALI - ALLEGATO "B"							
N	Scuola	Indirizzo	PASTI 2025	gennaio/giugno	SISTEMA REFEZIONE		
					Moltiplicazione con scodellamento	Moltiplicazione con vaschette monoporzione	
1	I.C. 52° C.D. "S.M. D'ACQUISTO"	INFANZIA	Via Lazio 20	5893		X	
<b>TOTALE</b>				<b>5893</b>			
<b>TOTALE COMPLESSIVO PASTI gennaio giugno 2025</b>				<b>179059</b>			

*[Handwritten signature]*



**MUNICIPALITA' 8**  
Chiaiano - Piscinola Marianella - Scampia

**Quadro Economico OTTOBRE 2022 – GIUGNO 2025**

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 4.943.039,85  
 oneri della sicurezza € 100.264,50  
 Importo a base d'asta € 5.043.304,35

Importo a base d'asta € 5.043.304,35  
 I.V.A. 4% € 201.732,17

Totale comprensivo dell'I.V.A. al 4% € 5.245.036,52  
 SPESA PER COMMISSIONE DI GARA € 1.500,00

**TOTALE COMPLESSIVO € 5.245.036,52**

Tipologia pasti	Numero pasti	Costo unitario	Oneri sicurezza	Costo pasto	Importo al netto oneri sicurezza	Oneri della sicurezza pasti	Importo comprensivo oneri della sicurezza	IVA 4%	Totale
Infanzia comunali all. A	137.835	4,93	€0,10	€5,03	€ 679.526,55	€ 13.783,50	€ 693.310,05	€ 27.732,40	€ 721.042,45
Scuole statali all. A	864.810	4,93	€0,10	€5,03	€ 4.263.513,30	€ 86.481,00	€ 4.349.994,30	€ 173.999,77	€ 4.523.994,07
<b>Totale</b>	<b>1.002.645</b>				<b>4.943.039,85</b>	<b>€ 100.264,50</b>	<b>€ 5.043.304,35</b>	<b>€ 201.732,17</b>	<b>€ 5.245.036,52</b>

Il Dirigente dott. Giuseppe Imperatore



RIFERIMENTO TOT PASTI FORNITI GENNAIO 2020  
CONTEGGI 1 ANNO SCOLASTICO

nidi	2177
inf stat doc	2463
inf con doc	2046
inf stat pers	748
inf con pers	14960
inf stat doc	592
inf stat pers	12254
medie doc	1417
medie pers	323
TOT	37.418

2177	2177
2463	2463
2046	2046
748	748
14960	14960
592	592
12254	12254
1417	1417
323	323
TOT	37.418

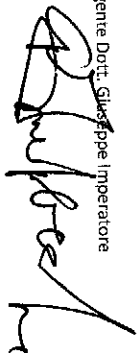
5388 tot inf comun 5388-D'Avogona (205+78)=5105

32030 B: tot statali

CONTEGGI otr- dic	IMPORTO A NETTO ONERI SICUREZZA	oneri sicurezza	importo comprensivo di oneri sicurezza	IVA4%	totale		
PASTI MENSILI	MESI APPALTO	TOT PASTI 3 MESI	IMPORTO A NETTO ONERI SICUREZZA	oneri sicurezza	importo comprensivo di oneri sicurezza	IVA4%	totale
5105	3	15315	€ 75.502,95	€ 1.531,50	€ 77.034,45	€ 3.081,38	€ 80.115,83
32030	3	96090	€ 473.723,70	€ 9.609,00	€ 483.332,70	€ 19.333,31	€ 502.666,01
37.135		11.1405	€ 549.226,65	€ 11.140,50	€ 560.367,15	€ 22.414,69	€ 582.781,84

CONTEGGI gent- plug	IMPORTO A NETTO ONERI SICUREZZA	oneri sicurezza	importo comprensivo di oneri sicurezza	IVA4%	totale		
PASTI MENSILI	MESI APPALTO	TOT PASTI 3 MESI	IMPORTO A NETTO ONERI SICUREZZA	oneri sicurezza	importo comprensivo di oneri sicurezza	IVA4%	totale
5105	6	30630	€ 151.005,90	€ 3.063,00	€ 154.068,90	€ 6.162,76	€ 160.231,66
32030	6	192180	€ 947.447,40	€ 19.218,00	€ 966.665,40	€ 38.666,62	€ 1.005.332,02
37.135		222810	€ 1.098.453,30	€ 22.281,00	€ 1.120.734,30	€ 44.829,37	€ 1.165.563,67
							1 anno
							1.748.345,51

Il Dirigente Dott. Giuseppe Imperatore



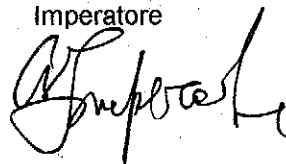
## Elenco pasti forniti gennaio 2020

<b>Scuole dell'infanzia Comunali All. A) MUNICIPALITA' 8</b>				
N	Circolo Didattico	Plesso Scolastico	Indirizzo	Pasti forniti Gennaio 2020
1	<b>17° CIRCOLO</b>	S.M.C. "Via Dietro La Vigna"	Via Dietro la Vigna comp. 13	377
2		SEZ PRIMAVERA "Via Dietro La Vigna"	Via Dietro la Vigna comp. 13	82
3		Asilo Nido "Fata Colorella"	Via Cupa Spinelli	213
4		Asilo Nido "JANFOLLA"	2 <sup>a</sup> Trav. Via Janfolla, Lotto A	383
		Asilo nido D'ARAGONA	Via Ramaglia, 26	78
1	<b>18° CIRCOLO</b>	S.M.C. "G. D'Aragona"	Via Ramaglia, 26	205
2		Asilo Nido "Giovanni XXIII"	Corso Chiaiano, 50	152
3		Asilo Nido "Mary Poppins"	Via L. Compagnone 27	379
4		S.M.C. "C.Perrault"	VIA Toscanella, pal. Lotto 25/80	274
5		ASILO NIDO "C.Perrault" MICRONIDO	VIA Toscanella, pal. Lotto 25/80	70
6		S.M.C. "E. Scaglione"	Via L. Compagnone 27	606
1	<b>19° CIRCOLO</b>	Asilo Nido "F.lli CERVI"	Via Fratelli Cervi, Lotto 6/W	391
2		Asilo Nido "Mondo Gioioso"	Via Galileo Galilei, 7	429
3		S.M.C. "F.lli Cervi"	VIA Fratelli Cervi Lotto U	547
4		S.M.C. "Monte Rosa"	VIA Monterosa, 92	750
5		S.M.C. "Labriola" 1N	Via Labriola Lotto 1/N	452
<b>Scuole statali All. A) MUNICIPALITA' 8</b>				
N	Scuola	Plesso Scolastico	Indirizzo	Pasti forniti Gen/Giu 2018
1	<b>5 C. D. E. MONTALE</b>	PLESSO "INCONTRO" INFANZIA	Viale Resistenza, 11/K	1161
2		PLESSO "INCONTRO - MONTALE" INFANZIA	Viale Resistenza, 11/K	593
3		PLESSO "LE GINESTRE" INFANZIA	Via F.lli Cervi Lotto U	1071
4		PLESSO "I LIMONI" INFANZIA	Via F.lli Cervi 6W Bis	976
1	<b>I.C. X° ILARIA ALPI - CARLO LEVI</b>	PLESSO "ALBERTO MANZI" INFANZIA	Via Bakù Lotto 4/Q	677
2		PLESSO "ILARIA ALPI" INFANZIA	Viale Resistenza, 19/O	592
3		PLESSO "T. CAMPANELLA" INFANZIA	Via Bakù Lotto 4/Q	910
4		PLESSO "ILARIA ALPI" PRIMARIA	Viale Resistenza 19/O	512
5		PLESSO "T. CAMPANELLA" PRIMARIA	Via Bakù Lotto 4/Q	1089
6		PLESSO "G. BRUNO" PRIMARIA	Largo Labriola Lotto 1/N	572
7		"C. LEVI" CENTRALE MEDIA	Via Bakù Lotto 4/Q	88

1	I.C. "28° GIOVANNI XXIII- ALIOTTA"	PLESSO "GIOVANNI 23°" INFANZIA	Via Nuova Toscanella, 235	1959
2		PLESSO "SPINELLI" INFANZIA	Via Cupa Spinelli	720
3		PLESSO "TOSCANELLA" PRIMARIA	Via Nuova Toscanella, 235	2573
4		PLESSO "SPINELLI" PRIMARIA	Via Cupa Spinelli	1176
1	I.C. "43° SAN GAETANO"	PLESSO "PLEBISCITO TASSO" INFANZIA	Vico I Plebiscito	745
2		PLESSO "MAD. DELLE GRAZIE" INFANZIA	Via Madonna delle Grazie 7	295
3		PLESSO "VITTORIO EMANUELE" INFANZIA	Via Vittorio Emanuele	358
4		PLESSO "TASSO" PRIMARIA	Via R. Moscati, 5	1539
1	I.C. "58° J.F. KENNEDY- VIRGILIO"	PLESSO "ISES" INFANZIA	Via Monte Rosa,	374
2		PLESSO "CERVI 1" INFANZIA	Via F.lli Cervi 8V	407
3		PLESSO "CERVI 2" INFANZIA	Via F.lli Cervi 8V	522
4		PLESSO "J.F. KENNEDY" INFANZIA	Via Gran Sasso	316
5		PLESSO "ISES" PRIMARIA	Via Monte Rosa,	413
1	I.C. "71° AGANOOR- MARCONI"	PLESSO "AGANOOR" INFANZIA	Via Ramaglia 51	891
2		PLESSO "AGANOOR" PRIMARIA	Via Ramaglia 51	1154
3		PLESSO "NUOVO EDIFICIO" INFANZIA	Via dell'Abbondanza 59	538
4		PLESSO "NUOVO EDIFICIO" PRIMARIA	Via dell'Abbondanza 59	877
1	I.C. "87° PERTINI - DON GUANELLA"	PLESSO "18 I" INFANZIA	Via Don Pino Puglisi, 53	632
2		CENTRALE DON GUANELLA INFANZIA	Via Don Pino Puglisi, 55	742
4		CENTRALE DON GUANELLA PRIMARIA	Via Don Pino Puglisi, 55	717
1	I.C. "NAZARETH" 79° C.D. - S.M.S. Musto	PLESSO " S. CROCE" INFANZIA	Via Com.le Margherita	491
2		NAZARETH INFANZIA	Via S. Romualdo	461
3		GUANTAI INFANZIA	Via C. Guerra 55	181
4		PLESSO " S. CROCE" PRIMARIA	Via Com.le Margherita	719
5		NAZARETH PRIMARIA	Via S. Romualdo	462
6		PLESSO " GUANTAI" PRIMARIA	Via C. Guerra 55	329
1	I.C. VIRGILIO 4	PLESSO "10/H" INFANZIA	Via Labriola Lotto 10 H	1525
2		PLESSO "LOTTO G" INFANZIA	Via Labriola Lotto G	811
3		PLESSO "10/H" PRIMARIA	Via Labriola Lotto 10 H	1135
4		PLESSO "LOTTO G" PRIMARIA	Via Labriola Lotto G	727

##

il Dirigente dott. Giuseppe Imperatore



## Elenco Scuole

### Scuole dell'infanzia Comunali All. A) MUNICIPALITA' 8

N	Circolo Didattico	Plesso Scolastico	Indirizzo
1	17° CIRCOLO	S.M.C. "Via Dietro La Vigna"	Via Dietro la Vigna comp. 13
2		SEZ PRIMAVERA "Via Dietro La Vigna"	Via Dietro la Vigna comp. 13
3		Asilo Nido "Fata Colorella"	Via Cupa Spinelli
4		Asilo Nido "JANFOLLA"	2^ Trav. Via Janfolla, Lotto A
2		Asilo Nido "Giovanni XXIII"	Corso Chiaiano, 50
3		Asilo Nido "Mary Poppins"	Via L. Compagnone 27
4		S.M.C. "C.Perrault"	VIA Toscanella, pal. Lotto 25/80
5		ASILO NIDO "C.Perrault" MICRONIDO	VIA Toscanella, pal. Lotto 25/80
6		S.M.C. "E. Scaglione"	Via L. Compagnone 27
1	19° CIRCOLO	Asilo Nido "F.lli CERVI"	Via Fratelli Cervi, Lotto 6/W
2		Asilo Nido "Mondo Gioioso"	Via Galileo Galilei, 7
3		S.M.C. "F.lli Cervi"	VIA Fratelli Cervi Lotto U
4		S.M.C. "Monte Rosa"	VIA Monterosa, 92
5		S.M.C. "Labriola" 1N	Via Labriola Lotto 1/N

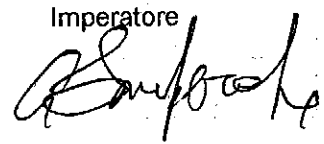
### Scuole statali All. A) MUNICIPALITA' 8

N	Scuola	Plesso Scolastico	Indirizzo
1	5 C. D. E. MONTALE	PLESSO "INCONTRO" INFANZIA	Viale Resistenza, 11/K
2		PLESSO "INCONTRO - MONTALE" INFANZIA	Viale Resistenza, 11/K
3		PLESSO "LE GINESTRE" INFANZIA	Via F.lli Cervi Lotto U
4		PLESSO "I LIMONI" INFANZIA	Via F.lli Cervi 6W Bis
1	I.C. X° ILARIA ALPI - CARLO LEVI	PLESSO "ALBERTO MANZI" INFANZIA	Via Bakù Lotto 4/Q
2		PLESSO "ILARIA ALPI" INFANZIA	Viale Resistenza, 19/O
3		PLESSO "T. CAMPANELLA" INFANZIA	Via Bakù Lotto 4/Q
4		PLESSO "ILARIA ALPI" PRIMARIA	Viale Resistenza 19/O
5		PLESSO "T. CAMPANELLA" PRIMARIA	Via Bakù Lotto 4/Q
6		PLESSO "G. BRUNO" PRIMARIA	Largo Labriola Lotto 1/N
7		"C. LEVI" CENTRALE MEDIA	Via Bakù Lotto 4/Q

		238 INFANZIA	Via Nuova Toscanella, 235
		INFANZIA	Via Cupa Spinelli
3	GIOVANNI XXIII-ALIOTTA	PLESSO "TOSCANELLA" PRIMARIA	Via Nuova Toscanella, 235
4		PLESSO "SPINELLI" PRIMARIA	Via Cupa Spinelli
1	I.C. "43° SAN GAETANO"	PLESSO "PLEBISCITO TASSO" INFANZIA	Vico I Plebiscito
2		PLESSO "MAD. DELLE GRAZIE" INFANZIA	Via Madonna delle Grazie 7
3		PLESSO "VITTORIO EMANUELE" INFANZIA	Via Vittorio Emanuele
4		PLESSO "TASSO" PRIMARIA	Via R. Moscati, 5
1	I.C. "58° J.F. KENNEDY-VIRGILIO"	PLESSO "ISES" INFANZIA	Via Monte Rosa,
2		PLESSO "CERVI 1" INFANZIA	Via F.lli Cervi 8V
3		PLESSO "CERVI 2" INFANZIA	Via F.lli Cervi 8V
4		PLESSO "J.F. KENNEDY" INFANZIA	Via Gran Sasso
5		PLESSO "ISES" PRIMARIA	Via Monte Rosa,
1	I.C. "71° AGANOR-MARCONI"	PLESSO "AGANOR" INFANZIA	Via Ramaglia 51
2		PLESSO "AGANOR" PRIMARIA	Via Ramaglia 51
3		PLESSO "NUOVO EDIFICIO" INFANZIA	Via dell'Abbondanza 59
4		PLESSO "NUOVO EDIFICIO" PRIMARIA	Via dell'Abbondanza 59
1	I.C. "87° PERTINI - DON GUANELLA"	PLESSO "18 I" INFANZIA	Via Don Pino Puglisi, 53
2		CENTRALE DON GUANELLA INFANZIA	Via Don Pino Puglisi, 55
4		CENTRALE DON GUANELLA PRIMARIA	Via Don Pino Puglisi, 55
1	I.C. "NAZARETH" 79° C.D. - S.M.S. Musto	PLESSO " S. CROCE" INFANZIA	Via Com.le Margherita
2		NAZARETH INFANZIA	Via S. Romualdo
3		GUANTAI INFANZIA	Via C. Guerra 55
4		PLESSO " S. CROCE" PRIMARIA	Via Com.le Margherita
5		NAZARETH PRIMARIA	Via S. Romualdo
6		PLESSO " GUANTAI" PRIMARIA	Via C.Guerra 55
1	I.C. VIRGILIO 4	PLESSO "10/H" INFANZIA	Via Labriola Lotto 10 H
2		PLESSO "LOTTO G" INFANZIA	Via Labriola Lotto G
3		PLESSO "10/H" PRIMARIA	Via Labriola Lotto 10 H
4		PLESSO "LOTTO G" PRIMARIA	Via Labriola Lotto G

##

il Dirigente dott. Giuseppe Imperatore



**IX MUNICIPALITA' - DA IMPEGNARE PER ottobre 2022 giugno 2025 su importo stanziato € N.  
 PASTI : 917.617**

quadro economico									
quadro economico									
importo al netto degli oneri della sicurezza									
oneri della sicurezza									
importo a base d'asta									
Totale									
Somme a disposizione									
Iva al 4 %									
importo da impegnare									
Prospetto pasti:									
Oneri sicurezza									
tipologia	numero	Costo unitario	Costo pasto	importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza pasti	importo complessivo degli oneri della sicurezza			
Scuole statali e comunali di cui all'art. A	917,617	4,93 €	5,03 €	4.523.851,81 €	91.761,70 €	4.615.613,51 €			
Scuole statali e comunali di cui all'art. B		4,38 €	4,29 €	0,00 €	0	0			
Totale				4.523.851,81 €	91.761,70 €	4.615.613,51 €			

MUNICIPALITA' IX

Quadro Economico ottobre 2022/giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 4.523.851,81  
oneri della sicurezza € 91.761,70  
Importo a base d'asta € 4.615.613,51  
  
Importo a base d'asta € 4.615.613,51  
I.V.A. 4% € 184.624,54  
Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 4.800.238,05

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'art. A	917.617	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 4.523.851,81	€ 91.761,70	€ 4.615.613,51
scuole statali e comunali di cui all'art. B		€ 4,38	0,08	€ 4,47			
Totale	917.617				€ 4.523.851,81	€ 91.761,70	€ 4.615.613,51

costo manodopera € 2.266.513,99

il Dirigente

MUNICIPALITA' IX

Quadro Economico ottobre /dicembre 2022

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 502.650,20  
oneri della sicurezza € 10.195,74  
Totale € 512.845,95  
I.V.A. 4% € 20.513,84  
Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 533.359,78

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	101.957	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 502.650,20	€ 10.195,74	€ 512.845,95
scuole statali e comunali di cui all'art. B		€ 4,38	0,08	€ 4,47			
Totale	101.957				€ 502.650,20	€ 10.195,74	€ 512.845,95

Quadro Economico gennaio/dicembre 2023

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.507.950,60  
oneri della sicurezza € 30.587,23  
ITotale € 1.538.537,84  
I.V.A. 4% € 61.541,51  
Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.600.079,35

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	305.872	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.507.950,60	€ 30.587,23	€ 1.538.537,84
scuole statali e comunali di cui all'art. B		€ 4,38	0,08	€ 4,47			
Totale	305.872				€ 1.507.950,60	€ 30.587,23	€ 1.538.537,84

il Dirigente

Quadro Economico gennaio/dicembre 2024

0

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.507.950,60  
oneri della sicurezza € 30.587,23  
ITotale € 1.538.537,84  
I.V.A. 4% € 61.541,51  
Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.600.079,35

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	305.872	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.507.950,60	€ 30.587,23	€ 1.538.537,84
scuole statali e comunali di cui all'art. B		€ 4,38	0,08	€ 4,47			
Totale	305.872				€ 1.507.950,60	€ 30.587,23	€ 1.538.537,84

il Dirigente

Quadro Economico gennaio/giugno 2025

Importo al netto degli oneri della sicurezza € 1.005.300,40  
oneri della sicurezza € 20.391,49  
ITotale € 1.025.691,89  
I.V.A. 4% € 41.027,88  
Totale comprensivo dell'I.V.A. 4% € 1.066.719,57

Tipologia	N. pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Oneri Sicurezza	Costo pasto	Importo al netto degli oneri della sicurezza	oneri della sicurezza	Importo comprensivo degli oneri della
scuole statali e comunali di cui all'art. A	203.915	€ 4,93	0,10	€ 5,03	€ 1.005.300,40	€ 20.391,49	€ 1.025.691,89
scuole statali e comunali di cui all'art. B		€ 4,38	0,08	€ 4,47			
Totale	203.915				€ 1.005.300,40	€ 20.391,49	€ 1.025.691,89

il Dirigente

917.617 4.523.851,81 € 91.761,70 € 4.600.238,05 €



IX Municipalità - Piazza Giovanni XXIII n. 2 - 80126 Napoli

ANNO 2019 - Periodo gennaio/dicembre  
Scuole dell'infanzia Comunali

N	Scuola	Indirizzo	PASTI ANNO 2019 gen/dic		SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
1	20° Circolo comunale	Micronido "Novelli"	Via Palazziello n. 86	2.163		X
2		Scuola dell'infanzia "Nuccio"	Via Stanislao Manna n. 25	3.457		X
3		Scuola dell'infanzia "Novelli"	Via Palazziello n. 86	5.956		X
4	21° Circolo comunale	Scuola dell'infanzia "Quintiliano"	Via Quintiliano n. 30	9.375		X
5		Asilo Nido "Nosengo"	Viale Traiano n. 92	6.020		X
6		Scuola dell'infanzia "Catone"	Via Catone n. 127/129	4.463		X
7	22° Circolo Comunale	Scuola dell'infanzia "Marco Aurelio"	Via Marco Aurelio n. 93	4.899		X
8		Asilo Nido "Planura"	Via Torricelli n. 50	2.625		X
9		Sezione Primavera "Arcobaleno"	Via Boccioni n. 50	970		X
10	22° Circolo Comunale	Scuola dell'infanzia "Pistelli"	Corso Duca D'Aosta n. 78	12.185		X
11		Scuola dell'infanzia "Arcobaleno"	Via Boccioni n. 7	5.444		X
12		Scuola dell'infanzia "Vittorino da Feltre"	Via Torricelli n. 50	6.802		X

64.359

IX Municipalità - Piazza Giovanni XXIII n. 2 - 80126 Napoli  
Scuole Statali ALL. A

N	Scuola	Indirizzo	PASTI ANNO 2019 gen/dic		SISTEMA REFEZIONE	
					Multirazione con scodellamento (Allegato A)	Monoporzione con vaschette monouso (Allegato B)
13	I.C. Don G. Russolillo	Scuola dell'infanzia "Ex Russo 2"	Via Napoli, 101	4.193		X
14	I.C. F. Russo	Scuola dell'infanzia Ferdinando Russo	Via Domenico Padula, 131/a-c	10.220		X
15		Scuola Primaria Ferdinando Russo	Via Domenico Padula, 131/a-b	13.099		X
16	54° C.D. "M. Scherillo"	Scuola dell'infanzia Scherillo	Via Stanislao Manna n. 23	16.370		X
17		Scuola Primaria Scherillo	Via Stanislao Manna n. 23	25.590		X
18	I.C. Marotta	Scuola dell'infanzia Basile	Via Romolo e Remo n. 33	5.989		X
19		Scuola dell'infanzia Catone	Via Catone	3.269		X
20		Scuola Primaria Basile	Via Romolo e Remo n. 32	2.436		X
21		Scuola Primaria Adriano	Via Andronico	1.679		X
22	I.C. Bracco	Scuola Primaria Manzoni	Via Marco Aurelio	547		X
23		Scuola dell'infanzia M. Alfano	Via Arno n. 14	11.773		X
24		Scuola Primaria	Via Arno n. 14	16.682		X
25	I.C. 72° Palasciano	Scuola dell'infanzia Via Napoli	Via Napoli n. 121	11.292		X
26		Scuola dell'infanzia V. Italsider	Via Campanile	14.913		X
27		Scuola Primaria N. Edificio	Via Vincenzo Marrone, 65	28.113		X
28	I.C. M. Troisi	Scuola dell'infanzia Plesso Masseria	Via Masseria Grande	2.259		X
29		Scuola dell'infanzia Plesso Caritas	Via Provinciale n. 121	13.906		X
30		Scuola dell'infanzia Plesso Pisani	Contrada Pisani n. 10	3.785		
31	I.C. G Falcone 33° C.D. Risorgimento	Scuola dell'infanzia Pallucci	Via Pallucci, 100	13.094		X
32		Scuola dell'infanzia Verdolino	Via Le Bucoliche	6.796		X
33		Scuola dell'infanzia Nuovo Edificio	Via Canonico Scherillo n. 40	12.139		X
34	33° C.D. Risorgimento	Scuola Primaria Risorgimento	Via Canonico Scherillo n. 40	16.802		X
35		Scuola Primaria Verdolino	Via Le Bucoliche	6.571		X

241.514

305.872

917.617 3 anni scolastici

	GENNAIO 19	FEBBRAIO 19	MARZO 19	APRILE 19	MAGGIO 19	GIUGNO 19	OTTOBRE 19	NOVEMBRE 19	DICEMBRE 19	
<b>NIDO COMUNALI</b>										
Asilo Nido Pianura	249	281	262	200	291	172	622	115	328	2.500
Asilo Nido Nosenigo	545	639	637	549	778	638	843	548	556	5.733
Primavera Arcobaleno	97	98	95	116	144	110	129	75	60	924
Micronido Novelli	237	228	270	213	346	82	302	195	187	2.060
<b>INFANZIA COMUNALI</b>										
Nucio	652	291	136	153	211	47	785	565	452	3.292
Novelli	653	751	685	584	854	180	935	526	504	5.672
Quintiliano	1.007	1.072	978	776	1.253	754	1.419	891	799	8.929
Catone	523	525	559	418	571	311	639	361	343	4.250
Marco Aurelio	491	543	536	410	637	241	842	530	436	4.666
Pistelli	1.316	1.343	1.296	1.084	1.488	674	842	530	436	11.805
Arcobaleno	551	614	561	478	607	502	856	565	451	5.185
Vittorino Da Felice	748	797	745	649	928	495	981	616	519	6.478
Pisani	438	515	455	392	494	213	143	525	430	3.605
<b>INFANZIA STATALE</b>										
I.C. Falcone P. Pallucci	1.340	1.389	1.480	1.340	1.704	555	2.035	1.504	1.123	12.470
IC ex Russo II	480	540	512	397	528	232	531	438	335	3.993
3° Verdolino	771	850	787	648	924	482	641	806	583	6.472
54° Scherillo	1.950	2.065	2.050	1.644	2.293	1.421	1.179	1.678	1.312	15.590
Marotta Plesso Basile	873	1.023	905	795	1.001	357	0	397	373	5.704
33° Nuovo Edificio	1.528	1.510	1.451	1.229	1.538	554	1.258	1.381	1.112	11.564
Bracco	1.354	1.444	1.356	1.190	1.375	833	1.436	1.248	976	11.212
Marotta -- Catone	487	561	498	412	489	202	0	220	244	3.113
Troisi -- Plesso Masseria	246	235	280	234	273	132	285	245	221	2.151
72° Palasciano Via Napoli	1.206	1.318	1.197	944	1.356	774	1.718	1.254	987	10.754
Ferdinando Russo	1.245	1.283	1.187	1.040	1.317	573	1.211	1.117	760	9.733
72° Palasciano V. Hauszler	1.610	1.757	1.480	1.280	1.891	948	2.331	1.600	1.306	14.203
Troisi -- Plesso Caritas	1.513	1.814	1.770	1.460	2.069	839	1.591	1.289	919	13.244
<b>PRIMARIE STATALI</b>										
33 -- Risorgimento El.	2.001	2.140	2.085	1.459	2.005	0	2.120	2.418	1.774	16.092
33 - Verdolino	1.075	1.052	1.060	768	970	0	466	520	347	6.258
54 Scherillo	3.640	3.578	3.362	2.570	3.235	0	2.672	3.096	2.278	24.371
Marotta -- Basile	363	383	315	308	380	0	0	275	286	2.320
Marotta Adriano	295	298	273	256	275	0	0	90	112	1.589
Marotta -- Manzoni	111	81	64	66	84	0	0	50	65	521
Bracco -- M. Alfano	2.122	2.141	1.961	1.638	1.978	341	2.258	1.932	1.517	15.888
F. Russo	1.584	1.720	1.575	1.357	1.640	0	1.777	1.805	1.116	12.475
Troisi -- Plesso Pisani	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
72° Palasciano-N. Edificio	3.357	3.476	3.291	2.696	3.526	625	4.419	3.028	2.356	26.774
	36.758	38.275	36.154	29.753	39.463	13.227	38.515	32.970	26.192	291.307
	291.307									

MUNICIPALITA' X  
 QUADRO ECONOMICO ott 2022-giugno 2025

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all A	1.295.706	4,93	0,10	5,03000	6.387.830,58	129.570,60	6.517.401,18
infanzia comunali all B	64.155	4,38	0,09	4,47000	280.998,90	5.773,95	286.772,85
<b>TOTALE</b>	<b>1.359.861</b>				<b>6.668.829,48</b>	<b>135.344,55</b>	<b>6.804.174,03</b>
IVA 4%	272.166,96					totale da impegnare con IVA	7.076.340,99

gennaio -giugno 2025

MUNICIPALITA' X  
 QUADRO ECONOMICO gennaio2025-giugno 2025

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all' A	288.824		4,93	5,03000	1.423.902,32	28.882,40	1.452.784,72
infanzia comunali all B	15.341		4,38	4,47000	67.193,58	1.380,69	68.574,27
<b>TOTALE</b>	<b>304.165</b>				<b>1.491.095,90</b>	<b>30.263,09</b>	<b>1.521.358,99</b>
<b>IVA 4%</b>		<b>60.854,36</b>					<b>1.582.213,35</b>

gennaio-dicembre 2024

MUNICIPALITA' X  
 QUADRO ECONOMICO gennaio2024- dicembre 2024

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all A	431.902		4,93	5.03000	2.129.276,86	43.190,20	2.172.467,06
infanzia comunali all B	21.385		4,38	4.47000	93.666,30	1.924,65	95.590,95
<b>TOTALE</b>	<b>453.287</b>				<b>2.222.943,16</b>	<b>45.114,85</b>	<b>2.268.058,01</b>
<b>IVA 4%</b>	<b>90.722,32</b>					<b>totale da impegnare con IVA</b>	<b>2.358.780,33</b>



gennaio-dicembre 2023

MUNICIPALITA' X  
 QUADRO ECONOMICO gennaio 2023- dicembre 2023

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti
scuole statali e comunali di cui all A	431.902		4,93	5,03000	2.129.276,86	43.190,20	2.172.467,06
infanzia comunali all B	21.385		4,38	4,47000	93.666,30	1.924,65	95.590,95
<b>TOTALE</b>	<b>453.287</b>				<b>2.222.943,16</b>	<b>45.114,85</b>	<b>2.268.058,01</b>
<b>IVA 4%</b>	<b>90.722,32</b>					<b>totale da impegnare con IVA</b>	<b>2.358.780,33</b>

ottobre-dicembre 2022

MUNICIPALITA' X  
 QUADRO ECONOMICO ottobre -dicembre 2022

TIPOLOGIA	numero pasti	costo unitario	oneri della sicurezza	costo + oneri	totale al netto oneri sicurezza	totale oneri per la sicurezza	totale costo pasti	
scuole statali e comunali di cui all A	143.078		4,93	0,10	5,03000	705.374,54	14.307,80	719.682,34
infanzia comunali all B	6.044		4,38	0,09	4,47000	26.472,72	543,96	27.016,68
<b>TOTALE</b>	<b>149.122</b>				<b>731.847,26</b>	<b>14.851,76</b>	<b>746.699,02</b>	
<b>IVA 4%</b>	<b>29.867,96</b>					<b>totale da impegnare con IVA</b>	<b>776.566,98</b>	



			<b>SISTEMA MONOPORZIONE ALL B</b>
	<b>scuole comunali</b>		
ASILO NIDO	asilo nido altavilla	VIA WINSPEARE,6	1279
ASILO NIDO	asilonido guido rossa	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	1699
ASILO NIDO	asilonido ciaravolo	VIA CIARAVOLO,17	948
ASILO NIDO	asilonido marco polo	VIA MARCO POLO,32/34	1372
ASILO NIDO	asilonido duca d'aosta	VIA CONSALVO,93	746
		<b>totale pasti comunali all.b</b>	<b>6044</b>
			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
	<b>scuole comunali</b>		
INFANZIA	23° loggetta	VIA CIARAVOLO,13	3595
INFANZIA	24°collodi	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	1755
INFANZIA	24°Kennedy	VIALE KENNEDY,431	4940
INFANZIA	24°La nidiata	VIA BOEZIO,39	1046
INFANZIA	25°Rondinotti	VIA LUIGI RIZZO,2	3192
			<b>14528</b>
			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
	<b>scuole statali</b>		
INFANZIA/PRIMARIA	I.C. NEVIO	VIA BRAMANTE,30	8165
INFANZIA/PRIMARIA	39° LEOPARDI	VIA LEOPARDI,135	22029
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	41° CONSOLE	VIA DIOMEDE CARAFA ,28	4248
INFANZIA/PRIMARIA	52°-MINNITI	VIA CIARAVOLO,13	3843
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	91°MINNITI	VIA ZANFAGNA,1	4198
INFANZIA/PRIMARIA	53° COLLODI	VIA L.RIZZO,28	2893
INFANZIA	53° VIVIANI	VIA CATTOLICA,48	2703
PRIMARIA/SECONDARIA	53°NEGHELLI	PIAZZA NEGHELLI,36	12596
INFANZIA/PRIMARIA	63°DORIA	P.ZZA MARCANTONIO COLONNA ,15	16911
INFANZIA/PRIMARIA	73°ILIONE0	VIA ILIONE0,113	8833
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	73°Mad.Assunta	VIA DI POZZUOLI,64	25072
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PENDIO	VIA TACITO,31	1646
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PARCO	VIA TERRACINA 157	3481
INFANZIA	78°LALA	VIA CARITEO,47	3115
INFANZIA/PRIMARIA	78°CALISE	VIA CARITEO,47	8817
			<b>128550</b>
		<b>totale pasti statali e comunali all.a</b>	<b>143078</b>



<b>scuole comunali</b>			<b>SISTEMA MONOPORZIONE ALL B</b>
ASILO NIDO	asilo nido altavilla	VIA WINSPEARE,6	4525
ASILO NIDO	asilonido guido rossa	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	6005
ASILO NIDO	asilonido ciaravolo	VIA CIARAVOLO,17	3357
ASILO NIDO	asilonido marco polo	VIA MARCO POLO,32/34	4854
ASILO NIDO	asilonido duca d'aosta	VIA CONSALVO,93	2644
<b>totale pasti comunali all.b</b>			<b>21385</b>
<b>scuole comunali</b>			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
INFANZIA	23° loggetta	VIA CIARAVOLO,13	10886
INFANZIA	24°collodi	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	5366
INFANZIA	24°Kennedy	VIALE KENNEDY,431	14921
INFANZIA	24°La nidiata	VIA BOEZIO,39	3239
INFANZIA	25°Rondinotti	VIA LUIGI RIZZO,2	9677
			<b>44089</b>
<b>scuole statali</b>			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
INFANZIA/PRIMARIA	I.C. NEVIO	VIA BRAMANTE,30	24596
INFANZIA/PRIMARIA	39° LEOPARDI	VIA LEOPARDI,135	66588
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	41° CONSOLE	VIA DIOMEDE CARAFA ,28	12745
INFANZIA/PRIMARIA	52°-MINNITI	VIA CIARAVOLO,13	11629
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	91°MINNITI	VIA ZANFAGNA,1	12595
INFANZIA/PRIMARIA	53° COLLODI	VIA L.RIZZO,28	8680
INFANZIA	53° VIVIANI	VIA CATTOLICA,48	8190
PRIMARIA/SECONDARIA	53°NEGHELLI	PIAZZA NEGHELLI,36	37989
INFANZIA/PRIMARIA	63°DORIA	P.ZZA MARCANTONIO COLONNA ,15	51234
INFANZIA/PRIMARIA	73°ILIONE0	VIA ILIONE0,113	26500
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	73°Mad.Assunta	VIA DI POZZUOLI,64	75717
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PENDIO	VIA TACITO,31	4968
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PARCO	VIA TERRACINA 157	10444
INFANZIA	78°LALA	VIA CARITEO,47	9386
INFANZIA/PRIMARIA	78°CALISE	VIA CARITEO,47	26552
			<b>387813</b>
<b>totale pasti statali e comunali all.a</b>			<b>431902</b>

<b>scuole comunali</b>			<b>SISTEMA MONOPORZIONE ALL B</b>
ASILO NIDO	asilo nido altavilla	VIA WINSPEARE,6	4525
ASILO NIDO	asilonido guido rossa	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	6005
ASILO NIDO	asilonido ciaravolo	VIA CIARAVOLO,17	3357
ASILO NIDO	asilonido marco polo	VIA MARCO POLO,32/34	4854
ASILO NIDO	asilonido duca d'aosta	VIA CONSALVO,93	2644
<b>totale pasti comunali all.b</b>			<b>21385</b>
<b>scuole comunali</b>			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
INFANZIA	23° loggetta	VIA CIARAVOLO,13	10886
INFANZIA	24°collodi	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	5366
INFANZIA	24°Kennedy	VIALE KENNEDY,431	14921
INFANZIA	24°La nidiatea	VIA BOEZIO,39	3239
INFANZIA	25°Rondinotti	VIA LUIGI RIZZO,2	9677
			<b>44089</b>
<b>scuole statali</b>			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
INFANZIA/PRIMARIA	I.C. NEVIO	VIA BRAMANTE,30	24596
INFANZIA/PRIMARIA	39° LEOPARDI	VIA LEOPARDI,135	66588
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	41° CONSOLE	VIA DIOMEDE CARAFA ,28	12745
INFANZIA/PRIMARIA	52°-MINNITI	VIA CIARAVOLO,13	11629
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	91°MINNITI	VIA ZANFAGNA,1	12595
INFANZIA/PRIMARIA	53° COLLODI	VIA L.RIZZO,28	8680
INFANZIA	53° VIVIANI	VIA CATTOLICA,48	8190
PRIMARIA/SECONDARIA	53°NEGHELLI	PIAZZA NEGHELLI,36	37989
INFANZIA/PRIMARIA	63°DORIA	P.ZZA MARCANTONIO COLONNA ,15	51234
INFANZIA/PRIMARIA	73°ILIONE0	VIA ILIONE0,113	26500
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	73°Mad.Assunta	VIA DI POZZUOLI,64	75717
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PENDIO	VIA TACITO,31	4968
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PARCO	VIA TERRACINA 157	10444
INFANZIA	78°LALA	VIA CARITEO,47	9386
INFANZIA/PRIMARIA	78°CALISE	VIA CARITEO,47	26552
			<b>387813</b>
<b>totale pasti statali e comunali all.a</b>			<b>431902</b>

			<b>SISTEMA MONOPORZIONE ALL B</b>
	<b>scuole comunali</b>		
ASILO NIDO	asilo nido altavilla	VIA WINSPEARE,6	3248
ASILO NIDO	asilonido guido rossa	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	4314
ASILO NIDO	asilonido ciaravolo	VIA CIARAVOLO,17	2403
ASILO NIDO	asilonido marco polo	VIA MARCO POLO,32/34	3486
ASILO NIDO	asilonido duca d'aosta	VIA CONSALVO,93	1890
		<b>totale pasti comunali all.b</b>	<b>15341</b>
			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
	<b>scuole comunali</b>		
INFANZIA	23° loggetta	VIA CIARAVOLO,13	7191
INFANZIA	24°collodi	VIALE DELLA LIBERAZIONE,113/115	3511
INFANZIA	24°Kennedy	VIALE KENNEDY,431	9881
INFANZIA	24°La nidiaata	VIA BOEZIO,39	2093
INFANZIA	25°Rondinotti	VIA LUIGI RIZZO,2	6384
			<b>29060</b>
			<b>SISTEMA MULTIRAZIONE ALL A</b>
	<b>scuole statali</b>		
INFANZIA/PRIMARIA	I.C. NEVIO	VIA BRAMANTE,30	16431
INFANZIA/PRIMARIA	39° LEOPARDI	VIA LEOPARDI,135	44609
FANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	41° CONSOLE	VIA DIOMEDE CARAFA ,28	8797
INFANZIA/PRIMARIA	52°-MINNITI	VIA CIARAVOLO,13	7787
FANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	91°MINNITI	VIA ZANFAGNA,1	8797
INFANZIA/PRIMARIA	53° COLLODI	VIA L.RIZZO,28	5887
INFANZIA	53° VIVIANI	VIA CATTOLICA,48	5507
PRIMARIA/SECONDARIA	53°NEGHELLI	PIAZZA NEGHELLI,36	25192
INFANZIA/PRIMARIA	63°DORIA	P.ZZA MARCANTONIO COLONNA ,15	33823
INFANZIA/PRIMARIA	73°ILIONE0	VIA ILIONE0,113	17767
FANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	73°Mad.Assunta	VIA DI POZZUOLI,64	50745
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PENDIO	VIA TACITO,31	3393
INFANZIA/PRIMARIA	AUGUSTO PLESSO PARCO	VIA TERRACINA 157	6963
INFANZIA	78°LALA	VIA CARITEO,47	6331
INFANZIA/PRIMARIA	78°CALISE	VIA CARITEO,47	17735
			<b>259764</b>
		<b>totale pasti statali e comunali all.a</b>	<b>288824</b>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO PER CIASCUNO DEI 10 LOTTI CON CUI CONCLUDERE UN ACCORDO QUADRO, AI SENSI DELL'ART. 54 COMMA 3 DEL D. LGS. N. 50/2016, DA AGGIUDICARE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra il Comune di Napoli e il soggetto aggiudicatario della procedura di gara, avente ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica.

**CAPO 1**

**OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'Amministrazione intende selezionare operatori economici in grado di fornire il servizio di refezione scolastica in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo, al fine di pervenire alla sottoscrizione di un Accordo Quadro, ai sensi dell'art. 54 comma 3 del D. Lgs. N. 50/2016 ss.mm.ii. (in seguito Codice), con un unico soggetto aggiudicatario attuatore per ciascun lotto. Successivamente alla stipula dell'Accordo Quadro saranno sottoscritti singoli contratti applicativi sulla base della programmazione dei pasti e delle risorse disponibili, entro l'importo massimo stimato dell'Accordo Quadro, di cui al successivo art.3.

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli, secondo le esigenze delle strutture scolastiche aderenti al servizio nell'ambito delle singole Municipalità, verrà assicurato con due diversi sistemi:

- sistema multirazione con scodellamento;
- sistema monoporzione con vaschette monouso.

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori multiporzione per la successiva somministrazione di circa n. 10.290.415 pasti fresco-caldi (o in altra modalità che garantisca l'applicazione della tecnologia del freddo, assicurando la sicurezza alimentare) per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato A, nonché del personale statale e comunale avente titolo;

- il supporto operativo al servizio di refezione nelle scuole statali e comunali che effettuano lo scodellamento (cfr. allegato A): ricevimento dei pasti; predisposizione dei piani destinati all'appoggio e pulizia degli stessi prima e dopo il consumo; scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni; rimozione dei rifiuti;

- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori monoporzione di circa n.937.461 pasti fresco-caldi (o in altra modalità che garantisca l'applicazione della tecnologia del freddo, assicurando la sicurezza alimentare) per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato B, nonché del personale statale e comunale avente titolo.

I pasti saranno forniti in conformità a quanto specificato negli allegati tecnici (tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche, protocollo di sicurezza) predisposti con la collaborazione dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro nonché in conformità al Protocollo di Sicurezza anti SARS-COV2 predisposto dall'Unità di Crisi Regionale ai sensi del DGRC 51 del 20 marzo 2020.

Al personale scolastico avente titolo spetta il pasto conforme, per grammatura, a quella stabilita per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado.

Il presente capitolato, ispirato ai principi di sostenibilità ambientale e di tutela dei diritti all'istruzione e alla salute, tiene conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

E' redatto, inoltre, in conformità a:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- le Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al Decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- le Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 "Riconoscimento della dieta mediterranea" e n. 38 del 6/11/2018 "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole";
- le "Indicazioni Tecniche circa la refezione scolastica 2020/2021 ed il rischio COVID-19" redatte dal Centro regionale CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agro-alimentari tradizionali);
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per l'elaborazione dei menù degli Asili Nido, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°140 del 08/04/2021 – BURC n°42 del 19/04/2021
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.

Il presente capitolato tiene, altresì, conto della deliberazione di G.C. n. 201 del 22/03/2012.

Infine, il Comune di Napoli - in osservanza della Legge Regionale n. 2 dell'11/2/2003 e della Legge n.123 del 4/7/2005 - garantisce l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano di diete speciali.

## **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'Accordo Quadro avrà durata da ottobre 2022 a giugno 2025.

Le date di attivazione e di conclusione del servizio possono subire delle variazioni a secondo dei calendari scolastici annui e delle esigenze dei singoli istituti scolastici. Le prestazioni potranno essere avviate nelle more della stipula contrattuale.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di proroga tecnica dei contratti per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione, secondo quanto espressamente previsto dall'art.106, comma 11 del Codice; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Eventuali ritardi nell'inizio delle attività, conseguenti alle occorrenti procedure amministrative, non potranno a nessun titolo essere fatti valere dall'aggiudicatario.

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento per obiettive esigenze sopravvenute, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta

risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. La fornitura dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (5 giorni a settimana) per le scuole dell'infanzia statali e comunali, gli asili nido e le sezioni primavera; per la scuola statale primaria e secondaria di primo grado l'articolazione settimanale del servizio varia secondo quanto stabilito in autonomia dalle Istituzioni scolastiche statali. La situazione può essere suscettibile di variazioni sulla scorta delle esigenze che potranno essere rappresentate dai Dirigenti scolastici nel corso dell'anno scolastico.

### **ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO**

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 55.951.238,12, comprensivo di oneri della sicurezza pari a € 1.113.412,99 , oltre IVA (4%) - per un importo pari a € 58.189.287,64, IVA inclusa.

Detto importo ha valore puramente indicativo, e senza che ciò possa prefigurare in alcun modo un impegno contrattuale del committente, in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza scolastica (e nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale oggetto del presente capitolato, servizio quest'ultimo strettamente correlato alle effettive esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche, derivanti dall'orario curricolare da esse adottato e/o modificato secondo qualsivoglia necessità) nonché della chiusura, soppressione e istituzione delle strutture scolastiche nel periodo oggetto della durata dell'appalto.

Pertanto l'aggiudicatario, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore, anche pari a zero, rispetto alla previsione di fornitura presunta non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. Del pari, l'aggiudicatario - laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale - sarà tenuto a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

### **ART. 4 - RIPARTIZIONE IN LOTTI E RELATIVO PREZZO BASE**

L'appalto è suddiviso in dieci lotti funzionali coincidenti territorialmente con le zone di competenza dei Distretti Sanitari dell' A.S.L. Napoli 1 Centro e con le Municipalità, al fine di ottenere un efficace e funzionale controllo igienico-sanitario, cui peraltro i diversificati Servizi degli stessi Distretti Sanitari sono tenuti. Detti lotti risultano così costituiti:

#### **LOTTO N° 1 Municipalità 1 "Chiaia - S. Ferdinando – Posillipo" CIG 9105862B07**

Distretto Sanitario 24

Il quadro economico resta così determinato:

Tab. 1

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	688.410	€ 4,93	3.393.861,30	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	96.270	€ 4,38	421.662,60	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.784.680 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.1620 pasti, di cui multiporzione n 1420**

L'importo complessivo del primo lotto è pari a € 3.893.029,20 oltre IVA , **di cui € 3.815.523,90** ,posti a base d'asta ed € 77.505,30 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 1.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.930.458 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 2    Municipalità 2 “ Mercato - Pendino -Avvocata – Montecalvario - S.Giuseppe – Porto”**  
**CIG :9105865D80**

Distretto Sanitario 31

**Tab. 2**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.059.588	€ 4,93	5.223.768,84	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	245.967	€ 4,38	1.077.335,46	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n. 1.305.555 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.3347 pasti, di cui multiporzione n. 2651**

L'importo complessivo del secondo lotto è pari a € 6.429.200,13 oltre IVA , **di cui € 6.301.104,30** ,posti a base d'asta ed € 128.095,83 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 2.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.205.043,49 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 3    Municipalità 3 “Stella - S. Carlo all'Arena”**

**CIG 9106363878**

Distretto Sanitario 29

**Tab. 3**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	925.290	€ 4,93	4.561.679,70	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	162.003	€ 4,38	709.573,14	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n.1.087.293 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n..2.500 pasti di cui multiporzione n. 2062**

L'importo complessivo presunto del terzo lotto è pari a € 5.378.362,11 oltre IVA, **di cui € 5.271.252,84** ,posti a base d'asta ed € 107.109,27 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 3.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.672.653,47 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 4 Municipalità 4 “S. Lorenzo - Vicaria – Poggioreale” CIG 91066884AC**

Distretto Sanitario 33

**Tab. 4**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	732.473	€ 4,93	3.611.091,89	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	46.369	€ 4,38	203.096,22	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.778.842 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n. 2.000 pasti, di cui multiporzione n. 1.830.**

L'importo complessivo del quarto lotto è pari a € 3.891.608,62. oltre IVA , **di cui € 3.814.188,11, posti a base d'asta** ed € 77.420,51 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 4.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.920.030,22 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 5 Municipalità 5 “Arenella – Vomero”**

**CIG :9107119857**

Distretto Sanitario 27

**Tab. 5**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.548.387	€ 4,93	7.633.547,91	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.1.548.387 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.3.900 pasti, di cui multiporzione n. 3900.**

L'importo complessivo presunto del quinto lotto è pari a € 7.788.386,61 oltre IVA, **di cui € 7.633.547,91 posti a base d'asta** ed € 154.838,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 5.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.824.515,89 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 6 Municipalità 6 “ Barra - S. Giovanni a Teduccio – Ponticelli” CIG 9106725335**

Distretto Sanitario 32

**Tab. 6**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.347.433	€ 4,93	6.642.844,69	€ 0,10



scuole statali e comunali di cui all'all.B	296.178	€ 4,38	1.297.259,64	€ 0,09
--	---------	--------	--------------	--------

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 n. **1.643.611 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: n. **3402 pasti di cui multiporzione n. 2.819**

L'importo complessivo presunto del sesto lotto è pari a € 8.101.503,68 oltre IVA, di cui € **7.940.104,33 posti a base d'asta** ed € 161.399,32 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 6.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 4.036.024,86 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 7 Municipalità 7 "Secondigliano - Miano - S. Pietro a Paterno" CIG 91082215BE**

Distretto Sanitario 30

**Tab. 7**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	772.866	€ 4,93	3.810.229,38	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	26.519	€ 4,38	116.153,22	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **799.385 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera n. **2.500 pasti, di cui multiporzione n.2.400**

L'importo complessivo del settimo lotto è pari a € 4.006.055,91. oltre IVA , di cui € **3.926.382,60 posti a base d'asta** ed € 79.673,31 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 7.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in €1.972.359,43 . calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 8 Municipalità 8 "Chiaiano - Piscinola - Marianella – Scampia" CIG 91090902DE**

Distretto Sanitario 28

**Tab. 8**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.002.645	€ 4,93	4.943.039,85	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **1.002.645 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera n. **1.688 pasti, di cui multiporzione n. 1.688**

L'importo complessivo dell'ottavo lotto è pari a € 5.043.304,35 oltre IVA , di cui € **4.943.039,85 posti a base d'asta** ed € 100.264,50 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 8.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.476.533,15 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 9 Municipalità 9 "Pianura – Soccavo"**

**CIG 910695944F**

Distretto Sanitario 26

**Tab. 9**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	917.617	€ 4,93	4.523.851,81	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n. 917.617 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n.1885 pasti di cui multiporzione n 1.885**

L'importo complessivo presunto del nono lotto è pari a € 4.615.613,51 oltre IVA, **di cui € 4.523.851,81 posti a base d'asta** ed € 91.761,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 9.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.266.513,99 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 10 Municipalità 10 "Bagnoli – Fuorigrotta"**

**CIG 91080432DB**

Distretto Sanitario 45

**Tab. 10**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.295.706	€ 4,93	6.387.830,58	0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	64.155	€ 4,38	280.998,90	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.1.359.861 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n. 3.200 pasti, di cui multiporzione n 3000**

L'importo complessivo del decimo lotto è pari a € 6.804.174,03 oltre IVA , **di cui € 6.668.829,48 posti a base d'asta** ed € 135.344,55 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 10.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.353.724,27 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

La struttura di ciascun lotto deve intendersi, comunque, flessibile sia per quanto espressamente previsto al precedente art. 3 sia a seguito di richiesta di variazioni – da parte dell'Amministrazione Comunale - del sistema di refezione adottato nelle scuole correlate a motivate sopravvenute esigenze logistico-igienico-sanitarie. Pertanto, nell'ipotesi in cui una scuola, inserita nell'allegato A per lo scodellamento, dovesse avvalersi del servizio mediante il sistema monoporzione, la prestazione dovrà avvenire con i costi previsti per quest'ultimo tipo di refezione, senza alcuna pretesa di oneri aggiuntivi.

Gli oneri per la sicurezza sono stati valutati sulla base di rischi interferenti quali quelli legati alla viabilità interna ed alla movimentazione all'interno degli ambienti scolastici.

**IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO (Comprensivo degli oneri per la sicurezza) EURO 55.951.238,12 OLTRE I.V.A. 4% - EURO 58.189.287,64 IVA INCLUSA**

Ciascun concorrente potrà partecipare alla gara per uno o più lotti, ma potrà aggiudicarsi al massimo un lotto indipendentemente dalla forma di partecipazione, quale singolo o in RTI. A tal fine, la Commissione procederà all'aggiudicazione dei lotti in base al criterio di importanza economica degli stessi.

E' possibile l'aggiudicazione di ulteriori lotti solo nel caso in cui il concorrente risulti l'unico idoneo per i lotti di cui trattasi o nel caso in cui il concorrente, migliore offerente, sia l'unico a concorrere.

Con la stipula dell'Accordo Quadro, tramite atto pubblico amministrativo, la stazione appaltante fissa le clausole generali che regoleranno, per la durata dell'Accordo Quadro, i contratti applicativi specifici da stipularsi tramite scrittura privata semplice.

**CAPO II**  
**IGIENE DELLA PRODUZIONE**  
**APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**  
**MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**  
**TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI ALLE SCUOLE**

**ART. 5 - CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE**

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16/6/06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 -, a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti per il lotto o più lotti cui si intende partecipare.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

**LOCALI**

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti;
- 220 lux negli ambienti di lavoro;
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

#### **LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO**

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

#### **LOCALI O AREE DISTINTE PER**

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- preparazione diete latte e diete per divezzi
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

I locali o le aree devono essere adeguatamente forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n° 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

#### **SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE**

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

#### **ATTREZZATURE E UTENSILI**

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

È necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- le attrezzature e gli utensili per la preparazione di diete latte e diete per divezzi garantiscano per i singoli pasti le adeguate grammature, consistenze e densità (es. bilancia tarata, mixer/frullatore);
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia e devono essere utilizzati appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole, etc.) di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicatario è tenuto per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008.

Per la pulizia dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo, per il lavaggio delle stoviglie ed attrezzature e delle altre superfici dure l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi a quanto previsto dal par. C, lett. a), n.7 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020.

## **ART. 6 - PRODUZIONE**

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere:

- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007, individuando un responsabile nell'organigramma;
- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti per gli Asili Nido individuando un responsabile nell'organigramma.

## **ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO**

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;

- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

## LAYOUT

Elemento importante di *layout* è il criterio della marcia in avanti che indica le diverse fasi che caratterizzano tutto il ciclo lavorativo per il servizio oggetto del presente appalto.

Nella descrizione del *layout* produttivo andranno specificate tutte le operazioni di pianificazione delle diverse attività lavorative necessarie alla preparazione dei pasti del giorno indicando il personale che viene utilizzato in ogni fase. In detta descrizione dovranno essere considerate le eventuali criticità presentate dai locali e le soluzioni adottate per tenere sotto controllo tali criticità.

Nel *layout* andranno indicate le seguenti operazioni:

1. movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
2. mondatura e preparazione delle materie prime;
3. cottura;
4. porzionatura ed invaschettamento/ porzionatura e confezionamento in contenitori multiporzione.

Inoltre nel *layout* dovrà essere valutata la produzione in base alla capacità produttiva tenendo conto dei seguenti parametri:

- metro quadro / pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione;
- attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste;
- numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/n. pasti giornalieri del lotto.

## LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" allegate al presente Capitolato e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 – 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologica.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

### **STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI**

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra 0 e 4°C.

### **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitano di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre adottato un piano di autocontrollo specifico per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema multirazione**

La preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti devono avvenire presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multi porzione completamente riciclabili - che dovranno rispettare le norme di legge - atti al trasporto dei pasti. Tali contenitori dovranno essere igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti. Detti contenitori dovranno, altresì, essere di dimensioni tali da poter essere direttamente utilizzati nella fase di scodellamento presso le scuole che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti
- ▲ capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
- ▲ data di preparazione
- ▲ indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento. Gli stessi devono essere tarati per il rispetto delle porzionature nonché per garantire le grammature previste con una sola presa e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti. Sarà, invece, compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere (o borraccia) in materiale riutilizzabile (plastica dura, alluminio o acciaio inossidabile) da riportare a casa per la necessaria sanificazione. La ditta fornirà, inoltre, i carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o sul piano dove insistono i punti di consumazione.

La ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali.

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento previsto a carico della ditta:

- lo scodellamento avverrà in conformità al protocollo tecnico per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid redatto dal Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza nella Ristorazione Pubblica e Collettiva delle produzioni agroalimentari tradizionali (CRIPAT) nelle aule didattiche oppure nel locale refettorio (con opportuna turnazione) o, in mancanza, nello spazio antistante i punti di consumazione;
- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere quotidianamente ad espletamento del servizio al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per la distribuzione e il consumo dei pasti. In ogni caso gli addetti ai servizi mensa nel corso del proprio lavoro dovranno adottare le opportune procedure standard per evitare la diffusione del SARS CoV-2.

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione**

Nel caso in cui per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica o per le diete speciali il servizio venga effettuato con il sistema delle monoporzioni, i pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/05).



Oltretutto le vaschette dovranno essere conformi alla Direttiva UE 904/19 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nonché all'art. 22 della Legge 53 del 22 aprile 2021.

Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della stessa.

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ⤴ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ⤴ denominazione della pietanza contenuta
- ⤴ data di preparazione
- ⤴ indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, per i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

In caso di necessità, può essere previsto su richiesta specifica l'utilizzo di contenitori per alimenti appositamente destinati ad utenti che presentano intolleranze o allergie verso alcuni metalli (es nichel) naturalmente contenuti nei materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

In tal caso, il piano HACCP dovrà prevedere apposite procedure sia durante la fase di produzione pasti (utilizzo di pentole, utensili appositamente dedicati) sia durante le fasi di confezionamento e somministrazione.

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

L'aggiudicataria, inoltre, ferme restando le indicazioni di cui innanzi e quanto detto per le diete differenziate, dovrà riportare su tutte le vaschette stemma del Comune di Napoli e la dicitura come di seguito:



Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori isoterme completamente riciclabili al fine di assicurare il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e sanificabili. Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

Sarà compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile (plastica dura ed acciaio inossidabile) da riportare a casa per la necessaria sanificazione.

### **CONDIZIONI GENERALI**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

L'aggiudicatario deve fornire nel termine stabilito dal Servizio Gestione Attività Territoriali della Municipalità di competenza le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nel menù del mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altamente qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on line* sul sito del Comune di Napoli e dell'istituto scolastico ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. Lgs 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, un libro degli ingredienti contenente la lista dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze, evidenziando gli allergeni ai sensi dell'Allegato 2 del su menzionato Regolamento.

Per rendere efficace l'informazione alle famiglie ed al personale scolastico relativamente alla presenza di allergeni nella preparazione dei pasti, come sottolineato dal Regolamento U.E. 1169/2011 e dal Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017, la ditta aggiudicataria deve:

- affiggere il menu settimanale nell'atrio della scuola evidenziando la presenza degli allergeni previsti dall'allegato 2° del Regolamento UE 1169/2011;
- depositare copia del menu settimanale presso la Direzione didattica o la Segreteria della scuola;
- formare adeguatamente il proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti per poter dare ulteriori informazioni in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dotazione minima - quantificabile in 10.000 pezzi cadauno - di tovaglie o tovagliette monoposto e tovaglioli monouso in carta tessuto.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 59, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Dovranno altresì essere forniti piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI EN 13432 da ripartire tra le scuole del lotto di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze. Sarà cura della ditta far rilasciare da ciascuna scuola attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione che andrà trasmessa al Servizio Gestione Attività Territoriali della Municipalità di competenza.

### **ART. 7 - TRASPORTO E CONSEGNA**

Alla fase di confezionamento - in contenitori multiporzione o in vaschette monoporzione - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 5.

L'impresa aggiudicataria deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate.

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori ed attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, ed una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

Per le pietanze, cibi cotti e piatti freddi, dovrà essere garantita, dal momento della partenza del mezzo dal centro di cottura e fino al momento della consegna (o distribuzione), una temperatura idonea per la sicurezza microbiologica dei cibi.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori isotermini lesionati, usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere una opportuna e frequente procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore a 40 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie sotto specificate:

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| • asilo nido e scuola dell'infanzia | dalle ore 11,45 alle ore 12,15 |
| • scuola primaria                   | dalle ore 12,00 alle ore 12,30 |
| • scuola secondaria di primo grado  | dalle ore 12,15 alle ore 12,45 |

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo art. 23 , a carico della ditta inadempiente.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

## **ART. 8 - SUPPORTO OPERATIVO**

Presso ciascuna scuola ove venga effettuato il servizio con consegna in contenitori multiporzione dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani di appoggio; ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti.

Gli operatori della ditta dovranno assicurare la loro presenza per tutta la durata del servizio.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 45 utenti/pasti, assicurando l'assegnazione comunque di almeno un addetto per plesso scolastico refezionante. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli alunni.

Per la pulizia, in conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), n. 7 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN 14024 o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere alla rimozione dei rifiuti prodotti avendo cura di differenziare gli stessi.

#### **ART. 9 - GESTIONE DELLE ECCEDENZE**

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi stipulati con Enti del Terzo Settore di cui al D.Lgs 117/2017.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La gestione delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto stabilito dal par. C, lett. a), n.3 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020. Pertanto, l'aggiudicatario dovrà calcolare almeno approssimativamente e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, analizzarne le motivazioni anche attraverso l'utilizzo di questionari da far compilare due volte l'anno (nel primo e nel secondo quadrimestre) dal personale scolastico nonché dagli alunni a partire dai 7 anni di età. Nel questionario deve essere data la possibilità, per l'utenza adulta, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni l'aggiudicatario dovrà porre in essere conseguenti azioni correttive quali la variazione – concordata con il SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro - delle ricette dei menù non graditi, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e la collaborazione ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per promuovere la cultura della sana alimentazione nonché misure di recupero delle eccedenze.

In particolare, a seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, l'aggiudicatario deve attuare le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario dovrà condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della L. n. 166/2016 e nell'art. 4 del D.lgs 117/2017 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo così come previsto dal Reg. UE 382/2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare. Nel Piano HACCP, la ditta dovrà prevedere procedure adeguate ai fini della redistribuzione delle eccedenze di cui sopra;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni desunte dall'analisi delle motivazioni e dei questionari somministrati all'utenza, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati dovranno essere riportati dall'aggiudicatario in un rapporto quadrimestrale da inviare al Servizio Gestione Attività Territoriale della Municipalità competente, al quale dovrà essere altresì comunicato – entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale – il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

## **ART. 10 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

In conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), n. 5 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, l'aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

## **ART. 11 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA**

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Per ogni turno di lavoro **per il ciclo di preparazione** (senza calcolo ore per la distribuzione) il monte ore per un numero di pasti giornalieri oltre 1000 è di 40 ore + 6 ore/200 pasti in più. Tale monte ore va riferito esclusivamente alle figure del Responsabile della programmazione del centro cottura, di cuoco, aiuto cuoco e addetti mensa.

Nell'organico, oltre al Responsabile, deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi di cui uno dedicato alla preparazione dei pasti differenziati e dei pasti destinati agli Asili Nido, nonché almeno due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve essere adeguatamente formato ai sensi del Regolamento 852/2004, all.1 parte a) e all. 2 cap. XII e s.m.i.

Pertanto, l'aggiudicatario deve assicurare l'opportuna formazione ai propri dipendenti, differenziata a seconda della mansione lavorativa svolta, in materia di igiene generale e degli alimenti, ai sensi del Decreto Dirigenziale n.110 del 24/05/2018 che rettifica ed integra il Decreto n.76 del 17/04/2018, in materia di formazione degli alimentaristi.

Tale percorso di formazione dovrà essere verificabile a mezzo attestato di formazione.

In conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), punto 8 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, l'aggiudicatario dovrà assicurare un'ulteriore formazione del personale (con rilascio di attestato finale) su argomenti specifici quali:

- per gli addetti alle attività di supporto ed alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Inoltre, in accordo con i CAM, i programmi di formazione possono essere implementati per tutti gli operatori coinvolti a vario titolo nel processo produttivo trattando argomenti tra cui: procedure atte a contrastare la diffusione di SARS CoV-2, cultura della sicurezza alimentare, spreco alimentare, raccolta differenziata, criteri ambientali minimi, impatto di una sana e corretta alimentazione sulla salute, dieta mediterranea, etichettatura e informazione al consumatore, patologie correlate agli alimenti, allergie e intolleranze alimentari, celiachia.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del

personale eseguito di cui sopra e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale della ditta aggiudicataria deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario; deve essere dotato di idonei copricapi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e deve svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente). Oltretutto il personale dedicato alla somministrazione dei pasti dovrà sempre indossare mascherine FFP2, mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro eccezion fatta per il tempo strettamente necessario ad effettuare lo scodellamento o a consegnare la vaschetta, lavarsi spesso le mani ed utilizzare soluzioni idroalcoliche atte a contrastare la diffusione del SARS CoV-2.

Tali procedure dovranno essere previste nel Piano HACCP, integrando quanto riportato nelle indicazioni tecniche circa la refezione scolastica il rischio COVID-19, redatte dal Centro regionale C.Ri.P.A.T.

È opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende, al momento della stipula dell'Accordo Quadro, sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

La ditta aggiudicataria fornirà – prima dell'inizio della fornitura e, in ogni caso, a richiesta dell'Amministrazione - l'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola per le attività di supporto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

## **ART. 12 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO**

Le ditte aggiudicatarie sono tenute alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro secondo le tabelle personalizzate che verranno trasmesse dal competente Servizio Comunale. Il numero delle diete speciali è variabile ed è determinato dalle richieste presentate presso le scuole all'inizio dell'anno scolastico e/o nel corso dello stesso.

In occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, l'aggiudicataria è tenuta a fornire, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino previa specifica autorizzazione del Dirigente del competente Servizio.

Il menù freddo-cestino dovrà essere conforme, per peso e composizione, a quanto indicato in allegato.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare variazioni alle tabelle dietetiche per motivate esigenze rapportate anche alla fascia d'età dei soggetti fruitori.

Per particolari esigenze momentanee ed individuali può essere, altresì, richiesta la sostituzione del pasto previsto per la giornata con il menù "bianco".

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente del competente Servizio, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono, comunque, essere fra quelli previsti espressamente nelle predette tabelle dietetiche.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

### **CAPO III** **REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO**

#### **ART. 13 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

Proceduto all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016, la stazione appaltante chiede al soggetto affidatario di produrre, **entro il termine perentorio di 10 giorni**, il titolo di disponibilità effettivo del centro di cottura (atto di proprietà, contratto di locazione, etc...) e tutta la documentazione attestante la conformità dello stesso a quanto dichiarato in sede di gara e a quanto richiesto dal presente capitolato. Tale richiesta è giustificata dalla necessità di garantire l'attivazione del servizio nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui l'operatore economico non provveda entro i termini prefissati a fornire la prova del possesso di un centro di cottura adeguato, gli sarà revocata l'aggiudicazione e la stazione appaltante provvederà all'incameramento della cauzione provvisoria e allo scorrimento della graduatoria.

#### **ART 14 - STIPULA DEL CONTRATTO**

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo l'adozione della Determinazione dirigenziale di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

La stipula dell'Accordo Quadro è subordinata alla/e richiesta/e di informazione antimafia attraverso la banca dati nazionale unica al momento dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 91, comma 3, del D.Lgs 159/2011.

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

L'Accordo Quadro avrà come contenuto anche le clausole di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto l'1.8.2007 tra il Prefetto di Napoli, il Presidente della Regione Campania, il Presidente della Provincia di Napoli, il Sindaco del Comune di Napoli, il Presidente della Camera di Commercio e il Coordinatore dei Sindaci della Provincia di Napoli - ANCI Campania, il c.d. "Programma 100", nonché le clausole di cui al Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, approvato con deliberazione di G.C. n. 254 del 24 aprile 2014 e s.m.i con deliberazione di G.C. n. 217 del 29/04/2017.

Con la stipula dell'Accordo Quadro, tramite atto pubblico amministrativo, la stazione appaltante fissa le clausole generali che regoleranno, per la durata dell'Accordo Quadro, i contratti applicativi specifici da stipularsi tramite scrittura privata semplice.

L'aggiudicatario si impegna, qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 32 comma 8 del Codice, ad attivare il servizio nelle more della stipula dei predetti contratti applicativi.

#### **ART. 14.1** **PROTOCOLLO DI LEGALITA'**

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07, ha preso atto del "Protocollo di Legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 1/8/2007, pubblicato e prelevabile sul sito Internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo [www.utgnapoli.it](http://www.utgnapoli.it), nonché sul sito Web del Comune di Napoli [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it) unitamente alla Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07. Gli articoli 2 e 8 del "Protocollo

di legalità", che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti nel presente Capitolato speciale d'appalto, evidenziando inoltre che le clausole di cui all'art. 8, rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario.

**PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI** Sottoscritto in data 1° agosto 2007 (estratto contenente gli articoli 2 ed 8):

ART. 2

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati;

Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro, tutte somme al netto di I.V.A., la stazione appaltante:

a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;

b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;

c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;

I. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;

II. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione



immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;

e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;

f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;

g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;

h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:  
1. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estero, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi ai fini delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile; l'impresa dovrà, altresì, incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;

2. comunicare alla Camera di Commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accesi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione dell'istituto, numero del conto, Cin, ABI e CAB) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;

i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

ART. 8

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

#### **Clausola n. 1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro

consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

**Clausola n. 2**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

**Clausola n. 3**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

**Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

**Clausola n. 5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

**Clausola n. 6**

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

**Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3**

“La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già sottoscritti, nei caso di fornitura dei cosiddetti servizi “sensibili” di cui al comma 1 dell'art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell'art. 10 del dpr 252/98 a carico del subfornitore.”

**ART. 14.2**

**CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI NAPOLI**

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. n. 254 del 24/04/2014 e s.m.i., ha approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, visionabile sul sito [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it) in "Amministrazione trasparente", le cui disposizioni si applicano altresì alle imprese fornitrici di beni e servizi. Le sanzioni sono previste all'art. 20 comma 7 di detto codice.

**ART. 14.3**

**PATTO DI INTEGRITÀ**

La Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 del 30/01/2018 “Piano Triennale di prevenzione della corruzione 2018-2020 e Programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2018-2020: Approvazione del Patto di

Integrità per l'affidamento di commesse” approva il documento denominato “Patto di Integrità” recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volte a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti.

Il suddetto documento, pertanto, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato dal concorrente nella “Documentazione Amministrativa”.

#### **ART. 14.4**

##### **DISPOSIZIONI AI SENSI DELLA L.R.CAMPANIA N. 3/2007**

L'art.52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 -Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania - recita: *“1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell'appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all'operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza. Per gli appalti di lavori, anche durante l'esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali; b) obbligo dell'appaltatore di rispondere dell'osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, subaffidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori.”*

#### **ART. 14.5**

##### **Documento Unico di Programmazione 2021/2023 del Comune di Napoli**

Il Comune di Napoli nella Missione 01 – Programma 04 – Ambito “Gestione delle entrate tributarie e servizi fiscali” del Documento Unico di Programmazione (DUP) 2021-2023 - Sezione Operativa ha determinato che *“si conferma la necessità di erogare alcuni servizi e/o prestazioni, nonché di instaurare rapporti, esclusivamente nei casi in cui vi sia la regolarità tributaria nei confronti dell'Amministrazione Comunale, mantenendo l'approccio inaugurato oltre 10 anni fa attraverso le verifiche attivate nel cd Programma 100”*.

Il DUP 2021/2023 è pubblicato sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it)

#### **ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del Codice, “garanzia definitiva” a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del Codice, nella misura stabilita dall'art.103. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del Codice per la garanzia provvisoria.

Nel caso la suddetta garanzia venisse utilizzata e quindi ridotta, per effetto di applicazioni di penali o risarcimenti in favore del Comune, la ditta è tenuta al reintegro, entro venti giorni dalla richiesta del Comune, nella misura pari alla riduzione della garanzia stessa ed in proporzione alle obbligazioni ancora da adempiere.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la garanzia, su semplice richiesta scritta del Comune. Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

#### **ART. 16 – TUTELA DELLE PERSONE RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi della normativa vigente e del Regolamento UE 2016/679 i dati forniti dagli operatori partecipanti alla gara saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento è il Comune di Napoli.

La Ditta aggiudicataria si assume le funzioni di Responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i dati connessi all'erogazione del servizio di refezione scolastica ed, in particolare, delle diete speciali; si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati e ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente, garantendo la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, e compiendo le sole operazioni indispensabili per l'espletamento della prestazione.

#### **ART. 17 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.8.2010 ai sensi dell'art. 3, comma 8 della legge stessa.

#### **ART. 18 - RICHIESTA PASTI**

La richiesta di pasti, nell'ambito di ciascun lotto, è commessa all'assuntore, mediante ordinativo scritto, dal Dirigente del Servizio competente ed è vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal predetto Dirigente.

Le ditte sono tenute, sempre in esecuzione di ordinativo emesso dal Dirigente del Servizio competente, ad assicurare la fornitura di pasti anche in favore di scuole non inserite nei lotti perché richiedenti il servizio di refezione successivamente all'espletamento della gara, nei limiti del quantitativo massimo stimato dei pasti e della capacità produttiva del centro di cottura.

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole facenti parte di ciascun lotto verrà comunicato alle aggiudicatarie direttamente dai dirigenti scolastici, in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro e non oltre le ore 09.15 di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax, fonogramma o per posta elettronica.

E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione del Dirigente del Servizio competente. Il predetto numero dei pasti potrà essere differente da quello previsto per i motivi già esposti al precedente art. 3.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai Dirigenti scolastici ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09.45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate dai Dirigenti scolastici alle ditte aggiudicatarie appena gli stessi ne verranno a conoscenza.

La ricevuta che verrà vidimata all'atto della consegna dei pasti da parte dell'addetto delle strutture scolastiche non implicherà l'accettazione, potendo la fornitura essere rifiutata anche successivamente, qualora dovesse risultare non rispondente agli effettivi requisiti richiesti.

La ditta comunicherà giornalmente al Servizio competente, per posta elettronica o secondo altre modalità stabilite dal Servizio stesso, il numero dei pasti erogato alle singole scuole secondo prospetto fornito dal medesimo Servizio.

## **ART. 19 - CONTROLLI E VIGILANZA**

Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto, in base alla normativa vigente e alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

Sarà cura del Servizio competente verificare che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione, nonché procederà alle effettuazioni delle verifiche documentali e delle verifiche *in situ* previste dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle specifiche tecniche di cui al medesimo Decreto.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare - senza preavviso - i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnica presentata dalla ditta stessa in sede di gara e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara anche avvalendosi di ditte specializzate esterne appositamente incaricate.

Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

Inoltre, il Regolamento delle Commissioni Refezione Scolastica approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 30/2015 prevede che le Commissioni Refezione Scolastica Municipali contribuiscono alla valutazione della qualità ed al monitoraggio dell'andamento del servizio di refezione scolastica a livello municipale, anche mediante visita senza alcun preavviso presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, attenendosi a quanto previsto dall'art. 11.

Detto Regolamento, infine, attribuisce alle Commissioni Refezione d'Istituto la possibilità di accedere al centro di produzione della ditta appaltatrice, previo appuntamento da concordarsi nel giorno stesso della visita, attenendosi a quanto previsto dall'art. 15.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due pasti completi e gratuiti - confezionati a parte - in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Ciascuna ditta, allo scopo, quindi, di consentire i controlli necessari, dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

Cederà, altresì, a carico delle ditte l'onere di provvedere affinché gli addetti ai controlli nell'esercizio delle funzioni, nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

## **ART. 20 – PREZZO DEL PASTO**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara - nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto, comprese le spese sostenute per il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione del contagio da Covid-19, del "Protocollo di sicurezza antidiffusione SARS-COV2 settore della ristorazione e bar", predisposto dall'Unità di Crisi Regionale da Covid-19 di cui al Decreto n. 51 del

20/3/2020 del Presidente della Giunta Regionale della Campania nonché quelle derivanti dal rispetto di tutte le vigenti disposizioni adottate dalle competenti autorità statali e regionali.

I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

#### **ART. 21 – REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo rimarrà fisso ed invariabile per il primo anno di appalto. A partire dal secondo anno e, quindi, da ottobre 2023, ai sensi dell'art. 106 comma 1, lett. a) del Codice, opererà la revisione dei prezzi sulla base dei documenti ufficiali ISTAT e/o di sopravvenuta normativa in materia.

#### **ART. 22 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE**

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'aggiudicataria non avrà curato presso l'Area Centro Unico Acquisti e Gare (C.U.A.G.) – Servizio Gare - Forniture e Servizi gli adempimenti contrattuali stabiliti.

La cessione delle somme spettanti all'aggiudicataria, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto.

Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni rilasciate dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio del Dipartimento Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Dirigente del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dalla ditta, acquisito il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ed effettuate le verifiche dei pagamenti dei tributi locali.

Ai sensi dell'art. 103 comma 5 del Dlgs 50/2016, in ordine agli svincoli cauzionali, si prevede: "La garanzia di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata".

#### **ART. 23 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già preconfezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;

- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:
  - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
  - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;
  - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
  - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;
- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;
- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale di € 500,00.
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti della giornata per i quali si è verificata la non conformità.  
La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente Capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate :
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- in caso di impiego di un numero non "adeguato" di addetti - secondo i parametri stabiliti al precedente art. 8 – per lo svolgimento presso le scuole delle attività di supporto operativo sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione, dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 1.000,00;

- per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui all'art.7 del presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di utilizzo di mezzi di trasporto in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale € 1.000,00;
- in caso di mancata pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una sanzione dal 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione del lotto in questione ;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- in caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020 sarà applicata una penale di € 3.000,00.

La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Dirigente del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 13.

Resta ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in aggiunta alle penalità previste, disporre la riduzione dell'ordinativo a carico di ditte inadempienti con assegnazione delle forniture ad altre aggiudicatarie.

Il Dirigente del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatarie.

Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicataria si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi.

#### **ART. 24 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative all'Accordo Quadro e ai contratti applicativi che saranno stipulati a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico di ciascuna ditta aggiudicataria.

#### **ART. 25 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE**

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale e, per quanto in esso non espressamente previsto, dal vigente Capitolato Generale del Comune di Napoli nonché dall'osservanza di norme e condizioni contenute in altre Leggi, Decreti e Regolamenti concernenti i pubblici appalti, in quanto applicabili alla materia oggetto del presente appalto.

Ai sensi dell'art. 50 del Codice e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, si prevede l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei



contratti collettivi di settore e l'impegno ad assumere in via prioritaria, qualora compatibile con la propria organizzazione d'impresa e nel rispetto della normativa vigente, i lavoratori dipendenti impiegati nella gestione del precedente appalto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, si considera di regola il personale dell'impresa uscente calcolato come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento. A tal fine tra gli atti di gara figurano i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti, Regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e specificatamente riferiti alla disciplina della fornitura in questione, ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

#### **ART. 26 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione della commessa e si obbliga di rilevare la stazione appaltante da qualunque protesta, azione o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Più particolarmente, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere, direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro possano derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che dovessero essere formulate contro il Comune.

#### **ART. 27 - SUBAPPALTO**

Per l'unicità e impossibilità di frazionamento della prestazione, è fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c), l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al primo periodo.

#### **ART. 28 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

#### **ART. 29 - EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO**

Come espressamente indicato all'art. 11, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi degli artt. 31 del D.Lgs. 50/2016 e delle Linee Guida ANAC n. 3 .

#### **ART. 30 – SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 107 del D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.108 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al Capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1.qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2.ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3.qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura , per un periodo superiore a 10 giorni;
4. in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5.qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
6. in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7.in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- 8.nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del 1/08/2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli;
- 9.in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

### **ART. 31 – RECESSO**

La stazione appaltante può recedere dal contratto **in qualunque momento**, secondo le modalità stabilite dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

### **ART. 32 - SANZIONI CODICE DI COMPORTAMENTO**

La Stazione Appaltante informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento, quale dichiarazione dei valori, insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, ecc.), approvato con deliberazione di Giunta Comunale n.254 del 24 aprile 2014, così come integrato e modificato con delibera di Giunta Comunale n. 217 del 29 aprile 2017. Tutte le imprese fornitrici di beni e servizi, quali soggetti terzi, sono tenute, nei rapporti con la Stazione Appaltante, ad uniformare la propria condotta nel rispetto delle norme definite nel Codice di Comportamento come dallo stesso previsto all'art 2 comma 3. In caso di violazioni delle norme di cui al Codice di Comportamento da parte dell'impresa aggiudicataria si applicheranno le sanzioni previste dal Patto di Integrità adottato dall'Ente, così come disposto all'art. 20 comma 7 di detto Codice.

### **ART. 33 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE**

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 208 e 206 del D.Lgs.50/2016, qualora non risolte, sono devolute alla giustizia ordinaria.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Napoli.



**Municipalità 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10**  
**Servizi Gestione Attività Territoriali**

## **DISCIPLINARE DI GARA**

Affidamento, in dieci lotti, del servizio di refezione scolastica per il periodo ottobre 2022 /giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo sul territorio delle dieci Municipalità, mediante la conclusione di accordi quadro ai sensi dell'art. 54 comma 3 del D.Lgs n. 50/2016

PREMESSE

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1 DOCUMENTI DI GARA

1.2 CHIARIMENTI

1.3 COMUNICAZIONI

2. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

3. DURATA E FINANZIAMENTO DELL' ACCORDO QUADRO

4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

5. REQUISITI GENERALI

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

6.1 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

6.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

6.3.1 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO-PROFESSIONALE

6.3.2 REQUISITO DI ESECUZIONE

6.4 COMPROVA REQUISITI

7 AVVALIMENTO

8. SUBAPPALTO

9. GARANZIA PROVVISORIA

10. CONTRIBUTO A FAVORE DELL' ANAC

11. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

14. BUSTA A – CONTENENTE LA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

14.1 CAUZIONE PROVVISORIA

14.2 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

14.3 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

14.4 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

14.5 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

14.6 PATTO DI INTEGRITA'

14.7 ATTESTAZIONE DELL'AVVENUTO VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ANAC

14.8 ASSOLVIMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO

15. BUSTA B – CONTENENTE OFFERTA TECNICA

16. BUSTA C – CONTENENTE OFFERTA ECONOMICA

17. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA – DALLA VERIFICA DELLA  
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ALLA VERIFICA DELL'ANOMALIA  
DELL'OFFERTA

19 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

20. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

20.1 PROTOCOLLO DI LEGALITA'

20.2 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

20.3 CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI NAPOLI

20.4 PATTO DI INTEGRITA'

21. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

22. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

## PREMESSE

Con determinazione dirigenziale dei Servizi Gestione Attività Territoriali delle Municipalità 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10 n. 2 del 24/02/2022, questa Amministrazione ha disposto di affidare il servizio di refezione scolastica per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie statali di primo grado cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo rispettivamente nelle Municipalità 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta telematica e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, secondo quanto precisato dagli artt. 60 e 95 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii. (nel prosieguo: Codice), tramite il sistema dell'accordo quadro ex art.54 comma 3 del D.Lgs 50/2016 con un solo operatore economico per ciascun lotto.

Il luogo di svolgimento del servizio è Napoli.

CPV: 55524000-9

**Responsabili Unici del Procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, sono:

Municipalità 1 Dott. Pasquale Del Gaudio

Municipalità 2 Dott.ssa Anna Aiello

Municipalità 3 Dott. Lorenzo Di Dio

Municipalità 4 Dott. Vincenzo Schettino

Municipalità 5 Dott.ssa Giuseppina Sarnacchiaro

Municipalità 6 Dott.ssa Carmela Olivieri

Municipalità 7 Dott. Giuseppe Arzillo

Municipalità 8 Dott. Giuseppe Imperatore

Municipalità 9 Dott.ssa Antonietta Agliata

Municipalità 10 Dott. Luigi Loffredo

**L'appalto è interamente gestito con modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del Codice.**

Pertanto, le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo della Piattaforma per le gare telematiche, accessibile all'indirizzo: <https://acquistitelematici.comune.napoli.it> ove sono disponibili manuali ed istruzioni.

A tal fine, gli operatori economici interessati, dovranno, qualora non vi abbiano già provveduto, procedere alla registrazione *on-line* sul Sistema per il rilascio della password che consentirà la partecipazione alle procedure di gara presenti sulla piattaforma telematica.

## 1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

### 1.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. bando di gara;
2. disciplinare di gara;
3. capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale (con allegati: tabelle dietetiche standard e differenziate, tabelle dietetiche asili nido, ricettario e caratteristiche merceologiche e DUVRI preliminare);
4. quadri economici con allegati elenco scuole di ciascuna Municipalità e fabbisogno presunto dei pasti a fornirsi nel periodo ottobre 2022 / giugno 2025;

5. dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione ex art. 50 del Codice.

Tutta la documentazione di gara è disponibile oltre che sul sito istituzionale dell'Ente ([www.comune.napoli.it/bandi](http://www.comune.napoli.it/bandi) nella sezione *Avvisi, Bandi e inviti*), sulla piattaforma digitale "Appalti&Contratti" (<https://acquistitelematici.comune.napoli.it>), dove è possibile consultare i dettagli delle gare pubblicate e scaricare la relativa documentazione di gara.

### 1.2. CHIARIMENTI

I chiarimenti in ordine alla presente procedura potranno essere formulati attraverso la piattaforma telematica **entro e non oltre otto giorni** antecedenti il termine per la presentazione delle offerte così come indicato nel Bando di gara.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno **sei giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima sulla piattaforma telematica.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

### 1.3. COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate tramite piattaforma telematica e tramite PEC all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalati alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

## 2. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'Amministrazione intende selezionare operatori economici in grado di fornire il servizio di refezione scolastica, al fine di pervenire alla sottoscrizione di un Accordo Quadro, ai sensi dell'art. 54 comma 3 del Codice, con un unico soggetto aggiudicatario attuatore per ciascun lotto.

Il servizio di refezione scolastica concerne:

– la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori multiporzione di circa n. 10.290.415 pasti fresco-caldi, per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025, in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia comunali e statali e le scuole primarie e

secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato A del C.S.A., nonché del personale scolastico statale e comunale avente titolo;

– il supporto operativo al servizio di refezione nelle scuole statali e comunali che effettuano lo scodellamento (cfr. allegato A del C.S.A.): ricevimento dei pasti; predisposizione dei piani destinati all'appoggio e pulizia degli stessi prima e dopo il consumo; scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni; rimozione dei rifiuti;

– la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori monoporzione di circa n.937.461 pasti fresco-caldi, per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025, in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia comunali e statali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato B del C.S.A., nonché del personale scolastico statale e comunale avente titolo.

Si precisa che il servizio oggetto dell'appalto deve essere inteso come una prestazione unitaria da effettuarsi, in tutte le sue fasi - da quella di approvvigionamento delle derrate fino alla fase del trasporto e consegna dei pasti e, ove prevista, dell'attività di supporto – da parte dello stesso operatore economico.

Pertanto, è richiesto che, in caso di RTI o consorzio, la prestazione debba essere effettuata in modo tale che una stessa scuola venga fornita, in tutti i suoi plessi, da una sola delle imprese raggruppate o consorziate.

L'appalto è suddiviso in dieci lotti autonomamente funzionali, coincidenti territorialmente con le zone di competenza dei Distretti Sanitari dell'A.S.L. Napoli 1 Centro e con le Municipalità, al fine di ottenere un efficace e funzionale controllo igienico-sanitario al quale i diversificati Servizi degli stessi Distretti Sanitari sono tenuti.

L'Accordo Quadro sarà concluso con dieci operatori economici diversi, uno per ciascun lotto funzionale.

**Ciascun concorrente potrà partecipare alla gara per uno o più lotti ma potrà aggiudicarsi al massimo un lotto, indipendentemente dalla forma di partecipazione, quale singolo o in RTI.**

A tal fine, la Commissione procederà all'aggiudicazione dei lotti in base al criterio di importanza economica degli stessi. **È possibile l'aggiudicazione di ulteriori lotti solo nel caso in cui il concorrente sia l'unico idoneo per i lotti di cui trattasi o nel caso in cui il concorrente, migliore offerente, sia l'unico a concorrere.**

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

**LOTTO N° 1 Municipalità 1 "Chiaia - S. Ferdinando – Posillipo" CIG 9105862B07**

Distretto Sanitario 24

Il quadro economico resta così determinato:

**Tab. 1**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	688.410	€ 4,93	3.393.861,30	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	96.270	€ 4,38	421.662,60	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n.784.680 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 1.620 pasti di cui multiporzione n 1.420**

**L'importo complessivo presunto del primo lotto è pari a € 3.893.029,20 oltre IVA, di cui € 3.815.523,90 posti a base d'asta ed € 77.505,30 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 1.**



Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.930.458 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 2 Municipalità 2 "Mercato - Pendino -Avvocata – Montecalvario - S.Giuseppe – Porto"**  
**CIG :9105865D80**

Distretto Sanitario 31

**Tab. 2**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.059.588	€ 4,93	5.223.768,84	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	245.967	€ 4,38	1.077.335,46	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 n. **1.305.555 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: n. **3.347 pasti di cui multiporzione n.2.651**

**L'importo complessivo presunto del secondo lotto è pari a € 6.429.200,13 oltre IVA, di cui € 6.301.104,30 posti a base d'asta ed € 128.095,83 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 2.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.205.043,49 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 3 Municipalità 3 "Stella - S. Carlo all'Arena"**

**CIG 9106363878**

Distretto Sanitario 29

**Tab. 3**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	925.290	€ 4,93	4.561.679,70	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	162.003	€ 4,38	709.573,14	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 n.**1.087.293 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: n. **2.500 pasti di cui multiporzione n. 2.062**

**L'importo complessivo presunto del terzo lotto è pari a € 5.378.362,11 oltre IVA, di cui € 5.271.252,84 posti a base d'asta ed € 107.109,27 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 3.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.672.653,47 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 4 Municipalità 4 "S. Lorenzo - Vicaria – Poggioreale"**

**CIG 91066884AC**

Distretto Sanitario 33

**Tab. 4**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui	732.473	€ 4,93	3.611.091,89	€ 0,10

all'all.A				
scuole statali e comunali di cui all'all.B	46.369	€ 4,38	203.096,22	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n.778.842 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.000 pasti di cui multiporzione n. 1.830**

**L'importo complessivo presunto del quarto lotto è pari a € 3.891.608,62 oltre IVA, di cui € 3.814.188,11, posti a base d'asta ed € 77.420,51 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 4.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.920.030,22 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 5 Municipalità 5 "Arenella – Vomero"**

**CIG 9107119857**

Distretto Sanitario 27

**Tab. 5**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.548.387	€ 4,93	7.633.547,91	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n.1.548.387 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 3.900 pasti di cui multiporzione n 3.900**

**L'importo complessivo presunto del quinto lotto è pari a € 7.788.386,61 oltre IVA, di cui € 7.633.547,91 posti a base d'asta ed € 154.838,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 5.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.824.515,89 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 6 Municipalità 6 " Barra - S. Giovanni a Teduccio – Ponticelli" CIG 9106725335**

Distretto Sanitario 32

**Tab. 6**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.347.433	€ 4,93	6.642.844,69	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	296.178	€ 4,38	1.297.259,64	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n 1.643.611 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 3.402 pasti di cui multiporzione n. 2.819**

**L'importo complessivo presunto del sesto lotto è pari a € 8.101.503,65 oltre IVA, di cui € 7.940.104,33 posti a base d'asta ed € 161.399,32 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 6.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 4.036.024,93 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 7 Municipalità 7 "Secondigliano - Miano - S. Pietro a Paterno"**

**CIG 91082215BE**

Distretto Sanitario 30

**Tab. 7**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	772.866	€ 4,93	3.810.229,38	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	26.519	€ 4,38	116.153,22	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **799.385 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera n. **2.500 pasti, di cui multiporzione n 2.400**

**L'importo complessivo del settimo lotto è pari a € 4.006.055,91. oltre IVA, di cui € 3.926.382,60 posti a base d'asta ed € 79.673,31 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 7.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.972.359,43 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 8 Municipalità 8 "Chiaiano - Piscinola - Marianella – Scampia" CIG 91090902DE**

Distretto Sanitario 28

**Tab. 8**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.002.645	€ 4,93	4.943.039,85	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **1.002.645 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera n. **1.688 pasti, di cui multiporzione n. 1.688**

**L'importo complessivo dell'ottavo lotto è pari a € 5.043.304,35 oltre IVA, di cui € 4.943.039,85 posti a base d'asta ed € 100.264,50 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 8.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.476.533,15 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 9 Municipalità 9 "Pianura – Soccavo"**

**CIG 910695944F**

Distretto Sanitario 26

**Tab. 9**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	917.617	€ 4,93	4.523.851,81	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 n. **917.617 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: n. **1885 pasti di cui multiporzione n 1.885**

**L'importo complessivo presunto del nono lotto è pari a € 4.615.613,51 oltre IVA, di cui € 4.523.851,81 posti a base d'asta ed € 91.761,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 9.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.266.513,99 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

**LOTTO N° 10 Municipalità 10 "Bagnoli – Fuorigrotta"**

**CIG 91080432DB**

Distretto Sanitario 45

**Tab. 10**

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.295.706	€ 4,93	6.387.830,58	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	64.155	€ 4,38	280.998,90	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n.**1.359.861 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera : n. **3.200 pasti, di cui multiporzione n 3000**

**L'importo complessivo del decimo lotto è pari a € 6.804.174,03 oltre IVA, di cui € 6.668.829,48 posti a base d'asta ed € 135.344,55 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 10.**

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.353.724,27 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

Il valore complessivo presunto dell'accordo quadro è di € 54.837.825,13 , oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.113.412,99 e oltre IVA, per un totale di € 55.951.238,12, oltre IVA.

Si precisa che gli importi sopra indicati rappresentano un tetto massimo di spesa, e che l'Amministrazione non è obbligata ad ordinare prestazioni fino alla concorrenza di detti importi. La puntuale definizione delle quantità delle singole prestazioni avverrà attraverso i contratti attuativi dell'Accordo Quadro e saranno pagate solo le prestazioni specificamente richieste ed effettivamente sostenute.

Gli oneri per la sicurezza sono stati valutati sulla base di rischi interferenti quali quelli legati alla viabilità interna ed alla movimentazione all'interno degli ambienti scolastici, giusta redazione del DUVRI.

L'importo stimato dell'appalto ha valore indicativo in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza scolastica (e nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale oggetto del presente capitolato, servizio quest'ultimo strettamente correlato alle effettive esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche, derivanti dall'orario curricolare da esse adottato e/o modificato secondo qualsivoglia

necessità) nonché della chiusura, soppressione e istituzione delle strutture scolastiche nel periodo oggetto della durata dell'appalto.

Pertanto l'aggiudicatario, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore, anche pari a zero, rispetto alla previsione di fornitura presunta per ciascun Istituto scolastico, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

La struttura di ciascun lotto deve intendersi comunque flessibile sia per quanto innanzi indicato sia a seguito di richiesta di variazioni - da parte dell'Amministrazione Comunale - del sistema di refezione adottato nelle scuole correlate a motivate sopravvenute esigenze logistico-igienico-sanitarie. Pertanto, nell'ipotesi in cui una scuola, inserita nell'allegato A per lo scodellamento, dovesse avvalersi del servizio mediante il sistema monoporzione, la prestazione dovrà avvenire con i costi previsti per quest'ultimo tipo di refezione, senza alcuna pretesa di oneri aggiuntivi.

Del pari, l'aggiudicatario - laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale - sarà tenuto a fornire, entro il quinto dell'importo del contratto (art. 106, comma 12 del Codice), oppure per l'eventuale proroga (art.106, comma 11) quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

**Clausola sociale:** Ai sensi dell'art. 50 del Codice e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, si prevede l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore e l'impegno ad assumere in via prioritaria, qualora compatibile con la propria organizzazione d'impresa e nel rispetto della normativa vigente, i lavoratori dipendenti impiegati nella gestione del precedente appalto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, si considera di regola il personale dell'impresa uscente calcolato come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento.

A tal fine tra gli atti di gara figurano i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione.

### **3. DURATA E FINANZIAMENTO DELL'ACCORDO QUADRO**

La durata dell'Accordo Quadro decorre da ottobre 2022 a giugno 2025. Le date di attivazione e di conclusione del servizio possono subire delle variazioni a secondo dei calendari scolastici annui e delle esigenze dei singoli Istituti scolastici. Le prestazioni potranno essere avviate nelle more della stipula contrattuale.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Modalità di finanziamento: L'Accordo Quadro è finanziato con fondi del bilancio comunale.

Per i singoli contratti attuativi derivati dall'accordo quadro la copertura finanziaria verrà garantita nei limiti degli stanziamenti approvati con le corrispondenti manovre di bilancio.

Modalità di pagamento: L'accordo Quadro non è fonte di obbligazioni per la stazione appaltante nei confronti dell'aggiudicatario in quanto definisce unicamente la disciplina generale delle modalità di affidamento ed esecuzione del servizio. Individua, invece, l'obbligo per l'aggiudicatario di assumere il servizio di refezione scolastica che successivamente sarà richiesto, entro il limite massimo di importo ed il periodo di validità dell'Accordo.

Successivamente alla stipula dell'Accordo Quadro saranno sottoscritti singoli contratti applicativi sulla base

dei flussi di utenza registrati e delle risorse disponibili; i corrispettivi saranno pagati nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

#### 4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli e dal capitolato speciale d'appalto.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

▲ **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

▲ **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

▲ **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

**Per tutte le tipologie di rete**, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI

o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Sono ammessi alla gara gli operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, nonché gli operatori economici di Paesi terzi firmatari degli accordi di cui all'art. 49 del Codice, alle condizioni di cui al presente disciplinare di gara.

## 5. REQUISITI GENERALI

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti per i quali sussistano:

- a) le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, dalla lett. a) alla lett. g); comma 2; comma 3; comma 4; comma 5, dalla lett. a) alla lett. m), del Codice;
- b) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011;
- c) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001.

**L'assenza delle suddette cause di esclusione è oggetto di apposite dichiarazioni da fornire nel modello DGUE.**

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4/05/1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21/11/2001, devono, a pena d'esclusione dalla gara, essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14/12/2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (ai sensi dell'art. 37 del D.L. 78/2010 conv. in L. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del D.M. 14/12/2010.

## 6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

### 6.1 Requisiti di idoneità professionale - ex art. 83 comma 1 lett. a) del Codice

I concorrenti devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso del seguente requisito:

- a) iscrizione alla CCIAA, con attivazione dell'oggetto sociale relativo alla prestazione oggetto della gara;
- b) essere operatore del settore alimentare, già registrato ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 (con indicazione del numero di registrazione).

In caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE, i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte il raggruppamento/consorzio ordinario/rete d'impresе/GEIE.

Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) il requisito di cui alla lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici.

Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) il requisito di cui alla lettera b) deve essere posseduto dalle imprese indicate come esecutrici.

Ai concorrenti appartenenti ad altro Stato membro, si applica quanto prescritto all'art. 83 comma 3 del Codice.

## **6.2 Requisiti di capacità economico-finanziaria – ex art. 83 comma 1 lett. b) del Codice**

Tenendo presente gli effetti della pandemia che hanno provocato, a livello generale e locale, la sostanziale sospensione delle attività nel settore della refezione scolastica, i concorrenti dovranno possedere, nei migliori tre esercizi finanziari dell'ultimo quinquennio antecedente alla pubblicazione del bando, **pena l'esclusione dalla gara**, un fatturato globale complessivo non inferiore al **50%** dell'importo a base d'asta del singolo lotto a cui si partecipa.

Il suddetto fatturato è richiesto al fine di assicurare la solidità economico-finanziaria dell'operatore economico affidatario del servizio.

In caso di RTI il requisito può essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso, fermo restando la quota maggioritaria in capo alla capogruppo mandataria.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

**N.B. In caso di partecipazione a più lotti, l'operatore economico dovrà possedere, nei migliori tre esercizi del quinquennio, il suddetto fatturato relativo al lotto di importo più elevato per il quale concorre.**

### **6.3.1 Requisiti di capacità tecnico-professionale - ex art. 83 comma 1 lett.c) del Codice.**

I concorrenti dovranno possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, i seguenti requisiti:

**a)** nel **quinquennio** antecedente la pubblicazione del presente bando di gara, aver eseguito - a regola d'arte e con buon esito – uno o più servizi di refezione scolastica con la fornitura di un numero complessivo di pasti non inferiore al **30%** del numero dei pasti previsti per il lotto a cui si partecipa. In caso di RTI, il requisito dovrà essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento in relazione alla quota di prestazione che sarà eseguita (fermo restando la quota maggioritaria in capo alla mandataria). Pertanto, ciascun componente dovrà aver eseguito, nel quinquennio suddetto, uno o più servizi di refezione scolastica con la fornitura di pasti non inferiore al **30%** del numero dei pasti che dichiara di fornire per il presente appalto. **In caso di partecipazione a più lotti, l'operatore economico dovrà possedere il requisito relativamente al lotto di importo più elevato per il quale concorre;**

**b)** possesso di certificazione **UNI EN ISO 9001** in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: servizi di ristorazione collettiva. In caso di RTI, il requisito deve essere posseduto da tutte le società componenti il raggruppamento.

**In caso di consorzio stabile, si applica l'art.47 del Codice.**

**6.3.2 Requisito di esecuzione:** l'aggiudicatario dovrà disporre, per tutta la durata dell'Accordo Quadro, di un centro di cottura con le caratteristiche previste nel Capitolato speciale di appalto, in grado di preparare e confezionare nel corso della mattinata un numero di pasti almeno pari a quello previsto per il lotto a cui si partecipa, al netto degli impegni assunti con altri soggetti nel medesimo periodo dell'appalto in oggetto. Il titolo di disponibilità effettivo del centro di cottura (atto di proprietà, contratto di locazione etc.) dovrà essere documentato, entro e non oltre 10 giorni dalla richiesta della stazione appaltante, una volta aggiudicato l'appalto.

## **6.4 Comprova requisiti**

Ai sensi dell'art. 85 del Codice, la Stazione Appaltante prima di aggiudicare la gara, procede alla verifica dei requisiti speciali e generali dichiarati dal concorrente primo classificato.

La Stazione Appaltante ha comunque la facoltà di procedere, durante l'espletamento della gara, ad una verifica a campione dei requisiti dichiarati.

Ai sensi dell'art. 9, comma 1-bis, Delibera AVCP 111/2012 e successive modifiche (v. Delibera Anac n. 157/2016), l'utilizzo della piattaforma con procedura di gara interamente telematica permette, in regime



transitorio, di derogare all'AVCPass.

**I mezzi di prova sono quelli indicati nell'Allegato XVII, parte I del Codice.**

In particolare, la comprova dei requisiti di capacità economico finanziaria sarà effettuata, per il fatturato globale complessivo, attraverso i bilanci relativi ai migliori tre esercizi finanziari.

La comprova del requisito di capacità organizzativa verrà effettuata attraverso la presentazione di certificati di buon esito dei committenti titolari dell'attività nei quali venga espressamente indicato: il buon esito dell'attività con assenza di rilievi e contestazioni, l'importo totale finanziato, la tipologia del servizio, la durata (con data di inizio e fine).

## **7. AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art.45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui all'art. 6.1 Requisiti di idoneità.

Il concorrente deve produrre i documenti e le dichiarazioni dell'ausiliaria indicati al punto 14.4.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## **8. SUBAPPALTO**

Per l'unicità e impossibilità di frazionamento della prestazione, è fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c) dell'art. 105 del Codice, l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al primo periodo.

## 9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1) una **garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% dell'importo complessivo (comprensivo degli oneri di sicurezza) del prezzo posto a base di gara del lotto al quale si partecipa, salvo quanto previsto all'art.93, comma 7 del Codice;

**N.B. In caso di partecipazione a più lotti, potrà essere prodotta un'unica garanzia provvisoria, purché la polizza riporti nell'oggetto i lotti per i quali si concorre e l'importo garantito sia calcolato sulla somma di almeno due lotti del valore più elevato**

2) una **dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'art.93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art.93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D.Lgs 6 settembre 2011 n.159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali, la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art.89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art.89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'art.49, comma 1 del D.Lgs 21 novembre 2007 n.231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Tesoreria del Comune di Napoli;
- c) fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art.93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art.103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie>

- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legettimati/intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legettimati/intermediari_non_abilitati.pdf)

- [http://www.ivass.it/impreses\\_jsp/HomaPage.jsp](http://www.ivass.it/impreses_jsp/HomaPage.jsp)

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art.45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze;
- 4) essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art.127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004 n.123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del codice civile, mentre ogni riferimento all'art.30 della Legge 11 febbraio 1994 n.109 deve intendersi sostituito con l'art.93 del Codice);
- 5) avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 6) prevedere espressamente:
  - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art.1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art.1957 del codice civile;
  - c) la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 7) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 8) riportare l'autentica della sottoscrizione;
- 9) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445;
- documento informatico, ai sensi dell'art.1, lett. p) del D.Lgs 7 marzo 2005 n.82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art.22, commi 1 e 2, del D.Lgs 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art.22, comma 1 del D.Lgs 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art.22, comma 2 del D.Lgs 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art.93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'art.93, comma 7, si ottiene:

- in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art.45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art.45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art.93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art.45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. E' onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art.20 del D.Lgs 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile – e quindi è causa di esclusione – la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

## 10. CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Come comunicato sul sito ANAC in data 23.12.2020 *“A decorrere dal 1° gennaio 2021 gli operatori economici e le stazioni appaltanti sono nuovamente tenuti al versamento dei contributi dovuti all'Autorità per tutte le procedure di scelta del contraente”*.

Pertanto, i concorrenti, a pena d'esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, scegliendo tra le modalità disponibili sul sito dell'ANAC (già AVCP), per un importo pari a

<b>LOTTO 1</b>	<b>€ 140,00</b>
<b>LOTTO 2</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>LOTTO 3</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>LOTTO 4</b>	<b>€ 140,00</b>
<b>LOTTO 5</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>LOTTO 6</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>LOTTO 7</b>	<b>€ 140,00</b>
<b>LOTTO 8</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>LOTTO 9</b>	<b>€ 140,00</b>
<b>LOTTO 10</b>	<b>€ 200,00</b>

## 11. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Le istanze e le dichiarazioni richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a. sono rilasciate ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (o legislazione equivalente in caso di imprese estere);
- b. in caso siano sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti, deve essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo;

- c. devono essere rese e sottoscritte digitalmente dai soggetti concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, appartenenti ad eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione prodotta ove non sia richiesta in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o conforme, ai sensi degli artt. 18 e 19 del DPR 445/2000. In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza: si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a carico del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

## 12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla

procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

### **13. MODALITÀ PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

La presente procedura è gestita integralmente con modalità telematica e, pertanto, verranno ammesse solo le offerte presentate attraverso la piattaforma telematica raggiungibile all'indirizzo <https://acquistitelematici.comune.napoli.it> . Non saranno ritenute valide offerte presentate in forma cartacea o a mezzo PEC o qualsivoglia altra modalità di presentazione. Per partecipare alla procedura, i soggetti interessati dovranno:

1. collegarsi al profilo committente all'indirizzo <https://acquistitelematici.comune.napoli.it> e, selezionando la procedura, registrarsi al Portale Appalti, attivando la funzione "Registrati" presente nella sezione Bandi di gara e contratti - "Accesso Operatori Economici";
2. accedere alla sezione "Accesso Operatori Economici" con le credenziali ottenute in fase di registrazione al Portale di cui al punto precedente;
3. prendere visione delle istruzioni per partecipare alla gara telematica fornite nel "Manuale Operativo partecipazione Gare Telematiche" disponibile sulla piattaforma;
4. disporre di firma digitale valida del soggetto che sottoscrive l'istanza di partecipazione e l'offerta o presentare firma autenticata.

La piattaforma telematica prevede il caricamento delle seguenti buste digitali/plichi telematici:

- Busta A – Contenente DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- Busta B – Contenente OFFERTA TECNICA
- Busta C – Contenente OFFERTA ECONOMICA

**L'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica costituirà causa di esclusione.**

**Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.**

Tutta la documentazione dovrà essere redatta in lingua italiana o accompagnata da traduzione asseverata.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Si precisa che l'offerta deve essere sottoscritta digitalmente, pena l'esclusione, dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti i suddetti documenti devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

**Si precisa, inoltre, che ogni singolo file non dovrà superare la dimensione di 50 MB; si evidenzia che la dimensione totale del plico telematico non dovrà superare 1 GB.**

**In particolare, gli operatori economici che partecipano a più lotti dovranno presentare:**

**- un unico plico Busta A – Contenente DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, comune a tutti i lotti cui si partecipa;**

**- un plico Busta B – Contenente OFFERTA TECNICA, per ciascun lotto cui si partecipa;**

**-un plico Busta C – Contenente OFFERTA ECONOMICA, per ciascun lotto cui si partecipa.**

#### **14. BUSTA A – CONTENENTE LA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Il concorrente che partecipa a più lotti deve presentare un'unica BUSTA A – Documentazione Amministrativa, specificando nella domanda di partecipazione per quali lotti concorre.

Il plico Busta A – Documentazione Amministrativa dovrà contenere la seguente documentazione:

##### **14.1. Cauzione provvisoria**

La **cauzione provvisoria**, di cui al paragrafo 9 - in formato elettronico (con firma digitale delle parti contraenti), ovvero come scansione del documento cartaceo - dovrà essere inserita nell'apposito spazio previsto.

I mezzi di prova di cui all'art. 93 comma 7 del Codice potranno essere inseriti in questo campo o anche in "eventuale documentazione integrativa".

##### **14.2. Domanda di partecipazione**

La domanda di partecipazione deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante ed essere inserita nell'apposito campo obbligatorio della piattaforma telematica.

**Essa deve riportare per quali lotti il partecipante concorre.**

Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda dovrà essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già regolarmente costituito, la domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della mandataria, con allegata copia autentica, rilasciata dal notaio, dell'ATTO DI COSTITUZIONE di RTI/CONSORZIO ORDINARIO DI CONCORRENTI /GEIE, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del Codice, in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo. La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo.

**In caso di partecipazione dei soggetti di cui agli artt. 47 e 48 del Codice:**

- I consorzi stabili, ex art. 47 del Codice, sono tenuti ad indicare nell'istanza per quali consorziate essi concorrono. Per esse opera il divieto di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma. Le consorziate esecutrici, unitamente al consorzio, dovranno essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

- In caso di costituendo RTI, l'istanza di partecipazione deve contenere: - l'indicazione delle percentuali di esecuzione della prestazione in capo a ciascun operatore riunito; - l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituirsi in RTI, indicando l'impresa designata come mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

- In caso di RTI già costituito, l'istanza di partecipazione deve contenere l'indicazione delle percentuali di esecuzione della prestazione in capo a ciascun operatore riunito; ad essa deve essere allegata, altresì, copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferita alla mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

- In caso di consorzio ordinario si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice, dettate per i raggruppamenti temporanei d'impresa, in particolare l'obbligo di indicare le delle percentuali di esecuzione della prestazione in capo a ciascun operatore consorziato. Ciascuna impresa consorziata deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

In caso di soggetti di cui alle lett. f) e g) del Codice, si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

In particolare:

In caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

1. copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con indicazione dell'organo comune di rappresentanza;
2. dichiarazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'organo comune che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
3. dichiarazione di cui all'art. 48 comma 4 del Codice.

In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

a) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice. Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato con scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, occorre allegare:

a) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice;

o in alternativa

b) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD. Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:



- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzione di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
- le parti del servizio o fornitura, di cui all'art. 48 comma 4 del Codice, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

### **14.3. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO**

**Il DGUE deve essere compilato sulla base del modello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante in Documentazione amministrativa.**

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

**Il/i documento/i di gara unico europeo deve/ono essere inserito/i nell'apposito campo, compilato e firmato digitalmente competente alla compilazione. In caso di partecipazione a più lotti, il concorrente allega un unico DGUE.**

### **14.4 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE**

**Dichiarazioni - firmate digitalmente e inserite nell'apposito campo obbligatorio "Autocertificazione" - rese ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (ovvero per i concorrenti residenti all'estero secondo la legislazione dello Stato di appartenenza), con le quali il concorrente attesta:**

- 1) di essere a conoscenza e di accettare, ai sensi dell'art. 52 della L.R. 3/2007, l'obbligo di attuare in favore dei propri dipendenti e/o collaboratori condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché di essere a conoscenza del vincolo per la stazione appaltante di subordinare l'aggiudicazione ed i pagamenti degli acconti e del saldo alla verifica del DURC;
- 2) che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dalla Legge 327/2000 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- 3) di essere a conoscenza delle norme in materia antimafia di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i., al D.L. 187/2010 e s.m.i. ed al D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.;
- 4) di essere a conoscenza e di accettare tutte le norme pattizie contenute nel "Protocollo di legalità" sottoscritto dal Comune di Napoli e dalla Prefettura di Napoli in data 1.8.2007, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura e del Comune di Napoli e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti, richiamando in particolare gli artt. 2 e 8 (vedasi successivo art. 20 "Informazioni Complementari", ove vengono riportati per esteso);

- 5) di impegnarsi a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ex Legge 136/2010 e s.m.i.;
- 6) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio e neppure in forma individuale, qualora si partecipi alla stessa in forma associata;
- 7) l'impegno a comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari;
- 8) di essere a conoscenza e di accettare le condizioni richiamate dal Documento Unico di Programmazione 2021/2023 del Comune di Napoli, il c.d. "Programma 100" (per cui l'aggiudicazione è subordinata all'iscrizione nell'anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica dei pagamenti dei tributi locali IMU, Tarsu e Tosap/Cosap), pubblicato sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo: [www.comune.napoli.it/risorsestrategiche](http://www.comune.napoli.it/risorsestrategiche);
- 9) di essere a conoscenza dell'obbligo di osservanza del Codice di Comportamento adottato dall'Ente con Deliberazione di G.C. 254 del 24/4/2014 e s.m.i approvata con Deliberazione di G.C. n. 217 del 29/04/2017, che, all'art. 2 comma 3, dispone l'applicazione del Codice anche alle imprese fornitrici di beni e servizi o che realizzano opere in favore del Comune di Napoli; attesta, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del predetto Codice di Comportamento, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a dipendenti di codesta amministrazione comunale, anche non più in servizio, che negli ultimi tre anni abbiano esercitato poteri istruttori, autoritativi o negoziali per conto dell'amministrazione comunale in procedimenti in cui la controparte sia stata interessata; si impegna altresì a non conferire tali incarichi per l'intera durata del contratto, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 53 comma 16/ter del Dlgs 165/2001.

*N.B. - Le sanzioni applicabili all'impresa affidataria in caso di violazione di quanto disposto dal Codice di Comportamento sono stabilite all'art. 20 c.7 di detto Codice. In caso di gravi e reiterate violazioni delle suddette disposizioni il contratto sarà unilateralmente risolto dall'Amministrazione;*

- 10) che l'**elenco completo** dei nominativi e delle generalità dei soggetti che ricoprono attualmente le cariche e le qualità di cui al comma 3 dell'art. 80 del Codice, ivi compreso i cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, è il seguente:(*indicare*);
- 11) di impegnarsi a rispettare, ai sensi dell'art. 30 comma 3 del Codice, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro, stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X (ai sensi dell'art. 94 comma 2 del Codice, la Stazione Appaltante può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui al suddetto articolo);
- 12) di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
- 13) di eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (Emas, Iso 14001) e in ogni caso secondo quanto indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 20 marzo 2020;
- 14) di rispettare i criteri ambientali per l'affidamento del servizio di refezione previsti dal Decreto di cui al punto precedente, relativamente alle specifiche tecniche di base, con particolare attenzione ad una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale;

15) il quantitativo della fornitura di pasti fresco/caldi per la quale sono stati già assunti impegni lavorativi presso altri soggetti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 (**N.B.** *L'onere della comunicazione degli ulteriori impegni assunti sussiste per tutta la durata contrattuale, anche, pertanto, per impegni assunti successivamente all'aggiudicazione*);

16) l'impegno ad assumere in via prioritaria, qualora compatibile con la propria organizzazione d'impresa e nel rispetto della normativa vigente, i lavoratori dipendenti impiegati nella gestione del precedente appalto;

17) l'impegno a disporre, per tutto il periodo del contratto, di un centro di cottura con le caratteristiche previste nel capitolato speciale di appalto, in grado di preparare e confezionare nel corso della mattinata un numero di pasti almeno pari a quello previsto per il lotto a cui si partecipa, al netto degli impegni assunti con altri soggetti nel medesimo periodo dell'appalto in oggetto;

18) *per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*, si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del D.P.R. n. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

19) di essere informato, ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara;

20) *per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267*, indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

**N.B. Tutte le dichiarazioni vanno rese e firmate digitalmente anche dalle imprese mandanti e dalle consorziate esecutrici e inserite nell'apposito campo obbligatorio "Autocertificazione".**

**In caso di partecipazione a più lotti, dette dichiarazioni si intendono rilasciate per ciascun lotto cui si partecipa.**

#### **14.5. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO**

L'operatore economico deve inserire nell'apposito spazio del sistema telematico "*Documentazione in caso di avvalimento*" la seguente documentazione:

- dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- contratto di avvalimento, in originale in formato elettronico o copia autentica della scansione dell'originale cartaceo rilasciata da notaio o da altro pubblico ufficiale a ciò autorizzato, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

#### 14.6 PATTO DI INTEGRITA'

**Dovrà essere fornita una copia del Patto di integrità** sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente. Lo stesso dovrà essere firmato digitalmente anche dai legali rappresentanti delle imprese mandanti, delle imprese ausiliarie e delle consorziate esecutrici.

Lo stesso dovrà essere inserito nell'apposito campo obbligatorio "*Patto di Integrità*".

**In caso di partecipazione a più lotti, occorre produrre un unico Patto di Integrità.**

#### 14.7 ATTESTAZIONE DELL'AVVENUTO VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ANAC

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve inserire nell'apposito spazio "Contributo Anac", a seconda della modalità di pagamento scelta, scansione digitale della stampa della ricevuta di pagamento, trasmessa dal "Servizio di riscossione", oppure la scansione digitale dello scontrino rilasciato dal punto vendita, oppure, per i soli operatori economici esteri, la scansione digitale della ricevuta di bonifico bancario internazionale.

**In caso di partecipazione a più lotti, occorre allegare nell'apposito campo il contributo versato per ciascun lotto.**

#### 14.8 ASSOLVIMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO

La documentazione comprovante l'assolvimento dell'imposta di bollo sarà inserita nell'apposito campo "*Assolvimento imposta di bollo*".

#### 15. BUSTA B – CONTENENTE OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere **firmata digitalmente** dal soggetto munito di rappresentanza e in caso di costituendo RTI, consorzio ordinario o GEIE, da ciascuna impresa riunita o consorziata.

**Il Concorrente deve presentare tante buste "B" quanti sono i lotti cui intende partecipare. In tal caso ciascuna busta "B" dovrà recare l'indicazione del lotto cui l'offerta si riferisce.**

Essa deve essere composta da dettagliata ed esaustiva relazione tecnica – in un numero **massimo** di 40 fogli (pari ad 80 pagine) formato A4 dattiloscritti (al netto di copertina e indice), digitati in formato *times new roman* corpo 12, interlinea 1,5, massimo trenta righe per pagina, numerati progressivamente – che dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione e contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio.

**L'offerta tecnica dovrà essere redatta seguendo l'ordine dei criteri di valutazione del progetto tecnico previsti dall'art. 17 del presente Disciplinare richiamandone la numerazione.**

**ULTERIORE DOCUMENTAZIONE e/o ALLEGATI ALLA RELAZIONE TECNICA NON SARANNO PRESI IN CONSIDERAZIONE E NON SARANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE.**

La ditta partecipante alla gara redigerà una legenda di facile lettura indicante, per ogni specifica richiesta del bando di gara e CSA, il volume, il capitolo, la pagina e il paragrafo ove l'argomento di gara è trattato, avendo particolare cura che ogni argomento venga disciplinato, possibilmente, in un unico contesto tecnico-operativo.

Si ricorda che quanto espresso nell'offerta tecnica costituirà oggetto di specifica obbligazione contrattuale in capo al soggetto aggiudicatario, da osservarsi nella fase esecutiva del contratto.

Tutta la documentazione contenente l'offerta tecnica dovrà essere inserita, una volta completato il caricamento della documentazione amministrativa, nell'apposito campo obbligatorio "*Offerta Tecnica*", per ciascun lotto cui si partecipa.

#### 16. BUSTA C – Contenente OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere **firmata digitalmente** dal soggetto munito di rappresentanza e in caso di

costituendo RTI/consorzio ordinario o GEIE, da ciascuna impresa riunita o consorziata.

**Il Concorrente deve presentare tante buste "C" quanti sono i lotti cui intende partecipare.**

L'offerta economica deve essere inserita nel campo obbligatorio "Offerta economica" e deve contenere:

- a) l'indicazione del ribasso percentuale unico (massimo due cifre decimali) sull'importo posto a base d'asta del lotto cui si partecipa. Il ribasso percentuale unico offerto sulla base d'asta del lotto a cui si partecipa verrà applicato, in sede di liquidazione, ai prezzi unitari delle due diverse tipologie di servizio di cui alle tabelle del par. 2;
- b) l'indicazione, ai sensi dell'**art. 95 comma 10** del Codice, dell'importo relativo ai propri costi della manodopera ed agli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

**N.B. Non saranno ammesse, a pena di esclusione, offerte economiche in rialzo rispetto a quella a base di gara.**

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di esperimento della gara.

**17. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA**

L'Accordo Quadro sarà aggiudicato, con procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice, anche in presenza di una sola offerta valida per ciascun lotto.

Per ogni offerta la Commissione potrà attribuire un massimo di 100 punti così attribuiti:

<b>Progetto Tecnico</b>	Fino a 80 punti
<b>Offerta Economica</b>	Fino a 20 punti

Il punteggio per la valutazione del progetto tecnico verrà attribuito dalla Commissione giudicatrice:

- a. per i criteri qualitativi, sulla base della valutazione effettuata;
- b. per i criteri quantitativi, sulla base di punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

L'attribuzione dei punteggi sarà stabilita in base ai seguenti elementi:

**PROGETTO TECNICO**

N° criterio	N° sub-criterio	Descrizione	Valore sub-criterio	Sub totali	Tipologia criterio Qualitativo (QL), Quantitativo (QT), Tabellare (T)
1	<b>1.1 Sistema organizzativo di produzione</b>			<b>massimo 27 punti</b>	
	1.1.1	Descrizione del piano del ciclo produttivo con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione e cottura, del confezionamento dei pasti	Max 10 punti		QL
	1.1.2	Descrizione sintetica delle procedure adottate per la rintracciabilità degli alimenti e dei M.O.C.A. adoperati e delle procedure previste per l'accreditamento dei fornitori.	Max 2 punti	<b>Max 20 p.</b>	QL

	1.1.3	Griglia riassuntiva per l'identificazione e la gestione dei rischi associati a tutte le fasi del ciclo produttivo, comprese quelle di trasporto, distribuzione e somministrazione, con individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) per le diete differenziate standardizzate ed individuali, comprese le diete per lattanti	Max 3 punti		QL
	1.1.4	Griglia riepilogativa delle tipologie e delle frequenze di verifiche e controlli analitici che si intendono effettuare ai sensi delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti	Max 3 punti		QL
	1.1.5	Descrizione sintetica delle procedure di sanificazione e delle procedure adottate per la lotta agli infestanti	Max 1 punto		QL
	1.1.6	Descrizione sintetica delle procedure per la gestione dei rifiuti	Max 1 punto		QL
	1.2	<b>Piano di gestione delle emergenze.</b> Descrizione delle modalità proposte per assicurare per tutta la durata contrattuale la risoluzione di emergenze e criticità organizzative.	Max 5 punti	<b>Max 5 p.</b>	QL
	1.3	<b>Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico, in conformità con il DM n°65 del 10/03/20</b>			T
		Tutti i frigoriferi, i congelatori e gli abbattitori in uso SI'/NO	Punti 1	<b>Max 2 p.</b>	
		Tutte le lavastoviglie ed i forni in uso SI'/NO	Punti 1		
	<b>2. Personale impiegato nel centro di cottura</b>		<b>massimo 10 punti</b>		
2	2.1	Personale del centro di cottura a supporto della gestione oltre quello previsto da Capitolato: a) cuoco 2 punti per unità b) aiuto cuoco 1,5 punti per unità c) altro personale 1 punto per unità Sono attribuibili max 5 punti	Max 5 punti	<b>Max 10 punti</b>	QT
	2.2	ulteriori risorse qualificate (es. Tecnologo Alimentare, Dietista e/o altra figura equivalente). 1,5 punti per risorsa fino ad un massimo di tre punti.	Max 3 punti		

	2.3	Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto alla cucina in tema di sicurezza nutrizionale e sicurezza ambientale. <sup>1</sup>	Punti 2		
		<sup>1</sup> All.1 par. c lett. a) punto 8, DM n.65 del 10 Marzo 2020			
	<b>3. Fase di trasporto</b>		<b>massimo 10 <sup>QL</sup> punti</b>		
3	3.1	Descrizione sintetica di un Piano di Trasporto comprensivo di: - Numero automezzi che si intendono utilizzare - Indicazione dettagliata (orario di partenza incluso) del percorso che ciascun automezzo effettua dal centro cottura ai singoli plessi scolastici - Stima dei tempi di percorrenza (utilizzando “Google Maps” o “Via Michelin”) in un giorno feriale e nella fascia oraria corrispondente alla prestazione. - Descrizione sintetica delle procedure di monitoraggio e verifica del tempo di percorrenza da mettere in atto durante l’espletamento del servizio. La procedura deve essere facilmente documentabile e consultabile (es: app, sistemi informatici ecc.)	Max 5 punti		QL
	3.2	Caratteristiche degli automezzi impiegati: <sup>2</sup> Utilizzo di veicoli ad ulteriore basso impatto ambientale (a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno) in percentuale rispetto al totale degli automezzi usati. fino al 10% 1 punto dal 10% al 30% 2 punti oltre il 30% 3 punti  <sup>2</sup> L’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno EURO 5.	Max 3 punti	Max 10 punti	QT
	3.3	Descrizione sintetica delle caratteristiche tecniche dei contenitori e/o attrezzature adoperate per il trasporto dei pasti nell’ottica della sicurezza alimentare e della conservazione delle temperature ottimali.	Max 2 punti		QL

<b>4</b>	<b>4. Fasi di distribuzione e somministrazione presso le scuole</b>			
	<b>massimo 10 punti</b>			
	4.1	Descrizione sintetica delle procedure da attuare presso il terminale di consumo (predisposizione dei piani di appoggio; ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, aspetti di sicurezza ambientale: detersivi e materiali di pulizia, gestione differenziata dei rifiuti).	Max 4 punti	QL
	4.2	Incremento percentuale del personale impiegato a supporto operativo presso le scuole rispetto al rapporto previsto dall'art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto.  Fino al 10% 2 punti Fino al 20% 3 punti Oltre il 20% 4 punti	Max 4 punti	Max <b>10</b> punti QT
4.3	Piano di formazione aggiuntivo, da realizzarsi entro i primi 15 gg. dall'avvio dell'attività, in materia di sicurezza nutrizionale e sicurezza ambientale con particolare riferimento alla corretta gestione dei rifiuti, all'uso dei detersivi a basso impatto ambientale ed alla relazione con l'utenza (adulti e bambini)	Max 2 Punti	QL	
<b>5</b>	<b>5. Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza ed attività informative</b>			
	<b>massimo 8 punti</b>			
	5.1	Sistema adottato dalla ditta per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza: indicazione delle frequenze di rilievo, descrizione (soggetti da coinvolgere quali docenti, bambini, famiglie) e ampiezza del campione sottoposto a valutazione, metodologie di analisi del gradimento.	Max 2 punti	Max 8 punti QL
5.2	Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza e distribuzione di materiale informativo, anche mediante il supporto di tecnologie innovative (es. app dedicate), al fine di veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale per il servizio e di incentivare corrette abitudini alimentari.  La valutazione della strategia comunicativa terrà conto anche del monitoraggio dell'efficacia, nella logica del contrasto alle disuguaglianze.	Max 5 punti	QL	



	5.3	Adempimenti riferiti al Regolamento (UE) 1169/11 relativo alle informazioni da fornire ai consumatori: - Modalità di comunicazione efficaci e trasparenti sulla presenza di allergeni all'interno delle pietanze previste dai menù.	Max 1 punto		QL
<b>6. Impegno strutturato per il contrasto allo spreco alimentare</b>					
			<b>massimo 8 punti</b>		
<b>6</b>	6.1	Misure preventive e soluzioni per la riduzione dello spreco alimentare <sup>3</sup> <small>3 Legge n. 166 del 2016</small>	Max 2 punti	<b>Max 8 punti</b>	QL
	6.2	Descrizione sintetica delle procedure di rilievo quali/quantitativo di sprechi e scarti alimentari	Max 2 punti		QL
	6.3	Contratti stipulati con Enti del Terzo Settore <sup>4</sup> cui donare gli alimenti: 0 contratti = 0 punti 1 contratto= 1 punto 2 o > di 2 contratti = 2 punti <small>4 Decreto legislativo n.117 del 2017</small>	Max 2 punti		QT
	6.4	Descrizione sintetica delle procedure che garantiscono la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti in eccedenza nella fase di cessione <sup>5</sup> <small>5 Art.3 comma 1 ed art. 4 della L. 166/2016, Reg. CE 852/04 e Decisione Commissione 2017/C 361/01</small>	Max 2 punti		QL
<b>7</b>	<b>7. Proposte migliorative formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato ed effettivamente sostenibili.</b> Il concorrente dovrà fornire adeguata descrizione delle modalità di esecuzione di proposte migliorative e relativo cronoprogramma		Max 5 punti		QL

<b>8</b>	<p><b>8. Possesso di certificazioni:</b></p> <p>possesso di nessuna certificazione = 0                  possesso di una certificazione = 1 punto                  possesso di due o più certificazioni = 2 punti</p>	<b>Max 2 punti</b>	<b>T</b>
	<p>8.1 ISO 9001:2015 (Sistemi di gestione per la qualità)  <b>SI/NO</b></p>		
	<p>8.2 ISO 14001:2015 (Sistemi di gestione ambientale)  <b>SI/NO</b></p>		
	<p>8.3 Possesso della certificazione ISO 22005:2008                  (Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari)  <b>SI/NO</b></p>		
	<p>8.4 ISO 45001:2018 (Sistemi di Gestione per la Salute e                  Sicurezza sul Lavoro)  <b>SI/NO</b></p>		
	<p>8.5 Possesso della certificazione SA 8000:2014                  (Responsabilità sociale d'impresa)  <b>SI/NO</b></p>		
<b>FINO A 80 PUNTI</b>			

<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>FINO A 20 PUNTI</b>
<p>Nell'offerta dovrà essere espressamente dichiarato il ribasso in valore percentuale.</p>	

Ai fini del calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa, la Commissione, nominata ai sensi dell'art.77 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, applicherà il seguente metodo "Aggregativo Compensatore", scelto conformemente a quanto disposto dalle Linee Guida ANAC n.2 "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n.1005 del 21/9/2016:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

**C(a)** = indice di valutazione dell'offerta (a);

**n** = numero totale dei requisiti;

**W<sub>i</sub>** = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

**V(a)<sub>i</sub>** = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

**Σn** = sommatoria.

- Per quanto riguarda gli **elementi qualitativi** – di cui ai criteri indicati "QL" della tabella di valutazione - i coefficienti V(a)<sub>i</sub> saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ai sottocriteri, secondo i valori di seguito indicati:

Valutazione discrezionale	Coefficiente
NON VALUTABILE/INADEGUATO	0,00
SCARSAMENTE ADEGUATO	0,20
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,40
MEDIOCRE	0,50
ADEGUATO	0,60
DISCRETO	0,70
BUONO	0,80
OTTIMO	1,00

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti ad ogni criterio o sottocriterio da parte di tutti i commissari, in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate (poi si procederà a moltiplicare tale media definitiva per il punteggio massimo previsto per quel dato subcriterio). Qualora dovesse pervenire una sola offerta non si procederà al calcolo dei coefficienti definitivi.

Sia la media provvisoria che la media definitiva saranno arrotondate alla terza cifra decimale.

**Soglia di sbarramento: Saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura della loro offerta economica, i concorrenti il cui Progetto Tecnico abbia conseguito un punteggio inferiore a 48/80.**

Per quanto riguarda **l'offerta economica**, sarà applicata la seguente formula:

**Ci (per  $A_i \leq A_{soglia}$ ) =  $X \cdot A_i / A_{soglia}$**

**Ci (per  $A_i > A_{soglia}$ ) =  $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$**

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

**A<sub>i</sub>** = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *i*-esimo

**A<sub>soglia</sub>** = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

**A<sub>max</sub>** = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

**X** = 0,90

Sarà proposta l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultata congrua.

In caso di parità di punteggio si darà priorità al punteggio attribuito all'elemento offerta tecnica; in caso di pareggio sia del punteggio totale che parziale per entrambi gli elementi, si procederà al sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/24.

## **18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA – DALLA VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ALLA VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

La gara si svolgerà da remoto o in seduta pubblica, presso la sede del Servizio Gare - Forniture e Servizi del CUAG, nella data indicata dal bando di gara e nelle successive date, comunicate alle imprese concorrenti attraverso la piattaforma e via PEC.

I concorrenti potranno assistere alle operazioni di gara anche da remoto.

La commissione giudicatrice viene nominata, ai sensi dell'art. 77 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Essa viene affiancata in seduta pubblica da un segretario verbalizzante senza diritto di voto. Nelle more dell'adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo dei commissari, si applica il comma 12 del richiamato articolo.

In particolare, conformemente al "*Disciplinare per la nomina e la composizione delle commissioni giudicatrici e dei seggi di gara*" approvato con Deliberazione di G.C. n. 745 del 01/12/2016 e alle Linee Guida ANAC n. 3 "*Nomina, ruolo e compiti del RUP*" approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n.

1096 del 26/10/2016, il RUP avvia le operazioni di gara e procede ad esaminare, per ognuno dei 10 lotti, la documentazione amministrativa dei concorrenti, provvedendo:

- alla validazione della documentazione idonea;
- all'esclusione, qualora ricorrano irregolarità essenziali non sanabili;
- al soccorso istruttorio, qualora ricorrano le ipotesi di cui all'art. 83 comma 9 del Codice.

Espletati tutti gli adempimenti amministrativi, la commissione giudicatrice, nominata, con apposita disposizione dirigenziale, procede allo sblocco, in seduta pubblica e per ogni lotto, della documentazione "Offerta Tecnica" delle concorrenti ammesse alla fase successiva della gara, per attestarne e validarne il contenuto. Indi, in una o più sedute riservate, la commissione giudicatrice procederà per ogni lotto alla valutazione delle offerte tecniche ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui al par. 17.

In successiva seduta pubblica, la stessa darà lettura, per ognuno dei 10 lotti, dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica, con relativa pubblicazione dei punteggi. Quindi procederà, dal lotto di maggior valore a quello di minor valore, allo sblocco della documentazione "Offerta Economica", dando lettura dei relativi ribassi offerti.

Sarà quindi stilata, per ognuno dei 10 lotti, una graduatoria provvisoria, visibile da remoto, sulla base del punteggio ottenuto dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

La commissione procede, per ogni lotto, alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che ha conseguito il punteggio più alto, ovvero, qualora le offerte dovessero, ai sensi dell'art. 97 comma 3 del Codice, risultare anormalmente basse, sospende la seduta di gara, subordinando la proposta di aggiudicazione all'esito dell'istruttoria, ai sensi dell'art. 97 del Codice, condotta dal RUP con l'ausilio di detta commissione sulla congruità dell'offerta e/o delle offerte anomale. La commissione può comunque richiedere, sentito il RUP, la verifica della congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 comma 6 del richiamato Codice.

**L'aggiudicazione sarà proposta a favore dell'offerta migliore risultata congrua.**

In caso di concorrenti che ottengano il medesimo punteggio finale si procederà ad affidare l'appalto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto nella valutazione del progetto tecnico. Nel caso la parità perdurasse si procederà a sorteggio pubblico.

**I partecipanti possono concorrere per uno o più lotti e risultare aggiudicatari al massimo di un lotto, fatta eccezione del caso in cui per un singolo lotto abbia partecipato un solo operatore risultato già aggiudicatario di un altro lotto, che sia in possesso dei corrispondenti requisiti di ammissione. La Commissione procederà all'aggiudicazione dei lotti in base al criterio di importanza economica degli stessi. Pertanto, la stazione appaltante assegnerà dapprima il lotto di valore più elevato al miglior concorrente; i successivi lotti saranno assegnati, in ordine decrescente di valore economico, ai migliori concorrenti non assegnatari di lotti precedenti.**

**È possibile l'aggiudicazione di ulteriori lotti solo nel caso in cui il concorrente sia l'unico idoneo per i lotti di cui trattasi o in caso il concorrente, migliore offerente, sia l'unico a concorrere.**

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di gara/lotti deserta/i o infruttuosa/i si procederà ai sensi dell'art. 63 comma 2 lett. a) del Codice.

## **19. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32 comma 5 e 33 comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

Una volta proceduto all'aggiudicazione, la stazione appaltante chiede al soggetto individuato nella proposta di aggiudicazione di produrre, entro il termine perentorio di 10 giorni, il titolo di disponibilità effettivo del centro di cottura (atto di proprietà, contratto di locazione, etc.) e tutta la documentazione attestante la conformità dello stesso a quanto dichiarato in sede di gara e a quanto richiesto dal capitolato speciale d'appalto. Nel caso in cui l'operatore economico non provveda entro i termini prefissati a fornire la prova del possesso di un centro di cottura adeguato, gli sarà revocata l'aggiudicazione e la stazione appaltante provvederà all'incameramento della cauzione provvisoria e allo scorrimento della graduatoria.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo, altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione dell'accordo quadro è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula dell'accordo quadro anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dall'accordo quadro laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione dell'accordo quadro, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

L'accordo quadro sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante. I successivi contratti applicativi saranno stipulati tramite scrittura privata semplice.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute – relative alla stipulazione del contratto.

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 8.000,00, salvo conguaglio. Detto importo sarà suddiviso tra gli aggiudicatari in base all'importo aggiudicato. A tal fine, la stazione appaltante dopo la stipula dei relativi contratti comunicherà agli aggiudicatari l'importo effettivo del rimborso, nonché le relative modalità di pagamento.

## 20. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Si applicano al presente appalto:

### 20.1 Protocollo di Legalità

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. n. 3202 del 5 ottobre 2007, ha preso atto del "Protocollo di Legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 1° agosto 2007, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo [www.utgnapoli.it](http://www.utgnapoli.it), nonché sul sito web del comune di Napoli [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it) unitamente alla Delibera di G.C. n. 3202 del 5 ottobre 2007. Gli articoli 2 e 8 del "Protocollo di legalità", che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti nel presente disciplinare di gara, che forma parte integrante e sostanziale del bando, evidenziando inoltre che le clausole di cui all'art. 8, rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto o subcontratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario.

#### PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

sottoscritto in data 1° agosto 2007 (estratto contenente gli articoli 2 ed 8)

##### ART. 2

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati;
2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro, tutte somme al netto di IVA, la stazione appaltante:
  - a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
  - b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
  - c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
    - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;

- II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.

Decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;

e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98;

f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;

g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;

h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:

I. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estera, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi ai fini delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalla somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

l'impresa dovrà, altresì incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;

II. comunicare alla Camera di commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accessi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione dell'istituto, numero del conto, Cin, ABI e CAB) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;

i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto - legge n.143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

#### ART. 8

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

##### **Clausola n. 1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

##### **Clausola n. 2**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

##### **Clausola n. 3**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

##### **Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del



prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

#### **Clausola n. 5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

#### **Clausola n. 6**

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

#### **Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3**

“La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già sottoscritti, nei caso di fornitura dei cosiddetti servizi “sensibili” di cui al comma 1 dell'art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell'art. 10 del DPR 252/98 a carico del subfornitore.”

### **20.2 Tracciabilità dei flussi finanziari**

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

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura/Ufficio Territoriale di Governo della Provincia di Napoli della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

### **20.3 Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli**

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. n. 254 del 24/04/2014 e s.m.i con Delibera di G.C. n. 217 del 29/04/2017, ha approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, visionabile sul sito [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it) in "Amministrazione trasparente", le cui disposizioni si applicano altresì alle imprese fornitrici di beni e servizi. Le sanzioni sono previste all'art. 20 comma 7 di detto codice.

### **20.4 Patto di Integrità**

La Deliberazione di Giunta Comunale n. 797 del 3 dicembre 2015 “*Piano Triennale di prevenzione della corruzione 2015-2017 e Programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2015-2017: Approvazione del Patto di Integrità per l'affidamento di commesse*” approva il documento denominato “*Patto di Integrità*” recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volte a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti.

## **21. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Napoli, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

## **22. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi della normativa vigente e del Regolamento UE 2016/679 i dati forniti dagli operatori partecipanti alla gara saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento è il Comune di Napoli.

## COMUNE DI NAPOLI – BANDO DI GARA

### SEZIONE I - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: I.1)

Comune di Napoli - Servizi Gestione Attività Territoriali delle Municipalità. Documentazione di gara disponibile agli indirizzi:

[www.comune.napoli.it/bandi](http://www.comune.napoli.it/bandi) e <https://acquistitelematici.comune.napoli.it>.

**SEZIONE II – OGGETTO: II.1.1)** Affidamento, in dieci lotti, del servizio di refezione scolastica - ottobre 2022 /giugno 2025 - mediante la conclusione di accordi quadro, uno per lotto, ai sensi dell'art. 54 comma 3 del D.Lgs n. 50/2016. Determina Dirigenziale n. 2 del 24/02/2022. **II.1.2)**

CPV: 55524000-9 - **II.1.5)** Valore complessivo dell'appalto: € 54.837.825,13, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.113.412,99 e oltre IVA.

**II.1.6)** Divisione in lotti: sì:

Lotti e CIG	Punti di contatto	RUP	Importo a base d'asta al netto di oneri di sicurezza e di IVA
1 Municipalità 1- CIG: 9105862B07	Piazza S. Maria degli Angeli a Pizzofalcone n. 1 – cap 80132 Napoli, tel. 0817951763 - pec: <a href="mailto:municipalita1.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita1.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott. Pasquale Del Gaudio	€ 3.815.523,90
2 Municipalità 2- CIG: 9105865D80	Piazza Dante n. 93 – cap 80134 Napoli, tel. 0817951632 pec: <a href="mailto:municipalita2.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita2.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott.ssa Anna Aiello	€ 6.301.104,30
3 Municipalità 3- CIG: 9106363878	Via Lieti a Capodimonte n. 97 – cap 80131 Napoli, tel. 0817952412 - pec: <a href="mailto:municipalita3.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita3.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott. Lorenzo Di Dio	€ 5.271.252,84
4 Municipalità 4- CIG: 91066884AC	Via Gianturco n. 99 – cap 80142 Napoli, tel. 0817951315 – pec: <a href="mailto:municipalita4.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita4.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott. Vincenzo Schettino	€ 3.814.188,11
5 Municipalità 5- CIG: 9107119857	Via Morghen n. 84 – cap 80129 Napoli, tel. 0817950133- pec: <a href="mailto:municipalita5.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita5.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott.ssa Giuseppina Sarnacchiaro	€ 7.633.547,91
6 Municipalità 6- CIG: 9106725335	Via Atripalda n. 64 – cap 80146 Napoli, tel. 0817951857 – pec: <a href="mailto:municipalita6.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita6.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott.ssa Carmela Olivieri	€ 7.940.104,33
7 Municipalità 7- CIG: 91082215BE	Piazza G. Guarino n. 26 – cap 80144 Napoli, tel. 0817950955 – pec: <a href="mailto:municipalita7.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita7.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott. Giuseppe Arzillo	€ 3.926.382,60
8 Municipalità 8- CIG: 91090902DE	Largo della Cittadinanza Attiva 15– cap 80145 Napoli –pec: <a href="mailto:municipalita8.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita8.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott. Giuseppe Imperatore	€ 4.943.039,85
9 Municipalità 9- CIG: 910695944F	Piazza Giovanni XXIII n. 2 – cap 80126 Napoli, tel. 0817952353 – pec: <a href="mailto:municipalita9.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita9.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>	Dott.ssa Antonietta Agliata	€ 4.523.851,81
10 Municipalità 10-		Dott. Luigi Loffredo	€ 6.668.829,48

CIG: 91080432DB	Via B. Cariteo n. 51 – cap 80125 Napoli, tel. 0817950701 - pec: <a href="mailto:municipalita10.attivita.amministrative@comune.napoli.it">municipalita10.attivita.amministrative@comune.napoli.it</a>		
-----------------	---	--	--

**II.2.5)** Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa.

**SEZIONE IV: PROCEDURA - IV.1.1)** Procedura aperta telematica.

**IV.2.2)** Scadenza presentazione delle offerte entro le **ore 12:00 del**  
**\_\_/\_\_/2022. IV.2.7)** Apertura delle offerte alle **ore 10:00 del \_\_/\_\_/2022.**

**SEZIONE VI - ALTRE INFORMAZIONI: VI.5)** Data di invio alla  
**GUUE: \_\_\_\_\_.**

**MUNICIPALITA' I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X**

**D.U.V.R.I.**

**Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze  
(ai sensi dell'art.26 D.Lgs. 81/2008)**

**PRELIMINARE**

**Oggetto: Servizio di refezione scolastica per il per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo rispettivamente delle Municipalità 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.**

**Allegato al capitolato speciale**

## INDICE

- Quadro Legislativo
- Descrizione dell'attività appaltata
- Descrizione del servizio prestato
- Attrezzature e mezzi in dotazione
- Scopo
- Definizioni
- Aggiornamento del DUVRI
- Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione
- Procedura per i casi di emergenza
- Prescrizioni
- Valutazione dei costi della sicurezza

## •Quadro legislativo

Decreto legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 (ex legge 3 agosto 2007 n. 123).

### **Art. 26. Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione**

**...omissis...**

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

### **R.U.P. i Dirigenti del Servizio Gestione Attività Territoriali delle 10 Municipalità**

## •Descrizione dell'attività appaltata

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, per il periodo, ottobre 2022 / giugno 2025 mediante due sistemi:

- Preparazione, trasporto e consegna in contenitori multiporzione di circa 10.290.415 pasti fresco-caldi in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali, degli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché del personale statale e comunale avente diritto, incardinate nelle dieci Municipalità di cui agli allegati A. Presso le scuole il servizio si esplica mediante la fornitura, a carico dell'aggiudicataria, di carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o, in mancanza, nello spazio antistante i punti di consumazione. Presso le sole scuole statali e comunali, la ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo.

- Preparazione, trasporto e consegna in contenitori monoporzionati di circa 937.461 pasti fresco-caldi in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali, degli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché del personale statale e comunale avente diritto, incardinate nelle dieci Municipalità di cui agli allegati B. Presso le scuole il servizio si esplica nel consegnare agli addetti di ogni piano in cui insistono i punti di consumazione (aule scolastiche o refettorio) i pasti da parte della ditta appaltatrice.

## •Descrizione del servizio prestato

Il servizio di refezione sarà erogato presso le scuole di cui agli allegati "A" e "B".

### **Orario consegna pasti**

- scuola dell'infanzia dalle ore 11,45 alle ore 12,15
- scuola primaria dalle ore 12,00 alle ore 12,30
- scuola secondaria di primo grado dalle ore 12,15 alle ore 12,45

### • **Attrezzature e mezzi in dotazione**

Le attrezzature impiegate per l'espletamento del servizio saranno di modesto impatto e saranno messe a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

### • **Scopo**

Scopo del presente documento è quello di:

- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico valutazione Rischi da interferenze indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- Fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla propria attività affinché nei informino adeguatamente i propri lavoratori;
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

### • **Definizioni**

#### *Committente:*

Trattasi dell'Ente che commissiona il lavoro o l'appalto. Nel caso specifico trattasi di: COMUNE DI NAPOLI

#### *Appaltatrice/Appaltatore /Fornitore:*

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività la fornitura di una merce o di un servizio.

#### *Interferenza:*

Circostanza che contempla l'ipotesi di un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

#### *Costi della sicurezza:*

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

#### *Coordinatore Tecnico della Ditta Appaltatrice:*

Persona in organico all'Appaltatrice incaricata di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con la Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

### • **Aggiornamento del DUVRI**

Il DUVRI è da considerarsi un documento "dinamico". Pertanto il Duvri dovrà essere necessariamente aggiornato dopo l'aggiudicazione della gara, quando si sarà in grado di conoscere l'organizzazione del lavoro della ditta aggiudicataria (livelli di formazione, numero dipendenti etc.). copia della suddetta versione del DUVRI verrà allegato al contratto che verrà stipulato con la ditta appaltatrice. Ulteriori aggiornamenti del DUVRI potrebbero rendersi necessari al mutare delle



situazioni originarie, quali ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

• **Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione**

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti. Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto alla Committente. <b>RISCHIO</b>	IL LUOGO DI LAVORO E' A "MEDIO" RISCHIO INCENDIO	COSTI PER LA SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione	Informazione e formazione di 1 h/ per edificio/anno per i lavoratori addetti. Consegna delle procedure di emergenza a tutti i lavoratori. Informazione dei lavoratori sui luoghi, percorsi di esodo e dove si trovano gli apprestamenti, antincendio.	€ 500/ anno circa
Rischio	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI: PRESENZA SIMULTANEA DI DUE LAVORATORI	COSTI PER LA SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione	Informazione e Formazione di 1h/edificio/anno per i lavoratori addetti	€ 500/anno circa
Rischio	SCIVOLAMENTO SUI PERCORSI INTERNI DEI FABBRICATI, NONCHE' SULLE SCALE E GRADINI	COSTI PER LA SICUREZZA
MISURE DI PROTEZIONE COLLETTIVA DISTRIBUZIONE PASTI SCIVOLAMENTO – CADUTA A LIVELLO	Scivolamento - cadute a livello Compartimentare la zona in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle zone di transito ed in quelle di distribuzione pasti. Posizionare idonea cartellonistica inibitoria.	€15 cad.
ACCESSORI PROFESSIONALI	Dispositivi di protezione ed indumenti professionali per scodellamento (indumenti, guanti, cuffie, mascherine etc.)	€40/anno circa /persona

I costi, non soggetti a ribasso, che dovrà sostenere l'aggiudicataria per mettere in atto le specifiche misure di sicurezza per prevenire i rischi di natura interferenziale, sono quantificati sulla base delle potenziali interferenze.

Rispetto ai suindicati rischi l'incidenza degli oneri di sicurezza è la seguente:  
Scuole comunali e statali (all.A) € 0,10

Scuole statali e comunali (all.B) 0,09

Oneri sicurezza scuole dell'infanzia comunale e statali (sistema multi porzione - scodellamento) €

Oneri sicurezza scuole dell'infanzia comunale e statali (sistema monoporzioe) €

Totale complessivo oneri di sicurezza € 1.113.412,99

**•Procedura per i casi di emergenza**

<p>Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza. Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando o potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc .. Emergenza</p>	<p>Incendio ed evacuazione</p>
<p>Misure di prevenzione e Protezione</p>	<p>All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco .</p>
<p>Vostro comportamento di sicurezza</p>	<p>·In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi. ·Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta. Quindi: -Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma. -Avvertite i Vigili del Fuoco - 115 -Staccate l'energia elettrica dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale. -Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria. -Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi. -Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.</p>
<p><b>PRONTO SOCCORSO</b></p>	
<p>Misure di prevenzione e Protezione</p>	<p>L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03 .</p>

Vostro comportamento di sicurezza	Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03. ·Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione. ·Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.
-----------------------------------	--

### Prescrizioni

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

### 11. Valutazione dei costi della sicurezza

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante. Al fine di valutare i costi della sicurezza si stima un importo presuntivo forfettario del 2% per un totale di € 1.113.412,99 IVA. Esclusa.

### MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

1. divieto di utilizzo di macchinari attrezzature o impianti, se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
2. divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal dirigente del Servizio di riferimento;
3. divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
4. divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
5. divieto sia per il personale della scuola che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
6. obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
7. obbligo di informare/richiedere l'intervento del dirigente del Servizio di riferimento in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
8. obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza.

<b>Attività da svolgersi a carico della ditta</b>	<b>Interferenze con</b>	<b>Misure da adottarsi</b>
---	-------------------------	----------------------------

<b>aggiudicataria</b>		
Consegna dei pasti presso i plessi scolastici, trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione. Porzionatura e scodellamento nei refettori	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico ed eventuale pubblico esterno.	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza.	Utenti del servizio di refezione.	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

#### **MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI**

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella relazione introduttiva), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure preventive:

- assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress;
- utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti;
- informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti.

\*\*\*\*\*

## Introduzione

Le caratteristiche merceologiche costituiscono la dispensa delle derrate alimentari cui far riferimento per la preparazione delle pietanze indicate nei menù.

Sono compresi più alimenti di quelli previsti per le preparazioni indicate per le diete standard per consentire più agevolmente il ricorso ad ingredienti diversi per la formulazione di diete speciali personalizzate o di diete necessarie per utenti che richiedono menu specifici per motivi etico-religiosi.

Per ogni alimento sono state inserite le caratteristiche merceologiche ritenute più appropriate per gli utenti, tenendo conto della più recente normativa in materia di igiene e merceologia, sempre nell'ottica del GPP (Green Public Procurement). Sono stati, pertanto, selezionati alimenti con forte aderenza al territorio e con ridotto impatto ambientale. Ogni alimento è corredato anche da valori soglia da doversi rispettare che variano a seconda della matrice (es. pH, temperatura di mantenimento, eventuali alterazioni tollerate, umidità, etc.).

Le derrate alimentari presenti nelle caratteristiche merceologiche che seguono sono suddivise nei seguenti tredici settori:

- Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e Riso
- Settore II: Carni bovine e bufaline, suine, avicunicole e prodotti di salumeria
- Settore III: Prodotti della pesca trasformati
- Settore IV: Prodotti Lattiero-caseari
- Settore V: Uova e Ovoprodotti
- Settore VI: Legumi
- Settore VII: Ortaggi, Frutta e Verdura
- Settore VIII: Congelati e Surgelati
- Settore IX: Prodotti Dolciari
- Settore X: FSG (Food for specific groups)
- Settore XI: Alimenti senza glutine, senza lattosio e Alimenti a fini etico-religiosi
- Settore XII: Acqua, Succhi di Frutta, Confetture e Miele
- Settore XIII: Sale, Olio, Aceto, Succo di Limone, Zucchero, Lievito

Nel CSA sono state inserite le caratteristiche merceologiche delle spezie al fine di consentirne l'impiego per arricchire il gusto di alcune preparazioni (es. polpette, filetto di merluzzo impanato, cous-cous). Infatti le spezie, pur non essendo previste nel ricettario, possono così essere utilizzate dai cuochi per personalizzare le ricette e aumentare l'appetibilità di pietanze che solitamente non sono gradite ai bambini. In ogni caso gli utenti devono sempre ricevere opportuna informazione circa le spezie utilizzate, anche al fine di renderli coscienti del percorso di educazione alimentare promossa attraverso la refezione scolastica.

È noto che l'uso ben calibrato di spezie - oltre a conferire un colore più vivo alle pietanze influenzandone positivamente la gradevolezza - contribuisce a ridurre l'utilizzo del sale in molte ricette, sostituendolo come insaporitore. Non va poi trascurata la funzione ricoperta da molte spezie grazie a diverse sostanze in esse contenute (polifenoli, alcune vitamine come la C, A, E e minerali come lo zinco e il selenio) che possono contribuire a ridurre la produzione di citochine infiammatorie e a supportare il sistema immunitario.

Oltretutto per quanto riguarda la sicurezza alimentare, non è da sottovalutare il ruolo svolto da alcune di esse (es. curcuma, paprika) nei confronti dei batteri mesofili che possono facilmente proliferare negli alimenti. Infatti è noto che alcune molecole contenute nelle spezie abbiano attività anti-microbica (motivo per il quale sono da sempre utilizzate per la preparazione e conservazione degli alimenti nei paesi orientali ed equatoriali) e impediscano l'efficace "comunicazione" tra i batteri che, dunque, non riescono a moltiplicare.

Tra l'altro, giova rammentare il valore sociale che le spezie possono assumere, in quanto si tratta di ingredienti di comune utilizzo in Paesi aventi tradizioni culinarie e gastronomiche diverse. L'utilizzo di ingredienti tipici di altre culture non può che arricchire alcune pietanze di comune uso in Italia e avvicinare i bambini al concetto di inclusività e multietnicità.

In particolare possono essere utilizzate spezie quali curry, curcuma, cumino, paprika, cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata e zafferano.

### **Note sull'utilizzo dei prodotti ittici**

Nel CSA sono stati inseriti prodotti ittici surgelati provenienti da specie di facile reperimento sul mercato (merluzzo, platessa, limanda, sogliola), acquistabili già puliti, sfilettati e controllati con speratura per la rimozione manuale di spine e miospine (pur non essendo possibile la rimozione totale per motivi anatomici). Un buon prodotto surgelato ha caratteristiche nutrizionali ed organolettiche del tutto simili al prodotto fresco e risulta essere più sicuro (soprattutto per le spine) per i bambini proprio per le lavorazioni ed i controlli che subisce nel corso del processo di produzione.

Le specie scelte, oltre ad avere un buon valore nutrizionale, sono gradite ai bambini e possono essere cucinate utilizzando diversi metodi di cottura. Nel menu sono indicate le specie ittiche che risultano più idonee a specifiche preparazioni (es. filetto di platessa alla mugnaia) nonostante possano essere ragionevolmente impiegate le altre specie indicate nelle caratteristiche merceologiche utilizzando la stessa tecnica (es. sogliola alla mugnaia), fermo restando l'obbligo di informare correttamente gli utenti circa le materie prime utilizzate ai sensi del Reg. 1169/2011. Per favorire il consumo del pesce all'interno di una dieta varia ed equilibrata e stimolare l'assaggio di pietanze diverse, sarebbe comunque auspicabile l'alternanza tra le specie ittiche comprese nel CSA.

## Disposizioni Generali

Di seguito vengono riportate le norme da intendersi trasversali a tutti gli alimenti presenti nei diversi settori merceologici, cui si aggiungono la normativa dei regimi di qualità, le linee di indirizzo nazionali:

### Igiene

Le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti sono da intendersi coerenti con la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Reg. (CE) 178/2002, e successive modifiche - che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 852/2004, e successive modifiche - sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 853/2004, e successive modifiche - che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. (CE) 2073/2005, s.m.i. - sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Conferenza Stato-Regioni del 10.11.2016 - Intesa sul documento concernente Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004;
- Delibera della Giunta Regionale della Campania n° 570 del 25 ottobre 2016 " Applicazione intesa Stato-Regioni "Linee guida applicative del Reg. (CE) 852 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

- Dlgs n°27 del 2/02/2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625.
- Reg. (UE) 627/2019 s.m.i. - che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625
- Reg. (UE) 624/2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625

## **Metrologia alimentare**

I prodotti preimballati e preconfezionati, così come gli alimenti venduti a singolo pezzo o a collo, devono essere conformi alla normativa nazionale in materia metrologica:

- Legge 25 ottobre 1978, n. 690 - Adeguamento dell'ordinamento interno alla Direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati;
- D.M. 5 agosto 1976 - Disposizioni in materia di preimballaggi CEE;
- D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391 - Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE;
- Legge 5 agosto 1981, n. 441 - Vendita a peso netto delle merci.

## **Linee di Indirizzo**

- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-



Reg. n° 18 dicembre 2014.

- Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021

Tutti gli alimenti devono essere dotati di un'adeguata etichettatura, nel rispetto della normativa europea e nazionale in materia di fornitura di informazioni ai consumatori. Il Reg. (UE) 1169/2011 rappresenta il principale dispositivo di normazione nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti ed il suo rispetto è da intendersi necessario al fine di garantire giuste informazioni agli utenti della ristorazione collettiva. Tale dispositivo normativo si applica infatti a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. Devono altresì essere comprese le relative norme attuative, come il Reg. (UE) 775/2018 sul Paese di Origine o Luogo di Provenienza. Tale Regolamento, di fatto, comporta la perdita di efficacia dei Decreti Ministeriali sull'origine di grano, riso, latte e pomodoro che rappresentavano modalità applicative della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti Alimentari".

L'apparato sanzionatorio del Reg. (UE) 1169/2011 è costituito dal D.Lvo 231/2017 (che tra l'altro abroga il vecchio D.Lvo 109/1992 ed integra talune norme di etichettatura). Oltretutto, al fine di migliorare il livello di protezione della salute dei consumatori e favorire una corretta informazione e scelte alimentari più consapevoli e corrette, devono essere considerati anche il Reg. (CE) 1333/2008 sugli additivi, il Reg. (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, il Reg. (CE) 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti, il Reg. (CEE) 2658/1987 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune e il Reg. (UE) 1308/2013 recante l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Tutti i prodotti dovranno, in ogni caso, essere tali da non indurre in confusione gli utenti e rispettare pratiche leali di informazione ai sensi del D. Lvo 206/2005 (codice del consumo) e dell'art. 2598 del Codice Civile (atti di concorrenza sleale). Ai soli prodotti alimentari preimballati fabbricati e/o confezionati in Italia, destinati alla vendita sul mercato nazionale, si intende applicabile il D.Lvo 15 luglio 2017, n. 145 che disciplina l'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Nelle tabelle merceologiche che seguono, verranno opportunamente richiamate anche normative di etichettatura più specifiche per ciascuna categoria alimentare (es. pasta secca alimentare, succhi di frutta, prodotti ittici, latte, carne etc.).

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Ai sensi dell'art. 18 del Reg. (CE) 178/2002, la Società aggiudicataria - e dunque l'OSA - deve essere in grado di individuare chi le abbia fornito un alimento e deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. L'etichettatura e i documenti che accompagnano i prodotti risultano determinanti nella stesura di procedure chiare ed efficaci. L'OSA è così soggetto anche al D. Lvo 190/2006 che rappresenta l'apparato sanzionatorio dell'art. 18.

## MOCA

I MOCA sono i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, etc.) e devono essere sufficientemente inerti da evitare la migrazione di sostanze nocive per la salute. I MOCA, utilizzati lungo tutta la filiera (dalla consegna delle materie prime alla somministrazione del pasto), devono essere conformi alla normativa europea e nazionale (qui riportata in forma parziale):

- Reg. (CE) 1935/2004 - Normativa quadro sui MOCA, sue modifiche e integrazioni;
- Reg. (CE) 2023/2006 - Normativa quadro relativa alle buone pratiche di fabbricazione dei MOCA;
- Reg. (UE) 10/2011 relativo ai MOCA in materia plastica, sue modifiche e integrazioni;
- D.M. 21 marzo 1973 - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, sue modifiche ed integrazioni;
- D.P.R. n. 777 del 1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D.Lvo n. 108 del 1992 - Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D.Lvo 29/2017 - Apparato sanzionatorio per le violazioni della normativa europea sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- D.Lvo 152/2006 recante norme in materia ambientale;
- Direttiva (UE) 2019/904 - sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente - e suo recepimento nazionale.

Ai sensi dell'art. 2, comma 2, della Direttiva 2001/18/CE, gli OGM sono definiti come organismi, diversi da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale. Immissione in commercio, autorizzazione, vigilanza, produzione, etichettatura e rintracciabilità degli OGM sono disciplinati da specifiche norme Europee cui i fornitori dovranno attenersi: Reg. (CE) 641/2004, Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003. I prodotti inclusi nel Capitolato devono garantire l'assenza di suddetti Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dell'art. 3, comma 1, della Legge Regionale 24 novembre 2001, n.15 in materia di consumi di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura. Ai sensi del comma 2 dello stesso art., Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, Comuni, Province, Regione, e altri Enti pubblici hanno l'obbligo di verificare, attraverso la richiesta di apposita certificazione, l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Si riportano le norme specifiche degli alimenti che rientrano nei regimi di qualità:

### **Biologico**

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme specifiche di produzione, confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Gli alimenti che ne derivano devono essere conformi alle normative di riferimento ed, in particolare, devono rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 (che abroga il Reg. (CE) 834/2007 ed entra in vigore nel 2021), dal Reg. (UE) 464/2020 (che sostituisce parzialmente il Reg. (CE) 889/2008), dal Reg. (CE) 1235/2008, dal D.Lvo n. 20 del 2018, dal Decreto MiPAAF del 18 Luglio 2018, dal Decreto MiPAAF 20 Dicembre 2013 e da tutte le altre normative cogenti ad esse collegate che ne modificano o integrano taluni aspetti. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", conformemente al Decreto Ministeriale del 10 Aprile 2013 "Revisione 2013 del PAN GPP", nonché all'art. 34 del Decreto Legislativo 50/2016 (Codice degli Appalti).

Con l'utilizzo dei nuovi CAM del Decreto MATTM (Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) n. 65 del 2020, vengono privilegiati i prodotti biologici che provengono da economie locali e piccoli produttori che costituiscono, dunque, il Km 0 e la filiera corta. Il fine è quello di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari ed al sostegno dei "bio-distretti" e altre forme associative tra produttori, tali da poter garantire un adeguato approvvigionamento per la ristorazione collettiva.

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette) sono prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. I prodotti DOP (ulteriori rispetto al Grana padano e al Parmigiano reggiano) e IGP che l'impresa impiegherà nella fornitura, qualora offerti in sede di gara, devono essere scelti tra quelli inclusi nel presente capitolo. I Prodotti (DOP e IGP) devono essere conformi alle seguenti normative:

- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) 664/2014 che integra il Reg. (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

Gli alimenti certificati secondo i criteri dei disciplinari di produzione SQNPI e SQNZ rientrano nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale.

## **SQNPI**

SQNPI è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, ed è regolato dalle seguenti norme:

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti Alimentari;
- D.M. 8 maggio 2014, n. 4890 - Attuazione dell'art. 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - SQNPI;
- D.M. Capo Dipartimento 28 aprile 2015, n. 1347 - Gestione SQNPI.

Il Sistema è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. Inoltre, assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata. Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. L'adesione al Sistema è volontaria ed è aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli.

## **SQNZ**

Similmente a SQNPI, SQNZ è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale "Zootecnia" ed è riconosciuto con Decreto MiPAAF 4 marzo 2011, n. 4337 "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica" in conformità con quanto previsto dall'art. 22, paragrafo 2, del Reg. (CE) 1974/2006. Il Sistema individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

## SETTORE I (Pasta alimentare, farina, cereali, pane e riso)

### Pasta e Pastina di semola di grano duro (*Triticum durum*) "00"

Pasta e pastina devono essere prodotte con farina di grano duro (*Triticum durum*) tipo "00" di pura semola e ottenute dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. Questi alimenti possono essere destinati agli utenti dai 13 mesi in poi. Tali prodotti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione devono avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal Reg. (CE) 852/2004.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

La pasta deve possedere inoltre i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45% di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- perfetta essiccazione e conservazione, corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere; bottatura o bolle d'aria; spezzature o tagli;
- deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 min. e quella di formato grosso 20 min. La prova della cottura viene effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non deve spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua;
- gli imballi, così come definiti dal D.Lvo 152/2006 e conformemente al Reg. (UE) 1169/2011, devono essere ben

sigillati ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa sui MOCA;

- l'etichettatura deve essere conforme al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e al Reg. (UE) 775/2018.

### **Semolino**

Cfr. "Semolino" - Settore X: FSG (Food for specific groups)

### **Cous cous precotto**

Il cous cous deve essere esclusivamente prodotto con semola di grano duro (*Triticum durum*). Può essere utilizzato anche il cous cous integrale. Il prodotto che si intende acquistare deve essere precotto (a vapore) ed essiccato. I granuli del cous cous devono essere uniformi e possono essere a grana fine o media. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei. Tale prodotto dovrà essere conforme al Reg. (UE) 609/2013 e al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal DPR 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018.

### **Paste alimentari speciali (ovvero paste farcite con carne)**

Le paste farcite sono costituite da paste fresche con l'aggiunta di carne bovina, suina o avicola (es. ravioli, tortellini). Pertanto, i prodotti richiesti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013, e alla normativa vigente in materie di carni bovine, suine, avicole. Non potranno essere utilizzate carni separate meccanicamente (CSM) per il ripieno. Le paste alimentari dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, dovranno essere preimballate in atmosfera protettiva ed etichettate conformemente al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011, al Reg. (UE) 775/2018, nonché al D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145.

### **Pane grattugiato**

Il prodotto deve derivare dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e s.m.i. Il pane grattugiato deve essere prodotto con farina per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00". L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta conforme al Reg. (UE) 1169/2011.



È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). I prodotti richiesti devono essere ottenuti conformemente alle seguenti norme:

- Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
- D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502 - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146
- D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R. 41/2013
- Legge Regionale 25 febbraio 2014, n. 10 recante disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane
- D.M. 1 ottobre 2018, n. 131 recante la disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura «pane conservato».

Possono essere impiegate farine "00", "0", "1", "2" e "integrale" per produrre rispettivamente "pane di tipo 00", "Pane di tipo 0", "Pane di tipo 1", "Pane di tipo 2", "Pane di tipo integrale" secondo quanto descritto nelle tabelle dietetiche.

Possono essere impiegati altri ingredienti (olio, latte, semi, segale, farro, altri cereali, etc.) per produrre pani speciali, se indicato nelle tabelle dietetiche. Il prodotto richiesto dovrà sempre essere fresco e mai ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto o surgelato. Tutti i tipi di pane utilizzati devono risultare di odore gradevole e tipico. La crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali. Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. I panini devono essere preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione e rispettare le grammature previste nel menu. Il pane in forma di filone può essere somministrato a fette solo se tagliato al momento o all'inizio del servizio, sempre che mantenga le proprie caratteristiche organolettiche e rispettando le grammature previste. I panini e i filoni di pane devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti. Si richiede, inoltre, l'utilizzo di pane avente le caratteristiche evidenziate nella Delibera di Giunta n. 292 del 2 luglio 2019 che prevede lo schema di Protocollo di Intesa per la riduzione del sale nel pane tra Regione Campania e Confartigianato Imprese Campania, Unione Regionale Panificatori Campani, Associazione Provinciale Libera Panificatori Napoletani, Associazione Panificatori della Provincia di Salerno. In particolare, il sale non deve essere superiore al 1,7% riferito al peso della farina.

### **Farina di grano tenero (*Triticum aestivum*)**

La farina di grano tenero deve essere ottenuta dal grano tenero e deve essere conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti del D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R. 41/2013. Possono essere impiegate farine di tipo "00", "0", "1", "2" e "integrale" così come meglio specificato nelle tabelle dietetiche. Non deve contenere

Imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Gli imballi devono essere sigillati, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

## Riso (*Oryza sativa*)

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del riso greggio, con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe. È ammesso l'uso di riso semigreggio (integrale), ottenuto dalla sbramatura del riso greggio, con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo. Il riso deve rispondere ai requisiti del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 "Disposizioni concernenti il mercato interno del riso". Il riso richiesto deve essere ottenuto tramite trattamento autorizzato di tipo "parboiled" (trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura) o "converted". In alternativa, è ammesso l'uso di riso integrale. Non è consentito l'uso di riso brillato. Possono essere utilizzate:

- Tutte le varietà tradizionali inserite nell'allegato 2 del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 ovvero: *Arborio, Roma-Baldo, Carnaroli, Ribe, Vialone Nano, St. Andrea*; sono comprese le varietà cui è stata riconosciuta l'indicazione "classico" ai sensi del Decreto Mipaaf del 7 agosto 2018.
- Riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso Originario; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Presenta chicchi piccoli e rotondi, i quali assorbono rapidamente acqua e condimenti e cuociono in modo veloce (12-13 min.); questo riso è indicato soprattutto per minestre in brodo e dolci in quanto, durante la cottura, tendono a rilasciare l'amido. Esempi di varietà: *Balilla, Balilla grana grossa, Cripto, Rubino, Bali, Selenio, Ticinese, Pierrot, Razza 253, Americano 1600, Elio, Auro, Raffaello*.
- Riso a grani medi ovvero riso medio; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Si adopera in preparazioni in cui il chicco deve cuocere più a lungo ma deve conservare la sua consistenza (i tempi di cottura sono intorno ai 13-15 min.). Adatto per antipasti, risi in bianco, timballi. Esempi di varietà: *Rosa Marchetti, Lido, Titanio, Monticelli, Italico, Maratelli, Piemonte, Padano, Romeo, Vialone nano, Argo*.
- Riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. I risi lunghi, dal granello più grande rispetto ai precedenti, hanno la caratteristica di tenere bene la cottura e quindi sono ideali per le preparazioni più varie: antipasti, insalate, piatti unici, risotti. I tempi di cottura sono più lunghi (14-16 min.). Esempi di varietà: *Ribe (Rinaldo Bersani), Europa, R.B., Ringo, Romanico P., Marchetti, Radon, Veneria, Rizzotto, S. Andrea, Vialone nero, Ariete, Smeraldo, Bonnet, Loto, Molo, Riva, Cervo, Drago*.
- Riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Sono chicchi grossi lunghi e molto lunghi (cottura 16 - 18 min.). Adatti alla preparazione di risotti e contorni. Tengono bene la cottura e rilasciano pochissimo amido. Per questo sono indicati nella preparazione di insalate e di piatti in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Esempi di varietà: *Arborio, Volano Baldo, Carnaroli, Redi, Roma, Razza 77, Italpatna, Silla, Gritna, Koral, Onda, Strella, Miara, Panda, Vela, Star*.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Le caratteristiche qualitative per il riso devono rispettare quanto sancito dall'all. 4 del D.Lvo 131 del 2017 e rispettare quanto segue:

- umidità non superiore al 14%;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico;
- non deve presentare difetti di striatura o pigmentazione in percentuale superiore al 3% (cioè riso con denominazione "ostigliato");
- non deve presentare grani danneggiati, gessati o con vaiolatura interna;
- non deve presentare grani malformati o immaturi;
- non deve presentare grani di colore marrone scuro o nero dovuti al processo parboiled (alterazione nota come "peck");
- non deve presentare materie estranee commestibili (es. semi), né materie estranee non commestibili (es. pietre, lolla, frammenti di paglia);
- deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 min. dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessive alterazioni di forma;
- il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa sui MOCA;
- l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011, al D.Lvo 231/2017, al D.Lvo del 15 settembre 2017 n. 145 nonché al D.Lvo 131 del 2017.

### **Farro (*Triticum spp.*)**

Il farro deve appartenere al genere *Triticum*, al quale è possibile ascrivere tre diverse specie: *T. monococcum* (farro piccolo), *T. dicoccum* (farro medio) e *T. spelta* (farro grande o spelta). È richiesto farro del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture e riportare le indicazioni di cui al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011, al Reg. (UE) 775/2018.

### **Orzo (*Hordeum vulgare*)**

È richiesto orzo del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture e devono riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

## Carni Bovine e Bufaline Fresche Refrigerate (*Bos taurus e Bubalus bubalis*)

### Caratteristiche generali

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 24 mesi nati, allevati e macellati in Italia. Sono ammesse parimenti le carni di bufali maschi di età compresa tra i 13 e i 24 mesi (annutoli). Le carni devono provenire da animali macellati almeno da 15 (quindici) giorni in impianti idonei riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il Reg. (CE) 999/2001 e s.m.i. e il D.M. 29 settembre 2000. Sono ammesse carni ottenute da carcasse di bovino adulto (età >12 mesi) classificate così come da norme europee e nazionali - Reg. (UE) 1308/2013, Reg. (CE) 1760/2000, Reg. (UE) 653/2014, D.M. 876 del 16 gennaio 2015 e D.M. 24 ottobre 2018 - che rientrano in una delle seguenti categorie:

- Categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi)
- Categoria E (carcasse di animali femmine di età pari o superiore a 12 mesi che non hanno mai partorito)
- Categoria V: Vitello, animale giovane di età inferiore a 8 mesi
- Categoria Z: Vitellone, animale giovane di età compresa tra 8 e 12 mesi

Le carcasse devono presentare conformazione classificata (EUROP) almeno U (ottima - profili nell'insieme convessi e sviluppo muscolare abbondante) o R (buona - profili nell'insieme rettilinei e sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento pari a 2 (scarso - sottile copertura di grasso con muscoli quasi ovunque apparenti) secondo classificazione del Reg. (UE) 1182/2017 che integra il Reg. (UE) 1308/2013. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico - Reg. (UE) 848/2018 e Reg. (CE) 889/2008. Le carni devono:

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogeniche o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze  $\beta$ -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

- essere mantenute ad una temperatura superficiale non superiore a +7°C (a cuore tra 0°C e +4°C) per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura fresche, non congelate o surgelate o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattate con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti e confezionate sottovuoto;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico;
- avere un termine di conservazione indicato sull'imballo non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Reg. (CE) 1760/2000 e s.m.i. e dal D.M. 876 del 16 gennaio 2015.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Le carni devono:

- presentarsi di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollate al punto giusto, non viscide e scovre da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- presentare un colore scuro quando l'imballo è ancora integro e ritornare alle tonalità dei muscoli di origine poco tempo dopo l'apertura dello stesso;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di schegge di ossa, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari o peli;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

### *Trasporto*

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

*Gli imballi sottovuoto* devono essere costituiti da involucri integri, trasparenti, ben aderenti alla carne e privi di liquidi disciolti come sierosità e succhi muscolari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballi primari devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito, tale da preservare l'integrità e la contaminazione dell'imballo primario. Gli imballi non devono presentare polveri o insudiciamento. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (come da Reg. (CE) 1935/2004, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i e D.Lvo 10 febbraio 2017, n. 29). Le carni devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Reg. (CE) 1760/2000, del Reg. (CE) 1825/2000, Reg. (UE) 1169/2011 s.m.i, del Reg. (CE) 653/2014 e delle sue modalità applicative definite dal D.M. 876 del 16 gennaio 2015 sull'etichettatura delle carni bovine fresche. L'etichettatura deve essere riportata sull'imballo di ciascun lotto oggetto della fornitura. In particolare dovrà essere specificato:

- la denominazione dell'alimento, costituita dalla specie di provenienza (Bovino o Bufalo), taglio anatomico, categoria di appartenenza (A, E, V, Z) ed età alla macellazione per le categorie V e Z;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") ed il relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- lo stato fisico: fresco;
- il numero/codice di identificazione dell'animale;
- lo Stato membro di nascita dell'animale: Italia;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento: Italia;
- la dicitura " da consumarsi entro...";
- la modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la data di confezionamento per le carni fresche preimballate;
- peso netto.

Tra le informazioni facoltative da riportare in etichetta ai sensi del D.M. 876 del 16 gennaio 2015, possono comparire:

- i dati riguardanti l'allevamento (sistema di allevamento, alimentazione, benessere animale);
- le caratteristiche dell'animale quali razza o tipo genetico;
- le notizie relative alla macellazione (periodo frollatura);
- la regione di allevamento del bovino"/"azienda di allevamento".

Deve essere garantita la fornitura di carne bovina in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine al fine di evitare la produzione di scarti derivanti dai residui di lavorazione da stoccare e ridurre gli imballi. Ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e del Reg. (CE) 853/2004 i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti e nel Reg. (CE) 2073/2005. Possono essere utilizzati unicamente tagli di prima e seconda scelta.

- *Carne tritata per hamburger, polpette e ragù bolognese*: Le carni tritate possono essere utilizzate per la produzione di hamburger, polpette e ragù alla bolognese. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%. Nel caso di preparazioni gastronomiche a base di carne macinata, in considerazione della sua deperibilità, è opportuno che essa venga tritata sul posto, nel centro di cottura, utilizzando attrezzature previamente sanificate ed evitando surriscaldamento della carne a seguito della macinatura stessa; le corrette procedure di lavorazione previste nel piano di autocontrollo dovranno prevedere espressamente questa tipologia alimentare. Le carni macinate devono essere correttamente refrigerate ad una temperatura di 2°C. I tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata sono i seguenti:

- **Locena (reale, sottospalla)**: questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- **Spalla (fesone di spalla)**: questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omeroale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- **Spalla (cappello del prete)**: è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- **Punta di petto (petto)**: ha per base ossea le sette emisternebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omeroale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia*: Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da vitelli provenienti da allevamenti biologici:

- **Lacerto (girello)**: è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi;
- **Pezza a cannelo (noce)**: questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio;

- **Locena (reale, sottospalla):** questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo;
- **Natica (fesa):** è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbrano e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale;
- **Colarda (scamone):** è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

- **Carne per Ragù Napoletano:** Per la preparazione del ragù possono essere utilizzati i seguenti tagli anatomici:

- **Pezza a canello (noce):** questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio;
- **Lacerto (girello):** è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi;
- **Locena (reale, sottospalla):** questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Per tale preparazione può essere aggiunta anche una percentuale di "gallinella" di suino (cfr. Carni di Suino Fresche Refrigerate)



## Carni di Suino Fresche Refrigerate (*Sus scrofa domesticus*)

### *Caratteristiche generali*

Le carni devono provenire da animali di età inferiore a 12 mesi, di categoria L (Light) con peso compreso tra 70 e 110 kg, nati, allevati e macellati in Italia da almeno 72 (settantadue) ore in impianti idonei riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Non è ammesso l'impiego di carni di verri e scrofe. Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004. Le carni devono provenire da animali per i quali siano state rispettate le norme minime di protezione dei suini e benessere animale ai sensi del D.Lvo 7 luglio 2011, n. 122. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Le carni devono:

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine, rispettare tutti i parametri igienici e microbiologici nel Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze  $\beta$ -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- essere mantenute ad una temperatura superficiale non superiore a +7°C (a cuore tra 0°C e +4°C) per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura fresche, non congelate o surgelate o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattate con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti e imballate sottovuoto;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico;
- avere un termine di conservazione indicato sulla confezione non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Le carni devono:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura

compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo.

Sono quindi escluse le carni DFD (scure, dure, secche) e PSE (pallide, soffici, essudative);

- presentare un colore scuro quando l'imballo è ancora integro e ritornare alle tonalità dei muscoli di origine poco tempo dopo l'apertura dello stesso;
- essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di schegge di ossa, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari o peli;
- essere privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

### *Trasporto*

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Gli imballi sottovuoto devono essere costituiti da involucri integri, trasparenti, ben aderenti alla carne e privi di liquidi disciolti come sierosità e succhi muscolari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballi primari devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito, tale da preservare l'integrità e la contaminazione dell'imballo primario. Gli imballi non devono presentare polveri o insudiciamento. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (come da Reg. (CE) 1935/2004, D.M. del 21 marzo 1973 e s.m.i e D.Lvo 10 febbraio 2017, n. 29). Le carni devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Reg. di esecuzione (CE) 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del Reg. (UE) 1169/2011. In particolare oltre alle indicazioni ai sensi dell'art. 9 del Reg. (UE) 1169/2011, dovrà essere specificato:

- denominazione dell'alimento, costituita dalla specie di provenienza, taglio anatomico, categoria di appartenenza (L);
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") ed il relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- lo stato fisico: fresco;
- il numero/codice di identificazione dell'animale;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento: Italia;
- la dicitura " da consumarsi entro...";
- la modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la data di confezionamento per le carni fresche preimballate;
- peso netto.

In aggiunta agli obblighi dettati dalle norme europee, ivi compreso il Reg. (UE) 775/2018, le carni devono riportare necessariamente anche lo Stato Membro di nascita (Italia) o la dicitura "Origine: Italia". Qualora tali informazioni non siano riportate sul preimballo, devono essere trasmesse con documento di accompagnamento.

- **Lonza (lombo) per la preparazione di scaloppine:** La lonza da utilizzare per la preparazione delle scaloppine è una delle parti di cui è composta la "lombata", si trova dorsalmente al filetto ed è costituito dai muscoli dorso-lombari (lungo dorsale, lungo spinoso, lungo costale e trasverso spinoso) situati nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e dalle ultime undici toraciche. Il taglio scelto deve essere privato delle eminenze ossee, del grasso superficiale nonché dei tagli ad esso adiacenti quali coppa, costine e culatello. La sezione deve essere priva di grassi in superficie e all'interno dei fasci muscolari.
- **Arista di maiale:** Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.
- **Salsiccia fresca:** La salsiccia deve essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinate utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. Il grasso presente deve essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. L'umidità deve essere fra 58/64%. La salsiccia deve essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione e deve essere correttamente refrigerata ad una temperatura di 4°C.
- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:** Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, possono essere impiegati i seguenti prodotti:
  - Prosciutto Cotto di Alta Qualità: cfr. Prosciutto Cotto Alta Qualità in Prodotti di Salumeria;
  - Coscia: parte superiore dell'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa, sul quale sono evidenziabili i muscoli semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale. La carne deve essere biologica.
- **Carne per Ragù Napoletano:** In aggiunta ai tagli bovini (Cfr. Carni Bovine e Bufaline fresche refrigerate) per la preparazione del Ragù Napoletano può essere utilizzata una percentuale di "gallinella" di suino costituita dai muscoli gastrocnemio laterale, gastrocnemio mediale, m. soleo e m. flessore superficiale.

I prodotti di salumeria devono essere prodotti e commercializzati ai sensi del D.M. 21 settembre 2005, così come aggiornato dal D.M. 26 maggio 2016 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. Devono essere utilizzati solo prodotti provenienti da animali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Le merci devono altresì essere etichettate a norma del Decreto 6 agosto 2020 recante “Disposizioni per l’indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell’etichetta delle carni suine trasformate”.

## **Prosciutto Cotto di Alta Qualità**

### *Caratteristiche generali*

Il prodotto deve essere ottenuto dalla coscia del suino (l’arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell’osso iliaco) eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, alla quale si aggiungono acqua, sale, compreso il sale iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro. Non possono in nessun caso essere utilizzati i nitrati come prescritto dalla Direttiva 2006/52/CE. Il prosciutto cotto può non contenere nitriti se viene garantita l’idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità. In tal caso, l’etichettatura deve contenere l’indicazione “senza nitriti”. Nella sezione mediana del prodotto finito sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino. Il prodotto deve provenire da suini allevati e macellati in Italia in stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere realizzato a partire da masse muscolari integre (con esclusione dei prodotti ricostituiti) refrigerate, di cottura uniforme, ben pressate, prive di parti cartilaginee;
- essere privo di picchiettature, indici di emorragie muscolari all’abbattimento, alveolature, inverdimento mucosità;
- presentare un sapore tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare;
- essere privo di glutine, lattosio e proteine del latte;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;
- presentare una quantità di nitriti e nitrati conforme ai limiti di Legge (Reg. CE 1333/2008);
- presentare un peso non inferiore a 5 kg;
- essere mantenuto a temperatura di refrigerazione non superiore a + 4°C durante il trasporto e la conservazione.

All’apertura della confezione, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'esterno: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; sufficiente resistenza alla compressione; colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- al taglio: tenuta della fetta (la fetta di 2 millimetri di spessore massimo presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli); gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti;
- assenza di patinatura esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale.

Non è ammesso l'impiego di prosciutti che presentino le seguenti alterazioni:

- rigonfiamento;
- inverdimento;
- inacidimento;
- filamentosità o viscosità.

Nel prosciutto cotto di alta qualità è consentito impiegare solo i seguenti ingredienti:

- zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito;
- aromi così come definiti all'art. 3 del Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i.;
- spezie e piante aromatiche;
- acido ascorbico ed eritorbico e loro sali, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio.

Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Reg. (CE) 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica.

#### *Caratteristiche analitiche*

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 76,5 dove per UPSD si intende  $[Umidità\% / (100 - grasso\% - F)] \times 100$  e per F si intende  $-(umidità\% + proteine\% + grasso\% + ceneri\%)$ ;
- pH ~ 5;
- proteine 15/20%;
- grassi 15%;
- ceneri 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

trasporto

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +4°C (D.P.R. 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

#### *Imballaggio ed etichettatura*

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere acquistato intero in confezioni sottovuoto per essere affettato poco prima della somministrazione. In caso di comprovata necessità, può essere adoperato il prosciutto cotto alta qualità affettato e confezionato in atmosfera modificata, fermo restando l'obbligo di utilizzare imballi coerenti al Reg. (CE) 1935/2004, al D.M. 21 Marzo 1973 e s.m.i. ed al D.Lvo 108/1992 che riportino anche l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva» ai sensi del Reg. (CE) 1333/2008. Le informazioni obbligatorie ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018 possono essere fornite attraverso documenti commerciali di accompagnamento.

### *Caratteristiche generali*

Le carni devono provenire da polli broiler nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata) appartenenti a razze a lento accrescimento di età compresa tra 81 e 90 giorni, provenienti da allevamenti e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CE ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Reg. (CE) 543/2008. Deve, inoltre, provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. sulla rintracciabilità di prodotto. Per l'acquisto è necessario considerare che venga rispettata la Direttiva 207/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018.

I tagli di pollame devono:

- presentarsi di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere privi di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze  $\beta$ -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei osui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- essere mantenuti ad una temperatura non superiore a +4°C per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, del Reg. (CE) 543/2008 e del D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura freschi, non congelati o surgelati o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattati con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionati nei tagli anatomici richiesti e confezionati sottovuoto;
- per la conservazione, non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le



### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Le carni devono:

- essere integre, pulite ed esenti da ogni elemento estraneo visibile e da sangue;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di ossa rotte sporgenti;
- presentare le cartilagini delle articolazioni integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

### *Trasporto*

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto +4 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

### *Imballaggio ed etichettatura*

L'imballo non deve contenere liquidi di sgocciolamento e macchie superficiali di colorazioni anomale. Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate. Sulle singole confezioni o sui documenti commerciali di accompagnamento debbono essere riportate le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili, ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011, Reg. (UE) 1308/2013, Reg. (UE) 1337/2013, Reg. (UE) 775/2018, Reg. (CE) 543/2008 e D.Lvo 145/2017:

- la denominazione di vendita, costituita della specie e dal relativo taglio anatomico;
- lo stato fisico: fresco;
- la categoria: classe A;
- tipologia di allevamento (biologico, rurale all'aperto, rurale in libertà);
- la data di scadenza;
- la modalità di conservazione (temperatura di magazzinaggio raccomandata come -1/+4°C);
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile per le informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") e

- il codice della partita che identifica le carni fornite;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo la macellazione dell'animale: Italia.

In aggiunta agli obblighi dettati dalle norme europee, ivi compreso il Reg. (UE) 775/2018, le carni devono riportare necessariamente anche lo Stato Membro di nascita (Italia) o la dicitura "Origine: Italia". Qualora tali informazioni non siano riportate sul preimballo, devono essere trasmesse con documento di accompagnamento. I preimballi multipli devono riportare almeno informazioni circa il numero dei preimballi e la quantità dei singoli preimballi in modo chiaro e leggibile.

#### *Tagli anatomici e tipologia di prodotti*

- **Sovraccoscia**: Il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- **Petto (con forcella)**: Il filetto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio;
- **Spezzatino**: le carni della coscia e/o della sovraccoscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- **Preparazioni a base di carne di pollo fresche**: Hamburger ottenuto da sole carni tritate di pollo, con eventuale aggiunta di carni di tacchino. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino.
- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia**: Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti dai broiler: petto e sovraccoscia. Le carni devono essere biologiche.

### **Carni di Tacchino Fresche Refrigerate e Trasformate (*Meleagris gallopavo dom*)**

#### *Caratteristiche generali*

Le carni devono provenire da tacchini maschi con età compresa tra 140 giorni e 6 mesi, nei quali la punta dello sterno sia rigida (ossificata) ma tali da non presentare ossificazione dei tendini.

Alle carni di tacchino si applicano le medesime caratteristiche generali, di trasporto, imballaggio ed etichettatura delle carni di pollo.

#### *Tagli anatomici e tipologia di prodotti*

- **Filetto/fesa (tacchino)**: Il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole.

La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;

- **Carne di coscia di tacchino disossata:** Sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati (ovvero privi di femore, tibia e fibula) interi, tagliati in cubetti o strisce. Con *sovraccoscia* si intende “il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre” e con *fuso* “la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre”;
- **Spezzatino:** Le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- **Preparazioni a base di carne di tacchino fresche:** Hamburger/salsiccia ottenuti da sole carni tritate di petto e coscia di tacchino, con eventuale aggiunta di carni di pollo. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino;
- **Affettato di petto/fesa di tacchino arrosto/al forno:** Il prodotto deve essere ottenuto dal petto di tacchino e deve essere privo di glutine, glutammato e polifosfati;
- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:** Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l’ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da tacchini: le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto. Le carni devono essere biologiche.

### *Caratteristiche generali*

Le carni devono provenire da conigli nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti a razze e tipi genetici colorati a medio o lento accrescimento. Il coniglio da ingrasso può essere allevato al pascolo secondo varie modalità, in tunnel o recinti mobili di vario tipo appoggiati a terra su cotico erboso senza pavimento (è ammessa solo la rete metallica come pavimento), in recinti fissi all'aperto o in ambienti chiusi purché dotati di parchetti esterni ai quali gli animali possono avere libero accesso. I conigli devono essere alimentati con alimenti biologici nel rispetto delle esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi fisiologici. L'alimentazione degli adulti e dei giovani dopo lo svezzamento deve essere basata anche sull'utilizzazione prevalente di foraggi, provenienti dal pascolo o dal raccolto fresco o secco. Gli animali devono essere allevati seguendo i principi delle Linee di Indirizzo del Ministero della Salute per l'allevamento dei conigli nonché il D.Lvo 146/01 relativo alla protezione degli animali. Le carni devono provenire da macelli riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, iscritti all'anagrafe nazionale dei lagomorfi ai sensi del Decreto del Ministero della Salute del 2 marzo 2018. Le carni devono essere prodotte rispettando la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5. Non possono essere impiegate le carni provenienti dai riproduttori. Le carni devono provenire da animali macellati da almeno 24 ore. Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare e nella cavità del bacino. Le carcasse dovranno essere private delle frattaglie, degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica. I grossi gruppi muscolari delle cosce, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti. I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari. Non sono ammessi frammenti d'osso. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi. La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana. La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche e dovrà essere imballata secondo la normativa vigente. L'imballo non dovrà presentare liquido, sierosità, succo muscolare o altro materiale estraneo al prodotto.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte o giallo chiaro e consistenza soda. L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, residui di peli nonché contaminazioni fecali conseguenti alla macellazione.

### *Imballaggio ed Etichettatura*

Le carni di coniglio biologiche devono essere etichettate ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 848/2018. Tali informazioni possono essere riportate sul preimballo o sul documento commerciale di accompagnamento riportante il bollo sanitario.

## *Trasporto*

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

## *Tagli anatomici e tipologia di prodotti*

Possono essere utilizzati i seguenti tagli, purché accuratamente disossati e toelettati:

- **Coscia**: la porzione compresa tra la 7° vertebra toracica e la parte distale dell'ischio comprendente il femore unitamente ai muscoli biceps femoralis, semimembranoso e vasto laterale, tibia e fibula unitamente ai muscoli soleo, gastrocnemio;
- **Lombata o Sella**: la sezione della lombata dovrà essere ottenuta con un taglio perpendicolare al rachide, che comprenda il muscolo longissimus dorsi. Può essere ulteriormente sezionata con 4 o 5 tagli trasversali;
- **Spezzatino**: le carni della coscia e/o della sella tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- **Preparazione a base di carne di coniglio fresca**: hamburger, ottenuto dalla sola carne di coniglio tritata, cui possono essere aggiunti sale, spezie ed erbe aromatiche;
- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia**: nel caso in cui si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli: le carni della coscia e/o della sella tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere omogeneizzate.

## SETTORE III (Prodotti della pesca trasformati)

### Prodotti della Pesca Trasformati

#### *Tonno al naturale da pesca sostenibile*

Il prodotto può provenire dalle seguenti specie ittiche:

- Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*)
- Tonno pinne gialle (*Thunnus albacares*)
- Tonnetto Striato (*Katsuwonus pelamis*)

I prodotti devono essere di prima scelta, confezionato in scatole di alluminio o in barattoli di vetro conformi alla normativa sui MOCA ai sensi del (D.M. 21 marzo 1973, D.Lvo 108/1992, Reg. (CE) 1935/2004, nonché al Reg. (UE) 10/2011). I prodotti devono essere etichettati correttamente ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre, derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee, lisce, filamenti di pelle o squame. Non devono essere presenti tracce di ossidazione e zone "bruciate". I livelli di metalli pesanti devono essere conformi al Reg. 1881/06, i livelli di istamina devono essere conformi al Reg. 2073/2005, i livelli di ABVT devono essere conformi al Reg. (UE) 627/2019. Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato che il contenitore sia "BPA-free", cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

### *Caratteristiche generali*

Latte, formaggi ed altri prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dai Reg. (CE) 852 e 853 del 2004. Tutti i prodotti di questa categoria devono essere di produzione italiana. Tale informazione deve essere visibile sulle etichette con la dicitura “Origine: Italia”, come stabilito dal Reg. (UE) 775/2018. Alla denominazione del prodotto lattiero caseario può essere aggiunto un aggettivo ai sensi della Circolare Ministeriale 31 gennaio 2017. Sono preferiti i prodotti di origine campana. In nessun caso può essere utilizzato il latte crudo, né quello microfiltrato. Nel caso di prodotti lattiero-caseari biologici, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Il trasporto di latte, formaggi e prodotti lattiero-caseari deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004 e dal Reg. (CE) 853/2004. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori che rispettino la normativa sui MOCA. Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e dal D.Lvo 231/2017.

Vengono di seguito descritte le caratteristiche merceologiche di:

- Latte alimentare
- Burro
- Yogurt
- Ricotta
- Formaggi

## **Latte Fresco Intero, Pastorizzato, Bio**

### *Caratteristiche generali*

Ai sensi della Legge 3 maggio 1989, n. 169 che disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino, viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo i seguenti valori:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 % delle proteine totali;
- c) prova della perossidasi positiva.

L'uso del termine «fresco» nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico. L'etichettatura deve avvenire ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011, con data di scadenza del prodotto fissata dal produttore, nonché ai sensi del Reg. (UE) 848/2018. È preferito l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine.

## **Latte U.H.T. e Bio**

Ai sensi della Legge 3 maggio 1989, n. 169, il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione viene definito "latte UHT a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. La denominazione dei tipi di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Ai sensi del D.Lvo 231/2017 non è più obbligatorio che la data di scadenza da apporre al latte UHT ricorra a 90 giorni dal confezionamento. Il latte deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla Legge n. 169 del 3 maggio 1989, dal Reg. (CE) 852/2004, dal Reg. (UE) 1169/2011 e non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo. Non possono essere utilizzati prodotti quali latte arricchito, desodato o aromatizzato. Il latte richiesto deve essere trattato termicamente con il metodo UHT, non deve essere addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine. È preferito il latte con provenienza regionale. Il latte utilizzato deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:



grasso: tra 3,5% e 3,6%,

- prova della fosfatasi: negativa;
- prova della perossidasi: negativa;
- B-lattoglobulina >20mg/L;
- antibiotici: assenti.

Inoltre, il latte deve:

- avere un punto di congelazione che si avvicini al punto di congelazione medio constatato per il latte crudo nella zona di origine della raccolta;
- avere una massa superiore o uguale a 1028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5 % (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- contenere almeno il 2,9 % (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- avere un tasso di materia secca sgrassata superiore o uguale all'8,50 % (m/m), rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o un tasso equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso.

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

## Burro

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla Legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e s.m.i. e deve essere burro di qualità. Il burro deve essere prodotto solo con latte munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Il burro, fresco e non sottoposto a congelamento, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore all' 82%;
- l'umidità non deve essere superiore al 16%;
- la pasta deve essere fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo;
- non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce;
- deve essere privo di qualsiasi additivo;
- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- deve essere esente da muffe e da contaminazioni microbiologiche.

L'etichetta deve rispettare la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e D.Lvo 231/2017), così come l'imballaggio (Normativa MOCA). Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia". Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine

Requisiti chimici:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune;
- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: 44÷48;
- pH: 4.5÷6.0.

Il burro deve essere fornito in panetti da kg. 0,5 e da kg. 0,25 di recente produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo alla temperatura massima di +14°C.

## Ricotta

La ricotta che si intende acquistare deve essere ricavata per ricottura del siero del latte bovino rimasto dopo la cagliata e opportunamente acidificato. È costituita dalle proteine del latte coagulate portando il siero alla temperatura di 70 °C, da quantità variabili di grasso, minime quantità di lattosio e sali minerali. Deve essere consumata fresca. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero;
- latte;
- sale.

La ricotta deve essere di colore bianco, tenera al taglio e dal sapore caratteristico.

Non dovrà presentare odori o sapori anomali (es. irrancidimento) né alterazioni di colore (es. giallo o rosso) e consistenza. Deve essere mantenuta rigorosamente a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C. Si richiede che il prodotto sia di produzione italiana. Sono preferiti i prodotti campani. Può essere utilizzata la *ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*, la cui tecnologia di produzione prevede l'uso del latte bovino piuttosto che del siero. La confezione

deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D.Lvo 15 dicembre 2017, n. 231. Deve essere priva di additivi e di recente lavorazione. Si richiede che la ricotta vaccina abbia:

- tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- umidità non superiore a 60÷65%;
- deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali.

Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, tali da evitare il colo di sierosità. Il trasporto e lo scarico devono avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

### *Caratteristiche generali*

I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge 125/1954 e D.P.R. 667/195 sulla tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, D.P.R. 1269/1955 sul riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preimballate, nel rispetto anche del D.P.R. 1099/1953 esecuzione della Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., nonché del Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I formaggi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura;
- non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi;
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

### *Tipologia di prodotto*

Sono riconosciute le denominazioni di origine qui sotto elencate, il cui uso è riservato ai formaggi aventi i particolari requisiti fissati con il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 circa i metodi di lavorazione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione.

### **Formaggio Grana Padano**

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere riposato, e parzialmente decremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno, è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate;

- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- peso da 24 a 40 kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg. 24;
  - confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
  - colore della pasta: bianco o paglierino;
  - aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato;
  - struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia;
  - occhiatura: appena visibile;
  - spessore della crosta: da 4 a 8 mm;
  - maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C;
  - resistenza alla maturazione: da uno a due anni;
  - grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna. È consentito indicare il riferimento alla zona di origine unicamente per il formaggio "Grana padano" prodotto nel territorio della provincia autonoma di Trento qualora nella produzione dello stesso sia impiegato latte:

- proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo;
- proveniente dalle mungiture della sera e del mattino;
- riposato e parzialmente scremato per affioramento;
- sottoposto alla cagliatura con solo caglio di vitello;
- assoggettato ad una sola lavorazione giornaliera con una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione artigiana montana, e che presenti caratteristiche di gusto e di aroma più accentuati in relazione alle peculiari qualità del latte impiegato ed alle metodologie di lavorazione.

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno ventiquattro mesi. Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

## **Formaggio Parmigiano Reggiano**

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore. Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm;
- peso minimo di una forma: kg. 24;
- confezione esterna: tinta oscura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta, appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territori delle provincie di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. Deve essere utilizzato formaggio Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno ventiquattro mesi. Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

## **Fior di latte e Mozzarella di latte vaccino**

Il Fior di latte e la mozzarella di latte vaccino sono formaggi freschi a pasta filata ottenuti dalla coagulazione presamica del latte bovino. Per la produzione può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato, mai congelato o disidratato. È vietato l'utilizzo di acidi organici ovvero di correttori di pH di natura chimica. I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- sapore gradevole, caratteristico, fresco, di latte, delicatamente acidulo;

- odore di latte decisamente acidulo;

- presenza di grassi totali sulla s.s. non inferiori al 40%
- umidità sul tal quale compresa fra il 55% e il 65%.
- al taglio si ha fuoriuscita di siero di sapore dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- forma tondeggianti-sferica; a treccia o a parallelepipedo;
- peso da un minimo di 15 grammi fino ad un massimo di 500 grammi;
- aspetto esterno privo di crosta, color bianco-latte, presenza di pelle di consistenza tenera, superficie omogenea, liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
- pasta di color bianco-latte o bianco porcellanato, a struttura fibrosa, a fogli sottili; di consistenza morbida e con leggera elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature; sono ammesse al taglio piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute comunque a fermentazioni gassose;

Non devono presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. Devono essere contenuti in imballi integri ed originali che non presentano continuità con l'esterno. Il Fior di Latte deve essere confezionato in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato a diretto contatto in liquido di governo costituito da semplice acqua potabile o da salamoia diluita. La Mozzarella di latte vaccino deve essere immersa nel liquido di governo acidulo, eventualmente salato. Non è ammesso l'uso di conservanti di alcun tipo. I prodotti devono essere etichettati conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Deve essere assicurata la fornitura di mozzarella senza lattosio per le diete speciali.

## **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

### *Caratteristiche generali*

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto in determinate aree geografiche della Regione Campania, della Regione Lazio, della Regione Puglia e della Regione Molise.

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nelle zone sopracitate e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona sopracitata, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per Legge;
- il latte deve:
  - possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;

- possedere titolo proteico minimo del 4,2%;

- essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura.

#### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

La mozzarella di bufala campana deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma: oltre alla forma tondeggiate, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini;
- peso minimo: 50 g;
- aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida nè scagliata;
- pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;
- sapore: caratteristico e delicato;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;
- umidità massima: 65%.

#### *Imballaggio ed etichettatura*

Il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P., deve effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata". Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione. Il contrassegno è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" o "denominazione di origine protetta".



Formaggio fresco di latte vaccino o ovino pastorizzato. Il primo sale deve essere prodotto e confezionato in Italia. Deve contenere i seguenti ingredienti:

- latte vaccino o ovino pastorizzato;
- caglio;
- sale.

Non deve contenere nè additivi, nè conservanti. La pasta deve essere compatta, elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte. Non deve presentare odori o sapori anomali, né alterazioni di colore e consistenza. Deve essere mantenuto rigorosamente a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C. La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D.Lvo 15 dicembre 2017, n. 231. Il trasporto e lo scarico devono avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

## SETTORE V (uova e ovoprodotti)

### Uova di Gallina BIO

#### *Caratteristiche generali*

Le uova devono essere di produzione nazionale, provenienti da allevamenti biologici di galline ovaiole per le quali siano rispettati gli standard di benessere animale di cui al D.Lvo 146/2001 sulla protezione degli animali negli allevamenti e al D.Lvo 267/2003 relativo alla protezione delle galline ovaiole. Deve altresì essere proibita ogni forma di muta forzata ai fini del benessere animale così come chiarito dal DGSAF con nota del 03/12/2013. Le uova devono essere biologiche ai sensi del Reg. (CE) 889/2008 e del Reg. (UE) 848/2018 ed essere identificate come tali mediante adeguata stampigliatura sul guscio e corretta etichettatura. Le uova devono essere confezionate in centri di imballaggio riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Possono essere acquistate solo confezioni in cartone, devono essere esclusi gli imballi in plastica. La commercializzazione deve rispettare quanto previsto dal Reg. (CE) 589/2008 riguardante le norme di commercializzazione applicabili alle uova e dal Reg. (CE) 1308/2013 che disciplina l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Le uova devono essere di categoria "A Extra" (extra fresche), provenire da allevamento "a terra", appartenere almeno alla categoria di grandezza "L" e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio deve presentarsi pulito e senza incrinature. Alla rottura non deve rompersi facilmente;
- la cuticola deve essere intatta;
- la camera d'aria non deve superare l'altezza di 4 mm;
- l'albume deve essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei.

Vi deve essere, inoltre, assenza di punti di carne, di macchie di sangue, tracce di ammuffimento o putrefazione e odori estranei. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido. Per l'acquisto è necessario considerare che venga rispettato il D.Lvo 29 luglio 2003, attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento. Le uova devono, inoltre, soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i.

### Uova Pastorizzate Refrigerate Liquide BIO

Ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, gli ovoprodotti (prodotti d'uovo) sono i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati. Le uova pastorizzate richieste devono essere conferite in forma liquida ed essere ottenute da uova intere

organismi sgusciate senza altre aggiunte. Le uova utilizzate devono essere conformi al Reg. (CE) 589/2008 e al Reg. (UE) 1308/2013 e devono essere esclusivamente biologiche ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Il Reg. (CE) 853/2004 prevede alcuni requisiti relativi agli stabilimenti di produzione di ovoprodotti, nonché alle materie prime destinate alla produzione di ovoprodotti. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti siano costruiti, progettati e attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:

- lavaggio, asciugatura e disinfezione delle uova sporche, dove queste operazioni vengano effettuate;
- rottura delle uova, raccolta del contenuto e eliminazione delle parti di gusci e membrane;
- operazioni diverse da quelle di cui ai punti precedenti.

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti soddisfino i seguenti requisiti:

- il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature; tuttavia, le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto;
- le uova liquide ottenute in uno stabilimento riconosciuto a tal fine possono essere utilizzate come materia prima.

Inoltre, gli operatori del settore alimentare che producono ovoprodotti devono garantire che tutte le operazioni siano eseguite in modo da evitare qualsiasi contaminazione durante la produzione, la manipolazione e il magazzinaggio di ovoprodotti; in particolare nel rispetto dei requisiti seguenti:

- si può procedere alla rottura delle uova soltanto se pulite e asciutte;
- le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione;
- gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova;
- ai fini del consumo umano, è vietato estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova;
- dopo la rottura delle uova, ogni particella degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile;
- se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C;
- il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore;
- i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C.

Ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, si richiede il rispetto dei seguenti valori analitici:

- il tenore di acido 3 OH-butyrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato;
- il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione;
- la quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

Il prodotto richiesto non dovrà prevedere:

- annacquamento dell'ovoprodotto;
- miscelazione tra prodotto fresco e prodotto congelato o vecchio;
- utilizzo di uova di specie diversa di quelle dichiarate;
- uso di uova con residui di farmaci;
- utilizzo di uova vecchie e non idonee (uova con muffe, feci, parassiti);
- utilizzo di sostanze vietate per correggere il pH del prodotto;
- aggiunta di carbonati per correggere l'odore dell'ovoprodotto;
- utilizzo di coloranti ed altri additivi non consentiti;
- utilizzo di uova di centrifuga e di schiacciamento;
- utilizzo di uova embrionate.

Il prodotto a base di uova di gallina (*Gallus gallus domesticus*) intere, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, privo di ammaccature, di sporizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. Il prodotto richiesto dovrà avere:

- albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei;
- deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al Reg. (CE) 853 del 2004 e sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici riportati nell'Allegato I del Reg. (CE) 2073/2005. L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati. Gli additivi devono essere assenti.

Le uova della categoria A non subiscono alcun trattamento di conservazione e non sono refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di 5 °C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a 5 °C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure in un punto di vendita, per una durata massima di 72 ore, così come previsto dal Reg. (CE) 589/2008. Le uova "extra fresche" sono classificate, stampigliate e imballate entro quattro giorni dalla data di deposizione e riportano le seguenti informazioni:

- il nome e l'indirizzo del produttore;
- il codice del produttore;
- il numero di uova e/o il relativo peso;
- la data o il periodo di deposizione;
- la data di spedizione.

Gli imballaggi contenenti uova della categoria A recano sulla superficie esterna, in caratteri facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- il codice del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità; gli imballaggi sono distinti con la dicitura «categoria A» o con la lettera «A», da sola o abbinata alla dicitura «fresche»;
- la categoria di peso;
- il termine minimo di conservazione;
- come condizione particolare di conservazione, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE, un'indicazione che raccomandi ai consumatori di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto.

Oltre le specifiche disposizioni per l'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica, secondo il Reg. (UE) 848/2018 e il Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i., è previsto, ai sensi del Decreto 11 dicembre 2009 sulle modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, che venga obbligatoriamente riportato sulle uova e sugli imballaggi delle uova biologiche della categoria «A», la seguente dicitura:

- Sull'imballaggio: "Uova biologiche" (obbligatorio, sistema di allevamento).
- Sulle uova: "OIT..." (obbligatorio, codice di allevamento); "All.Bio" (facoltativo, sistema di allevamento).

Tra le menzioni facoltative che possono essere inserite sugli imballaggi contenenti uova della categoria possono comparire, ai sensi del Reg. (UE) 1308/2013 e del Decreto 11 dicembre 2009:

- l'origine delle uova;

- l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole;
- la dicitura «extra» o «extra fresche» fino al nono giorno successivo alla data di deposizione. Qualora siano utilizzate queste diciture, la data di deposizione e il termine di nove giorni figurano sull'imballaggio in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile.

Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità, ai sensi del Reg. (CE) 589/2008. La confezione deve, inoltre, riportare le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché dal Reg. (UE) 848/2018 e al Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i. La conservazione delle uova deve avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

## SETTORE VI (Legumi)

Con il termine “legumi”, si intendono i semi commestibili delle piante della famiglia delle Fabaceae che possono essere freschi, secchi o surgelati. Per ciò che attiene i *prodotti freschi*, questi osserveranno le caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti ortofrutticoli*. Per ciò che attiene i *prodotti surgelati*, questi osserveranno le disposizioni in materia di alimenti surgelati descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti surgelati*.

### **Legumi Secchi (Fagioli, Lenticchie, Ceci, Piselli)**

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie, di provenienza nazionale, devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita;
- di colore caratteristico della varietà;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone;
- semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni e se il seme si presenta spezzato o danneggiato. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi. I legumi secchi dovranno essere confezionati in confezioni originali integre al momento della consegna. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Devono, inoltre, essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. Nel caso di acquisto di legumi secchi bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

È ammesso l'uso di una miscela di legumi se richiesto nelle tabelle dietetiche.

FAGIOLI: Fagioli Borlotto o Cannellino o di coltivazione regionale, quali: *di Volturara Irpinia, lardari, quarantini, tabacchini, a formella, a pisello, bianco di Montefalcone, della regina di San Lupo, dell'occhio, dente di morto, di Cera, di Controne, di Gallo Matese, di Gorga, di Mandia, di Villaricca, mustacciello, risillo, San Pasquale di Casalbuono, s'anter di Casalbuono, striato del Vallo di Diano, tondino bianco del Sannio, tondino bianco del Vallo di Diano, Zampognaro, zolfariello.*

LENTICCHIE: Lenticchie di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio di Norcia o di coltivazione regionale, quali: *del Sannio, di Valle Agricola.*

CECI: Ceci Cottolo o Principe o di coltivazione regionale, quali: *di Cicerale, di Valle Agricola, nero del Fortore, piccolo del Sannio.*

### **Legumi Freschi (Piselli)**

Piselli da Sgranare Caratteristiche del prodotto:

- devono essere muniti di peduncolo;
- devono contenere almeno 5 semi;
- i semi debbono essere integri, ben formati e sviluppati normalmente;
- assenza di germoglio, tegumento lucido e privo di grinze proprie e improprie;
- colore verde e odore tipico;
- di provenienza nazionale.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere uniforme e la parte superiore deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi, ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi. La cassetta non deve presentare segni di riscaldamento.

### **Cultivar ammesse**

Di coltivazione italiana o regionale, quali: *cornetti, cento giorni.* Nel caso di acquisto di piselli bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.



## SETTORE VII (Ortaggi – Frutta e verdura)

I prodotti ortofrutticoli che si intendono acquistare possono essere:

- I gamma: prodotti ortofrutticoli freschi di stagione eventualmente refrigerati
- II gamma: prodotti ortofrutticoli conservati (appertizzati, essiccati, salati etc.)
- III gamma: prodotti ortofrutticoli surgelati (cfr. sezione VIII congelati e surgelati)
- IV gamma: prodotti ortofrutticoli mondati, lavati e preimballati.

L'ortofrutta non deve essere di V gamma.

### **Prodotti Ortofrutticoli Freschi di Stagione (I Gamma)**

#### *Caratteristiche generali*

I prodotti devono essere freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione (la stagionalità può essere definita dalla tabella nazionale o da quella regionale), maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, ben formati, sodi, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto, esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo, privi di additivi aggiunti, integri, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento o marciume, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari, privi di umidità esterna anormale e odori e/o sapore estranei, non trattati con raggi gamma e devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie ai sensi del Reg. (UE) 543/2011 aggiornato dal Reg. (UE) 594/2013.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di provenienza nazionale, ad esclusione delle sole banane che devono in ogni caso provenire dal commercio equo e solidale. Sono da escludere dalla fornitura i prodotti transgenici. Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o 1° categoria e solo per straordinari motivi di mercato e limitati periodi di emergenza, debitamente documentati con dichiarazioni dei fornitori accreditati, si potranno utilizzare prodotti di 2° categoria provenienti da agricoltura biologica. I produttori delle materie prime devono possedere e aggiornare il quaderno di campagna per una corretta gestione agronomica del fondo ma soprattutto per una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del registro dei trattamenti ai sensi dell'art. 16 comma 3 D.Lvo 150/2012). I prodotti devono essere conformi al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Le caratteristiche commerciali qualitative della frutta e degli ortaggi, e le relative tolleranze sono quelle definite dal Reg. (UE) 543/2011. Nel caso di acquisto di prodotti ortofrutticoli bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008. Nel caso di prodotti SQNPI devono essere rispettati i relativi disciplinari di produzione.

#### *Caratteristiche analitiche*

La fornitura deve essere conforme al:

- Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale
- Reg. (CE) 1635/2006 che determina le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl
- Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

### *Trasporto*

Un trasporto non idoneo può danneggiare la materia prima e portare alla formazione di muffe e fermentazioni anomale, si richiede l'adozione di misure preventive affinché questo non accada (buone pratiche comportamentali degli operatori).

### *Imballaggio ed etichettatura*

Per i prodotti sfusi gli imballi devono essere di materiale idoneo (Normativa MOCA), puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e calibro diversi da quelli visibili. Su ogni imballaggio deve essere riportata esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:

- 1) origine del prodotto;
- 2) la denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- 3) l'indicazione del prodotto, del tipo e della varietà della merce;
- 4) la qualifica di selezione extra o 1<sup>a</sup> categoria;
- 5) il marchio commerciale o logo di qualità SQNPI (se presente) e la zona di produzione (Paese e Regione);
- 6) peso netto;
- 7) calibro e/o la grammatura.

Tali informazioni possono essere riportate anche solo sui documenti di accompagnamento.

## **Ortaggi Freschi a Frutto** (Pomodori, Zucche, Zucchine, Peperoni e Melanzane)

### **Pomodori**

I prodotti devono provenire da: *Solanum lycopersicum*.

I pomodori, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Cultivar ammesse: pomodorino campano, corbarino, dell'Ufita, di Rofrano, giallo, seccagno di Gesualdo, pomodoro cannellino flegreo, di Sorrento, fiaschello di Battipaglia, guardiolo, pelato di Napoli, Re Umberto, sarvatico, pachino IGP, datterino, San Marzano DOP, Regina.

Tolleranze: possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole; in ciascun collo è tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

### **Zucche**

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita maxima* e *C. moschata*.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme. Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio zucca lunga di Napoli, napoletana).

### **Zucchine**

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita pepo*.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio *zucchino San Pasquale*).

### **Peperoni**

I prodotti devono provenire da: *Capsicum annuum*.

I peperoni devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio peperone cazzone, quarantino di San Salvatore, sassaniello, papacella, papacelle riccie, peperoni quagliettani).

## **Melanzane**

I prodotti devono provenire da: *Solanum melongena*.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio melanzana cima di viola, lunga di Napoli, paccia).

## **Ortaggi a Radice (Carote)**

I prodotti devono provenire da: *Daucus carota*.

Le carote devono essere lisce, intere, omogenee per diametro e consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento. Non devono essere nè germogliate, nè legnose, biforcate o spezzate.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

## **Ortaggi A Foglia/Costa (Lattughe, Indivie, Scarole, Spinaci, Verza, Friarielli, Bieta)**

### **Lattughe, indivie e scarole**

I prodotti devono provenire da: *Lactuca sativa var. capitata* (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo «Iceberg»), *L. s. longifolia Lam.* (lattughe romane), *L. s. crispa* (lattughe da taglio), incroci di queste varietà, *Cichorium endivia var. crispum Lam.* (indivie ricce), *C. e. latifolium Lam.* (scarole).

Tolleranze: per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio scarola bianca riccia schiana).

## **Spiriaci**

I prodotti devono provenire da: *Spinacia oleracea*. Non possono, in alcun modo, essere presenti foglie provenienti da Mandragora (*Mandragora autumnalis*).

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

## **Verza o cavolo verza**

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea var. sabauda*.

Le foglie devono essere intere, grinzose, increspate e con nervature prominenti ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

## **Friarielli**

I prodotti devono provenire da: *Brassica rapa sylvestris var. esculenta*.

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: broccolo friariello di Napoli.

## **Bietolina (bieta liscia da taglio o bieta erbetta)**

I prodotti devono provenire da: *Beta vulgaris var. cicla*.

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o regionale.

## Ortaggi Tubero (Patate)

I prodotti devono provenire da: *Solanum tuberosum*.

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr per ogni tubero e un massimo di 270 gr (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi; devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio, patata di Acerno, di Monte San Giacomo, di Trevico, fresca campana, nera del Matese, novella, ricciona o riccia di Napoli, rossa del Vallo di Diano, sotterrata di Calvaruso).

## Ortaggi A Bulbo (Cipolle, aglio)

### Cipolle

I prodotti devono provenire da: *Allium cepa*.

Le cipolle devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto.

Tolleranze: sono consentite leggere screpolature della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale (ad esempio cipolla di Tropea) o campana (ad esempio cipolla alifana, bianca di Pompei, di Eremiti, di Vatolla, ramata di Montoro).

### Aglio

I prodotti devono provenire da: *Allium sativum*.

L'aglio deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, deve essere di forma abbastanza regolare e sufficientemente serrato.

Tolleranze: sono consentite piccole lacerazioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio aglio dell'Ufita).

## **Ortaggi a fiore** (Carciofi, Cavolfiori, Broccoli)

### **Carciofi**

I prodotti devono provenire da: *Cynara scolymus*.

I carciofi devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà; lo stelo florale deve essere robusto, cilindrico e carnoso. Sono ammesse varietà spinose e inermi, violette e verdi, autunnali e primaverili.

Tolleranze: sono consentite piccole lacerazioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio carciofo Paestum IGP, bianco, capuanella, di Castellammare, di Montoro, di Pietrelcina, di Procida, pignatella, rosso, Carcioffola pascaiola).

### **Cavolfiori**

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea var. botrytis*.

I cavolfiori devono presentare la forma tipica della varietà, con infiorescenza a corimbo, peduncoli floreali molto ingrossati e variamente costipati e colorazione bianca, paglierina, verde o violetta. Sono ammesse varietà precocissime, precoci, invernali e tardive. Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti delle foglie che circondano l'infiorescenza, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

### **Broccoli**

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea var. italica*.

I broccoli devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, con infiorescenza non ancora matura.

Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti delle foglie che circondano l'infiorescenza, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio broccolo del Vallo di Diano, di Paternopoli, San Pasquale).

## **Sedano**

I prodotti devono provenire da: *Apium graveolens L.*

Il sedano deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, con gambo sodo e croccante, privo di contusioni e ferite.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti del gambo, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio sedano di Gesualdo).

## **Finocchio**

I prodotti devono provenire da: *Foeniculum vulgare.*

Il finocchio deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, deve essere croccante e privo di imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio finocchio bianco palettone, di Sarno).



La frutta fresca deve appartenere alla categoria Extra o categoria I e deve aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. In particolare deve rispondere ai seguenti requisiti: essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente; essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso e qualità con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiori al 5% per la categoria Extra e al 10% per la categoria I.

### **Agrumi (Arance, Clementine, Mandarini, Limoni)**

Le arance devono provenire da: *Citrus sinensis*.

Le clementine devono provenire da: *Citrus clementina*. I mandarini devono provenire da: *Citrus reticulata*.

I limoni devono provenire da: *Citrus limon*.

I prodotti devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizio essiccamento; non devono essere molli o avvizziti; la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Eventuali involucri avvolgenti (materiali quali carte o marchi recanti indicazioni commerciali) per i singoli pezzi, possono essere impiegati soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione. In particolare: lievi difetti di forma, lievi difetti di colorazione (come lievi bruciature prodotte dal sole), lievi difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscono la polpa, lievi difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto (ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti), lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche (ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione).

Cultivar ammesse:

Arance: tarocco, sanguinello, ovale di provenienza nazionale o di provenienza campana (ad esempio di Pagani, di Sorrento).

Clementine: di provenienza nazionale (Clementine di Calabria IGP) o campana.

Limoni: di provenienza nazionale o campana (ad esempio Limone di Sorrento IGP, Costa d'Amalfi, *Limon amalfiphitanus* IGP, dei Campi Flegrei, di Procida).

## **Pomacee (Miele, Pere)**

Le mele devono provenire da: *Malus domestica*.

Le pere devono provenire da: *Pyrus communis*.

I prodotti devono presentare le colorazioni e le caratteristiche tipiche della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione.

Tolleranze: sono ammessi una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità, leggeri difetti dell'epidermide e leggere rugginosità (come macchie brunastre che non eccedono la cavità pedunculare e non possono essere rugose, e/o lievi tracce isolate di rugginosità).

Mele: il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso. Il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix del prodotto è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Cultivar ammesse:

Mele: di provenienza nazionale (Golden delicious, Straking delicious, Red delicious) o di provenienza campana (ad esempio mela annurca, bianca di grottolella, renetta champagne, capodiciuccio, chianella, chichedda, limoncella, limoncellona, San Giovanni, sergente, tubbiona, zitella).

Pere: di provenienza nazionale (Abate fetel, Passacrassana, Conference) o di provenienza campana (ad esempio pera carmosina, del rosario, lardara, mastantuono, pennata, Sant'Anna, sorba, spadona di Salerno, spina).

## **Rosaceae (Pesche e Pesche Noci)**

Le pesche e le pesche noci devono provenire da: *Prunus persica*.

I prodotti devono presentare le colorazioni e le caratteristiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione.

Tolleranze: sono ammessi una lievissima riduzione di turgore e leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o regionale (ad esempio pesca bellella di Melito, bianca napoletana, poppa di venere; percoca puteolana, percoca terzarola, percoca col pizzo).

## **Drupacee (Albicocche)**

Le albicocche devono provenire da: *Prunus armeniaca*.

I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranze: sono ammessi una lievissima riduzione di turgore e leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale (Boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola) o campana (ad esempio albicocca vesuviana).

## **Musaceae (Banane dal Circuito Equo e Solidale)**

Il prodotto deve provenire da *Musa acuminata* o *M. balbisiana*.

Le banane devono essere non maturate o annerite, col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di residui di pistilli, prive di malformazioni e normalmente ricurve, praticamente prive di ammaccature o lesioni, praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature. Le banane non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino né l'aspetto generale, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti di forma, lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana. I prodotti devono provenire dal circuito equo e solidale e recare il relativo marchio.

## **Acnidaceae (Kiwi)**

Il prodotto deve provenire da *Actinidia deliciosa*.

I kiwi devono essere coltivati in Italia. Sono ammesse varietà con marchio IGP.

I Kiwi devono avere forma cilindrica-ellissoidale o leggermente sferica, la buccia deve essere di colore bruno-marrone chiaro con fondo verde chiaro o giallo per la varietà gold. La polpa deve essere verde smeraldo chiaro o brillante, con la columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli semi neri, di buon sapore e mediamente profumata e zuccherina. La buccia dev'essere omogenea e liscia, priva di raggrinzimenti o alterazioni di colore. Il frutto deve essere pienamente maturo e non deve presentare segni di sovraturazione come rammollimenti, raggrinzimenti, lesioni o striatura superficiali. I kiwi devono risultare mediamente cedevoli, non duri e non molli. I kiwi devono avere dimensione/calibro medio alto.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti di forma, lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa.

## Erbe Aromatiche Fresche

Le erbe aromatiche fresche devono essere le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*;
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum* delle varietà genovese, napoletano, greco;
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarinus officinalis*;
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*;
- Piperina, proveniente da *Thymus serpyllum*;
- Timo, proveniente da *Thymus spp*;
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*;
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare*.

Le erbe devono essere di origine italiana e in ottimo stato di conservazione, senz'essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Le foglie devono presentare la colorazione tipica della varietà, senza parti annerite, secche o marcescenti. Non possono essere utilizzate erbe danneggiate da insetti fitofagi. Le erbe inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo. La radice non deve essere presente.

## Prodotti Ortofrutticoli Conservati - Appertizzati, Essiccati, Salati etc. (II Gamma)

### Pomodori Pelati Interi

Ai sensi della Legge 28 luglio 2016, n. 154, che, al Titolo IV - Capo I, detta le disposizioni in materia di prodotti derivanti dalla trasformazione del pomodoro, i "Pomodori pelati interi" sono: conserve di pomodoro ottenute con pomodori pelati interi di varietà allungate il cui rapporto fra altezza e diametro maggiore del frutto è superiore a 1,5 con una tolleranza del 10 %.

I prodotti devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi (Decreto 11 agosto 2017, applicazione dell'articolo 25 della Legge 28 luglio 2016, n.154):

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e presentare in misura inferiore al 5 % del peso

sgocciolato macinate e di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento)

interessanti la parte superficiale del frutto;

d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 % del peso netto nominale per i contenitori uguali o superiori a 500 ml e al 56 % per quelli inferiori a 500 ml;

e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 % del peso del prodotto sgocciolato;

f) media del contenuto in bucce (con dimensioni  $\geq 5$  mm), determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;

g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;

h) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 % del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 %.

Qualora ai pomodori pelati interi è aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non è inferiore al 6 %.

Per i pomodori pelati interi viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nella misura del 50 % di campi positivi.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti ai pomodori pelati interi sono i seguenti:

- 1) acqua;
- 2) succo di pomodoro;
- 3) succo concentrato di pomodoro;
- 4) le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto;
- 5) sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
- 6) spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;
- 7) gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del Decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 % del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 %. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri è considerato pari al 2 % del residuo secco. Il prodotto deve avere una vita

commerciale l'esigua superiore al 50%. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Devono essere escluse le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. I prodotti consegnati in contenitori in banda stagnata devono essere BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccati. I contenitori devono rispettare la normativa vigente sui MOCA. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5 kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e dal Decreto 16 novembre 2017, prorogato al 2021. Nel caso di acquisto di pomodori pelati bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

### **Pomodori Pelati Tipo S. Marzano**

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese- Nocerino", senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS (ex Selezione Cirio 3). Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro anche linee ottenute a seguito di miglioramento genetico delle suddette varietà, sempre che, sia il miglioramento che la coltivazione, avvengano nell'ambito del territorio e presentino caratteristiche conformi allo standard. Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS o di linee migliorate, per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti in determinate aree territoriali della provincia di Salerno, della provincia di Avellino e della provincia di Napoli. La Denominazione d'Origine Protetta - DOP - "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese- Nocerino" designa i frutti interi o a filetti ottenuti dalla pelatura di bacche provenienti dalle coltivazioni effettuate nelle zone tipiche. Il prodotto trasformato deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti minimi:

- Pomodori pelati interi:
  - Colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
  - Assenza di odori e sapori estranei;
  - Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
  - Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
  - Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modificano la forma o il volume del frutto per non meno del 60% del peso del prodotto sgocciolato;
  - Residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
  - Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;

- Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;
- Il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
- Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;
- È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
- È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;
- È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
- È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate, prodotti nell'area di produzione.
- Pomodori pelati a filetti:
  - Colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
  - Assenza di odori e sapori estranei;
  - Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
  - Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
  - Tagliati longitudinalmente a spicchi;
  - residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
  - Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
  - Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;

il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;

- Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;
- È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
- È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;
- È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
- È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà

S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate prodotti nell'area di produzione.

### *Confezionamento ed etichettatura*

Il "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" – DOP - può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo). Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e del D.M. 16 novembre 2017 prorogato dal decreto 1 aprile 2020 a dicembre 2021. Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato "BPA-free", cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

### **Passata di Pomodoro**

Ai sensi del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 23 Settembre 2005 e dell'art. 24 della Legge 154 del 2016, la denominazione di vendita «Passata di pomodoro» è riservata al prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto. I requisiti chimici e l'etichettatura di tale prodotto dovranno attenersi a quanto indicato nello stesso Decreto:

- zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;
- pH non superiore a 4,5;



limite di conteggio Fioravanti (FMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% è ridotto in proporzione;

- impurità minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico;
- acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

- sale alimentare;
- correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
- spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti dovranno essere consegnati in contenitori in banda stagnata BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del D.M. 16 novembre 2017. Nel caso di acquisto della passata di pomodoro bio, deve attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008.

### **Passato di Verdure Privo di Legumi**

Prodotto i cui ingredienti in proporzioni variabili possono essere: pomodori, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, cavolo verza, spinaci, bietole, zucca, ecc. Se acquistato preimballato deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

### **Pesto Biologico a Base di Basilico**

Deve essere composto dai seguenti ingredienti biologici: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, parmigiano reggiano, pecorino romano, aglio, sale. Deve avere aspetto cremoso con un'intensa colorazione verde brillante, odore gradevole e profumato di basilico con gusto intenso ed aromatico. Tra gli ingredienti non sono ammessi zucchero, sciroppo di glucosio, proteine del siero del latte e latte in polvere. È tollerata una percentuale ridotta di olio di semi di girasole, che non deve comunque essere superiore alla percentuale di olio extravergine d'oliva. È tollerata una percentuale ridotta fiocchi di patate che deve comunque essere inferiore alla percentuale di sale. Possono essere utilizzati l'acido ascorbico, l'acido citrico o il succo di limone come antiossidanti. Sono preferiti ingredienti DOP o IGP all'interno del pesto. Deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e del Reg. (UE) 848/2018.

## **Olive verdi e nere Denocciolate in Salamoia**

Le olive devono essere di origine italiana, denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 %. I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il colore deve essere verde tipico. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il prodotto deve essere esente da sapori o odori estranei. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

### *Confezionamento ed etichettatura*

Deve avvenire in scatole (banda stagnata E42) la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive o contenitori in vetro. Possono essere confezionate in PET o altro materiale conforme al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. e al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. Il volume occupato dalle olive e liquido di governo deve raggiungere almeno il 90% della capacità del recipiente. Su quest'ultimo si indica il peso netto sgocciolato medio, con tolleranza del 5% per un peso netto sgocciolato inferiore a 200 g e progressivamente fino al 2% per un peso fino a 1500 g. L'etichettatura deve rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

### **Le erbe aromatiche essiccate**

Le erbe aromatiche essiccate possono essere le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum* delle varietà genovese, napoletano, greco
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarius officinalis*
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*
- Timo, proveniente da *Thymus spp*
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare* di tutte le sottospecie, compresa la *viridulum*
- Alloro, proveniente da *Laurus nobilis*
- Aglio secco e aglio disidratato, proveniente da *Allium sativa* e appartenente a tutte le varietà
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*
- Menta, proveniente da piante appartenenti al genere *Mentha* e alla famiglia delle *Lamiaceae*

Le erbe aromatiche essiccate devono essere di origine italiana. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e presentare colore, odore e sapore tipici della varietà tenuto conto del processo di essiccazione. I

prodotti devono presentarsi privi di insetti e corpi estranei. Le erbe devono essere confezionate in barattoli con chiusura "salvaroma", sigillo di garanzia e tappo spargitore, ad eccezione di aglio secco e alloro. Tutti i prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

## Spezie

Le spezie possono essere le seguenti:

- Curry (miscela di spezie);
- Curcuma, proveniente da *Curcuma longa*;
- Cumino, proveniente da *Cuminum cyminum*;
- Cannella, proveniente da *Cinnamomum verum*;
- Paprika dolce, proveniente da *Capsicum annum*;
- Zenzero, proveniente da *Zingiber officinale*;
- Chiodi di garofano, provenienti da *Syzygium aromaticum*;
- Noce Moscata, proveniente da *Myristica fragrans*;
- Zafferano, proveniente da *C. sativus*.

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e presentare colore, odore e sapore tipici della varietà. I prodotti devono presentarsi privi di insetti e corpi estranei. Tutti i prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

## Prodotti Ortofrutticoli Mondati, Lavati e Pronti al Consumo (IV Gamma)

### Tagliata di Frutta

La frutta tagliata, da somministrare in regime di legame fresco, deve contenere frutta di stagione, deve provenire da maturazione naturale, deve essere sana, esente da danni, esente da avvizzimento, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. È ammesso il trattamento con antiossidante acido L-ascorbico (E300).

Le specie da inserire sono le seguenti:

Categoria I

- MELE - Cultivar richieste: golden delicious, red delicious, annurche;
- PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, coscia;

ALBICOCCHE - Cultivar richieste: boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola;

- BANANE - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale);
- KIWI – (ammesse tutte le cultivar, purché il frutto sia coltivato in Italia)
- ANANAS - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale. È ammesso l'uso di ananas essiccato);
- ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese).
- CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP.
- FRAGOLE - Sabrosa e Sabrina

La tagliata di frutta può essere presentata consumatori anche in porzione monodose, già preimballata. Il D.M. del 20 giugno 2014, n. 3746 "Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011, n.77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma", nonché i requisiti igienico sanitari e qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli (Reg CE 2073/2005), prevede la possibile aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito. Inoltre, reca informazioni specifiche da riportare sulla confezione:

- "prodotto lavato e pronto per il consumo" (in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili); il termine "prodotto" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;
- la dicitura "conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C";
- la dicitura "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza".  
Gli operatori del settore devono garantire che, in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.

### **Insalata Fresca Preimballata Bio**

I prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria IV gamma: ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preimballati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettibili (es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata). I prodotti devono essere biologici, conformi al Reg. (UE) 848/2018 e al Reg (CE) 889/2008 e s.m.i.

## SETTORE VIII (Surgelati e Congelati)

È ammesso l'uso dei seguenti prodotti:

1. Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati
2. Prodotti Orticoli Surgelati

### Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati

#### *Caratteristiche generali*

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.Lvo 110/92; D.M. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004. I prodotti della pesca surgelati devono essere portati alla temperatura di -18°C o inferiore con tecnologia I.Q.F. (con i mezzi criogeni consentiti dalla normativa) e devono essere confezionati all'origine. I prodotti acquistati devono avere opportuna denominazione commerciale e scientifica ai sensi del D.M. 19105 del 22 settembre 2017 ed essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013. Gli alimenti congelati sono portati alla temperatura di -18°C con tecnologia I.Q.F. ma, a differenza dei surgelati, non sono confezionati all'origine e possono essere acquistati come "sfusi". Devono essere applicate tutte le caratteristiche generali e specifiche riportate per i surgelati. L'etichettatura può essere riportata sull'involucro protettivo o sulla documentazione di accompagnamento. Per i prodotti congelati deve essere possibile risalire alla percentuale di glassatura che, in ogni caso, non deve superare il 20%. Sui prodotti surgelati deve essere riportato il solo peso al netto della glassatura, così come specificato dall'ICQRF (nota n° 2011 del 28 marzo 2019). I prodotti richiesti devono avere le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- il prodotto deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen);
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna dell'imballo o brinature;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20 % e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. (CE) 1379/2013 e del D.M. del 27 marzo 2002; del Reg. (CE) 1420/2013 e del Reg. (CE) 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge 283/62 s.m.i., D.M. 493/95, D.P.R. 327/80, Reg. (CE) 852/2004 e D.Lvo 110/92. La temperatura di trasporto deve essere di -18°C o inferiore. Si ammette una breve fluttuazione verso l'alto di massimo 3 °C.

### *Imballaggio ed etichettatura*

Gli imballi devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; dal D.M. 21 marzo 1973 s.m.i.; dal D.Lvo 27 gennaio 1992, n.108, e dal Reg. (CE) 1935/2004, nonché dal Reg. (UE) 10/2011;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.Lvo 110/92. I prodotti della pesca non trasformati devono essere etichettati secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 1379/2013 mentre i prodotti trasformati devono essere etichettati così come disposto dal Reg. (UE) 1169/2011. La Zona FAO e la denominazione scientifica devono essere rese note anche nei prodotti trasformati;
- la denominazione commerciale e scientifica di ogni prodotto della pesca devono essere sempre riportati in etichetta e devono essere conformi al D.M. 22 settembre 2017.
- nel caso dei prodotti biologici, l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE)848/2018;
- nel caso di prodotti SQNZ o acquacoltura sostenibile, l'etichettatura deve essere conforme al relativo disciplinare di produzione;
- nel caso di prodotti certificati MSC o Friend of the Sea, devono essere visibili sulla confezione il logo e il *Chain of Custody Code*.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

- Per prodotti surgelati devono intendersi applicabili i requisiti qualitativi organolettici di freschezza Extra o A di cui al Reg. (CEE) 2406/1996 s.m.i. Per i prodotti preparati (filetti o semilavorati) si applicano le sole caratteristiche della carne (consistenza soda, elastica e liscia per i pesci bianchi e consistenza soda e rigida per i pesci azzurri);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

- il prodotto - intero o preparato (sottoposto ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura) - deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo o brinature, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
  - la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

### *Caratteristiche Analitiche*

- I Limiti Massimi Residuali (la concentrazione massima di un residuo di una sostanza farmacologicamente attiva che può essere autorizzata negli alimenti di origine animale) delle sostanze farmacologicamente attive devono essere conformi al Reg. (CE) 470/2009, Reg. (UE) 37/2010 e Reg. (UE) 880/2017;
- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche;
- i livelli di istamina dei prodotti della pesca ad elevato tenore di istidina devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 2073/2005;
- i livelli di Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 627/2019 (limitatamente a Merluccidi e Pleuronettidi).

### *Elenco dei prodotti della pesca surgelati/congelati ammessi*

#### **Gadidi**

##### *Filetti e Cuori Di Merluzzo*

Il prodotto deve provenire da Merluzzo (*Gadus morhua*, *Pollachius virens*, *Pollachius pollachius*, *Merluccius merluccius*). Non sono ammesse specie diverse da quelle indicate pur se mantengono simile nome commerciale.

#### **Pleuronettiformi**

##### *Filetti di Sogliola*

Il prodotto deve provenire da sogliola (*Solea solea*).



*Filetto di Platessa*

Il prodotto deve provenire da Platessa (*Pleuronectes platessa*).

*Filetti di Limanda*

Il prodotto deve provenire da Limanda (*Limanda limanda*, *Limanda aspera*).

**Perciformi**

*Filetti di Branzino/Spigola*

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Spigola (*Dicentrarchus labrax*).

*Filetto di Ombrina*

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Ombrina (*Argyrosomus regius*).

*Filetti di Orata*

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Orata (*Sparus aurata*).

**Salmonidi**

*Filetti Di Trota*

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Trota (*Oncorhynchus mykiss*), denominazione in lingua italiana trota iridea.



## Prodotti Orticoli Surgelati

Possono essere utilizzati i seguenti prodotti orticoli surgelati/congelati:

1. Verdura e Ortaggi (spinaci, carote, zucchine, patate, bietolina, verdura per minestrone)
2. Legumi (Piselli e Fagiolini)

## Verdure e Ortaggi

### *Caratteristiche Generali*

Le verdure e gli ortaggi richiesti da destinare alla surgelazione devono essere di 1° categoria, sani ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto concerne il colore, la pezzatura, il grado di integrità. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto. Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di provenienza nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici.

Nella scelta delle varietà orticole sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale e sono vietate quelle transgeniche. Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m.i. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. La verdura surgelata all'aspetto deve risultare omogenea per colore, pezzatura e grado di integrità.

### *Trasporto*

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110, D.Lvo 493/1995, Reg. (CE) 37/2005 e s.m.i. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

I veicoli adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

### *Imballaggio ed Etichettatura*

Gli imballi devono possedere i requisiti previsti dal D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m.i. In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., dal D.Lvo 231/2017 e dal D.Lvo 110/1992:

- la denominazione di vendita, accompagnata dalla dicitura "surgelato";
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione (TMC), ossia l'indicazione del periodo entro il quale l'alimento surgelato può essere conservato dal consumatore, senza subire perdite in termini di qualità;
- le istruzioni per la corretta conservazione del prodotto dopo l'acquisto;
- la lista degli ingredienti, in ordine decrescente rispetto alla quantità utilizzata nella preparazione finale;
- le istruzioni d'uso per un consumo ottimale del prodotto;
- il lotto di produzione;
- il marchio o la ragione sociale del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- l'avvertenza di non ricongelare il prodotto, una volta scongelato, con l'invito a consumarlo entro le 24 ore successive.

Nel caso di acquisto di verdure surgelate bio, il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008.

### *Caratteristiche organolettiche e bromatologiche*

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti. In particolare devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore o sapore;
- odori sgradevoli o comunque atipici;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- vegetali estranei al dichiarato;
- unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

*Caratteristiche analitiche:*

Il tenore di nitrati non deve essere superiore a 2000 mg di NO<sub>3</sub>/Kg ai sensi del Reg. (UE) 1258/2011 che modifica il Reg. (CE) 1881/2006. I residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal Reg. (CE) 396/2005 s.m.i. Sono ammessi additivi nella materia prima nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

*Varietà dei prodotti orticoli surgelati richiesti:*

A seconda di quanto riportato sulle tabelle dietetiche, possono essere impiegati i seguenti prodotti: spinaci, carote, zucchine, patate, bietolina, verdura per minestrone.

## **Fagiolini e Piselli Surgelati**

### *Caratteristiche Generali*

I prodotti devono rispettare le disposizioni in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana ai sensi del D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110. I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi, devono essere uniformi, di tipo "finissimi" e di marca conosciuta a livello nazionale. Fagiolini e Piselli devono risultare:

- accuratamente puliti e mondati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il colore deve essere verde brillante uniforme;
- la consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa; non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il sapore deve essere tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm per i piselli e 10 mm per i fagiolini.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli/fagiolini e pelli;
- piselli/fagiolini macchiati;
- piselli/fagiolini gialli.

## SETTORE IX (Prodotti dolciari)

### Prodotti dolciari a base di cioccolato

I prodotti devono essere conformi al D.Lvo 178/2003 - attuazione della Direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana – così come modificato dalla Legge del 15 dicembre 2011, n. 217. I prodotti devono essere ottenuti da cioccolato di prima qualità, caratterizzato dal sapore tipico e gradevole. I prodotti non devono presentarsi rotti, lesionati, scheggiati o comunque danneggiati. Il cioccolato non deve presentare insudiciamenti, parassiti, insetti o altri corpi estranei. Possono essere richiesti prodotti con cioccolato fondente e al latte, nel rispetto della normativa di settore. Tra gli ingredienti non deve mai essere incluso lo sciroppo di glucosio. In particolare:

Il cioccolato deve essere ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri e deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 %, di cui non meno del 18 % di burro di cacao e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato.

Il cioccolato al latte, deve essere ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte; deve presentare un tenore minimo:

- di sostanza secca totale di cacao del 25 %;
- di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 %;
- di cacao secco sgrassato del 2,5 %;
- di grassi del latte del 3,5 %;
- di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 %.

Le denominazioni di vendita «cioccolato» e «cioccolato al latte» possono essere completate da espressioni o aggettivi relativi a criteri di qualità, purché i prodotti in questione contengano:

- nel caso del «cioccolato», non meno del 43 % di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 % di burro di cacao;
- nel caso del «cioccolato al latte», non meno del 30 % di sostanza secca totale di cacao e del 18 % di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5 % di grassi del latte.

## Uovo di Cioccolato

Il prodotto deve avere un peso netto di almeno 20 g. Il prodotto deve contenere, al suo interno, una sorpresa.

## Tavolette di Cioccolato (Fair Trade)

Devono provenire dal Circuito del Commercio Equo e Solidale (Fair Trade) e recare il relativo marchio sulla confezione. I prodotti possono essere, in aggiunta, biologici. Le tavolette devono avere un peso netto di almeno 60 g.

## Prodotti Dolciari Tipici: Chiacchiere

### Chiacchiere

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. Le chiacchiere possono essere fritte o al forno e spolverate con zucchero a velo.

## Prodotti Dolciari da Forno: Panettone, Pandoro e Colomba

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16 maggio 2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

### *Tipologia di prodotti*

#### **Panettone**

La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da 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.

L'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro % in tuorlo;

- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;

- uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.

### **Pandoro**

La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

L'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in

- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- aromi di vaniglia o vanillina;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- zucchero impalpabile;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

## **Colomba**

La denominazione «colomba» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2 % di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

L'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in



- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- burro di cacao;
- malto;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del D. P.R. 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

La glassatura superiore è ottenuta con albume d'uovo e zucchero. È facoltà del produttore aggiungere:

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- farina di riso, di mais e di frumento;
- cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, D.Lvo 12 giugno 2003, n. 178;
- zuccheri;
- amidi;
- oli vegetali;
- aromi naturali e naturali identici;

- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro.

#### *Calcolo delle percentuali in Panettone, Pandoro, Colomba*

Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti. Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

- rapporto tuorlo/albume: 35/65;
- residuo secco del misto: 0,235;
- residuo secco del tuorlo: 0,43.

Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca. Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'1 % dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti. Come previsto dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, le uova impiegate nella preparazione di «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» devono essere fresche.

#### *Prodotti speciali e arricchiti*

È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il 50 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il 60 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito.

#### *Etichettatura*

I prodotti sono etichettati in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e al D.Lvo 231/2017. Le denominazioni di vendita dei prodotti «panettone» e «pandoro» di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».

Nel caso in cui l'impasto base non presenti uvetta o canditi, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Le aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. I prodotti quali «Panettone»,

«Mandorlo» e «Colomba» possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

## **Altri Prodotti Dolciari da forno: Savoiaro, Amaretto, Amaretto morbido**

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16 maggio 2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

### **Savoiaro**

La denominazione «savoiaro» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il 4 % e il dodici %.

L'impasto del savoiaro contiene i seguenti ingredienti:

- zuccheri;
- farina di frumento;
- uova intere di gallina di categoria «A» in quantità non inferiore al 26%

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- amido, fecole;
- lattosio, proteine del latte;
- agenti lievitanti;
- aromi di vaniglia, vanillina;
- aroma di limone, olio essenziale di limone;
- sale.

### **Amaretto**

La denominazione «amaretto» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiate, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidità inferiore al 3 %.

L'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

zucchero (saccarosio),

- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45 %, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 13 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- aromi;
- agenti lievitanti;
- latte: intero, scremato in polvere;
- lattosio;
- proteine del latte;
- sale.

### **Amaretto Morbido**

La denominazione «amaretto morbido» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'8 %. L'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45 %, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 35 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- miele;
- aromi;
- agenti lievitanti;
- proteine del latte;
- il conservante: acido sorbico; sorbato di potassio;
- l'umidificante: sorbitolo;

### *Etichettatura*

L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle. I prodotti devono, inoltre, essere confezionati ed etichettati conformemente a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i ed il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

I prodotti noti come FSG cioè “Food for Specific Groups” ovvero “Alimenti per Gruppi Specifici” che possono essere utilizzati sono:

- Formule per Lattanti
- Formule di Proseguimento
- Alimenti a base di cereali
- Altri alimenti per la prima infanzia

L'appalto potrà anche prevedere la necessità di fornitura di alimenti destinati a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti. Ai sensi del Reg. (UE) 609/2013 si adotta la seguente terminologia:

- lattante: un bambino di età inferiore a dodici mesi;
- bambino nella prima infanzia: un bambino di età compresa tra uno e tre anni;
- formula per lattanti: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare;
- formula di proseguimento: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un'adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell'ambito di un'alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti;
- alimento a base di cereali: un prodotto alimentare:
  - i) destinato 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;
  - ii) appartenente a una delle seguenti categorie:— cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o con altro liquido nutritivo appropriato,— cereali con l'aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o con altri liquidi non contenenti proteine,— pastina da utilizzarsi dopo cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti,— biscotti e fette biscottate da utilizzarsi tali e quali o dopo essere stati sbriciolati e uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

Gli FSG che si intendono acquistare devono essere in possesso di tutti i requisiti richiesti dalla normativa di settore:

- Regolamento (UE) 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- Reg. Delegato (UE) 127/2016 che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia;
- Reg. Delegato (UE) 128/2016 che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali.

### *Tipologia di prodotti*

#### **Formule per lattanti e Formule di proseguimento**

I prodotti devono essere conformi al Reg. (UE) 609/2013 e al Reg. Delegato (UE) 127/2016. La confezione deve riportare l'indicazione della fascia d'età cui è destinato il prodotto, nonché la presenza di allergeni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011. Qualora necessario, possono essere utilizzate formule speciali per bambini con problematiche specifiche (es. disturbi gastroenterici, lattanti prematuri, patologie del giunto gastro-esofageo, allergia alle proteine del latte vaccino) e formule che costituiscono alimenti a fini medici speciali ai sensi del Reg. Delegato 128/2016. I prodotti devono essere di colore bianco o bianco ialino e non devono presentare separazione delle fasi e grumi; odore, colore o sapore anomali. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. Se disponibili sul mercato, sono preferiti prodotti biologici, così come previsto nelle clausole contrattuali del Decreto MATTM n. 65 del 10/03/2020.

#### **Alimenti a base di cereali**

Gli alimenti a base di cereali dovranno essere in possesso dei requisiti generali in materia di FSG e nutrizionali e chimico-fisici previsti dalle seguenti norme (da considerare vigenti fino ad introduzione di atti delegati della Commissione in materia di alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini):

- D.P.R. n. 128/1999 - Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini;
- Direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

#### **Pastina di grano duro (*Triticum durum*)**

Cfr. *"Pasta e pastina di grano duro (Triticum durum)"*, Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e Riso. Sono ammessi tutti i tipi di formato (es. stelline, anellini, puntine etc.).

#### **Semolino**

Il prodotto richiesto deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione della semola di grano duro (*Triticum durum*). Il prodotto può essere fortificato con vitamine del gruppo B e sali minerali. Deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei. Tale prodotto dovrà essere conforme al Reg. (UE) 609/2013 e al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal DPR 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018.

## **Biscotti primi mesi solubili e Prima Infanzia**

I biscotti devono essere adatti all'alimentazione dei lattanti (bambini fino ai 12 mesi) e dei bambini nella prima infanzia (1-3 anni). La confezione deve indicare la fascia di età cui è destinato l'alimento. I biscotti devono essere tali da potersi sciogliere a contatto con il latte o altri liquidi caldi. I prodotti devono essere conformi alle normative europee e nazionali relative agli FSG. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. È vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari. Non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o fruttosio e per le tipologie solubili, deve essere garantita un'adeguata solubilità. I prodotti devono presentare una perfetta lievitazione e cottura. Non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore, colore e odore anomali e/o sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### **Creme di cereali per la prima infanzia**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa FSG. È indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Il prodotto può essere fortificato con vitamine, sali minerali, amminoacidi, carnitina, taurina, nucleotidi, colina e inositolo nel rispetto dell'Allegato del Reg. (UE) 609/2013. Il prodotto non deve contenere conservanti e coloranti. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Il prodotto deve avere consistenza cremosa e omogenea, evitando la formazione di grumi. Gli imballi devono presentarsi intatti e sigillati. È ammesso l'uso delle seguenti tipologie di creme: crema di riso, crema di semolino, crema multicereali, crema mais e tapioca.

## **Altri Alimenti per la Prima Infanzia**

### **Omogeneizzati e Liofilizzati**

Gli omogeneizzati e liofilizzati dovranno essere forniti confezionati singolarmente e devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione della destinazione d'uso;
- l'elenco degli ingredienti;
- le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il quantitativo netto;
- il termine minimo di conservazione;



- le modalità di conservazione se necessarie;

- le istruzioni per l'uso;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea (prodotto in Italia);
- il valore energetico espresso in kj ed in kcal;
- il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato (dal 4° mese);
- la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi);
- il tasso medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici).

Non potranno essere utilizzati prodotti contenenti conservanti o polifosfati. Non deve contenere sale aggiunto. Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 g cadauno. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono garantire un'adeguata protezione del prodotto.

#### *Tipologie richieste*

- *Omogenizzati di carne*: devono essere biologici (Reg. UE 848/2018 e Reg. CE 889/2008 e s.m.i.);
- *Omogeneizzati di pesce*: spigola, orata, trota, platessa, nasello;
- *Omogenizzati di frutta*: mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista;
- *Omogeneizzati di formaggio* (cfr. "Formaggino fuso o omogeneizzato di formaggio" - Settore X "FSG-Alimenti per la Prima Infanzia").

#### **Formaggino Fuso o Omogeneizzato di Formaggio**

Devono derivare dalla coagulazione presamica del latte. Per la produzione non possono essere utilizzati i sali di fusione, ad eccezione dei citrati, e gli ingredienti ammessi sono acqua, latte, fermenti lattici, sale e caglio. I formaggini

devono essere prodotti e confezionati in Italia. Una percentuale del formaggio può essere un DOP. Non devono contenere né polifosfati (E339, E340, E41, E42, E43, E450, E451, E452, E540, E541, E542, E544, E545) in quanto ridurrebbero l'assorbimento del calcio, né conservanti. È ammesso l'uso esclusivo dei citrati come sali di fusione o correttori di acidità. È ammesso l'uso del calcio fosfato come antiagglomerante o stabilizzante. È ammesso l'uso dell'amido di mais o della farina di riso come addensanti. I prodotti devono essere acquistati in imballi secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

Caratteristiche merceologiche:

- grasso secco non inferiore al 50%;
- grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%;
- relazione Villavecchia: negativa;
- coloranti artificiali: assenti;
- polifosfati: assenti.

A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente.

## Alimenti senza Glutine

Per “glutine” si intende la frazione proteica del frumento, della segale, dell’orzo, dell’avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M. L’ indicazione “*senza glutine*” nell’etichettatura degli alimenti, è disciplinata dal Reg. di esecuzione (UE) 828/2014 come informazioni fornite su base volontaria ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Quando un alimento è specificamente formulato per celiaci in sostituzione di alimenti contenenti cereali fonte di glutine, le indicazioni sull’assenza della sostanza o il suo contenuto molto basso possono essere seguite dalla dizione “*specificamente formulato per celiaci* “ (o “*per persone intolleranti al glutine*”). Nel caso di alimenti non specificamente formulati per celiaci a base di ingredienti privi di glutine, è ammessa come informazione accessoria la sola indicazione “*senza glutine*”, che può essere seguita dalla dizione “*adatto ai celiaci*” (o “*alle persone intolleranti al glutine*”). Vengono pertanto richiesti alimenti con la dicitura “*senza glutine, specificatamente formulati per celiaci*” o “*senza glutine, specificatamente formulati per persone intolleranti al glutine*”, ai sensi del D.M. 17 maggio 2016 che modifica il D.M. 8 giugno 2001, al fine di sostituire alimenti quali:

- pane e affini, prodotti da forno salati, prodotti per impanare;
- pasta e affini; pizza e affini;
- preparati e basi pronte per dolci, pane, pasta, pizza e affini;
- prodotti da forno e altri prodotti dolciari;
- cereali per la prima colazione.

Così come sottolineato dal Ministero della Salute (nota DG SAN 0031769-P-04/08/2016), tali alimenti devono essere prodotti utilizzando un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire l’assenza del glutine entro il limite di tollerabilità analitica di 20 ppm. In particolare deve essere previsto un punto critico di controllo che tenga in considerazione il rischio di contaminazioni crociate durante tutte le fasi di produzione.

### *Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche*

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20 ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di grano Khorasan e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti che adottano e inseriti nel Registro Nazionale Alimenti Senza Glutine in seguito ad opportuna notifica (art. 7, D.Lvo 111/1992). Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto

del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

### *Etichettatura e confezionamento*

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine, devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale. I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: *"può contenere tracce di ...."*, oppure *"nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento..."* o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

### **Pasta Senza Glutine**

La pasta senza glutine non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura tagli, bottatura o bolle d'aria. Deve, inoltre, risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura). Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. È ammesso l'uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.

### **Biscotti (Frollini) Senza Glutine**

I biscotti senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: biscotti classici, con gocce di cioccolato, con grano saraceno e zucchero di canna, con marmellata alla ciliegia o all'albicocca, con vaniglia.

I biscotti devono essere prodotti esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

I valori nutrizionali per 100 g di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: 429/459 kcal –1.807/1.933 kJ
- carboidrati: 69,0/79,90 g

proteine: 9,0/2,70 g

- lipidi: 13,0/14,30 g
- fibre: 4,0/0,80 g
- sodio: 160/0,40 mg

I biscotti senza glutine consegnati devono essere integri, ben asciutti, avere un aspetto ruvido/semiruvido tipico della varietà, un colore ambrato, un odore e un sapore gradevoli. I biscotti non devono contenere farina di frumento e farine o sfarinati vari e/o cereali non consentiti, contenenti gliadina, nonché farine, semole varie e di qualità scadente, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. I biscotti non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici e non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, oppure contenere tracce di frammenti all'interno della confezione, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc). Non devono essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante di natura varia, né essere avariati. I biscotti (frollini) senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto ed etichettati nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Sulla confezione deve essere sempre stampato il logo della spiga sbarrata o del Ministero della Salute, per una facile identificazione del prodotto, ovviamente in lingua italiana. I biscotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

### Crackers Senza Glutine

I cracker senza glutine devono essere prodotti con i seguenti ingredienti: amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, uova, sale, zucchero, lievito, agenti lievitanti. I crackers devono essere integri, freschi, friabili, croccanti, devono spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale ed essere croccanti alla masticazione. I valori nutrizionali medi dei crackers senza glutine (100 g di prodotto) dovrebbero essere compresi nel seguente range:

- valore energetico: 413/434 kcal –1.744/1.828 kJ
- carboidrati: 72,40/78,00 g
- proteine: 3,20/5,20 g
- lipidi: 9,0/14,00 g
- fibre: 3,80/4,50 g
- sodio: 0,70/0,80 mg

I cracker senza glutine non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati, oppure contenere farine varie e ingredienti non indicati, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. I cracker non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti, in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente (Reg. CE 1881/2006). I crackers senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetto di carta), contenenti monoporzioni chiuse sigillate, tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettata nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). I crackers senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

### **Fette Biscottate Senza Glutine**

Le fette biscottate senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le fette biscottate devono essere prodotte con farina di riso, farina di mais, fecola di patate, lievito, zucchero, sale. I valori nutrizionali per 100 g di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: 270/425 kcal –1.138/1.796 kJ
- carboidrati 83,0/50,20 g
- proteine: 7,0/4,90 g
- lipidi: 1,0/8,20 g
- fibre: 2,30/3,60 g
- sodio: 0,70/0,60 mg

Le fette biscottate senza glutine devono essere integre, fresche, friabili e croccanti, perfettamente essiccate, ben conservate, devono avere uno spessore omogeneo, un aspetto ruvido/poroso, un colore ambrato, un sapore gradevole tipico. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Le fette devono avere una buona resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco. Le fette biscottate senza glutine non devono essere frammentate, sbriciolate, alterate o adulterate, con macchie, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc.). Le fette non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, né contenere strutto, oli e grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia. Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente estraneo, di varia natura. Le fette biscottate senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetti di carta per uso

amministrare) con da garantire l'integrità del prodotto, ed etichettate ai sensi della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le fette biscottate senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

### **Pane e Panini Senza Glutine Freschi**

Il pane ed i panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali. Il pane senza glutine (baguette/panino) preparato secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-grigiastro, la crosta compatta di colore giallo-bruno, non bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico. All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e del volume;
- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa ed elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- odore gradevole, tipico del prodotto;
- sapore gustoso.

I valori nutrizionali per 100 g di pane senza glutine dovrebbero essere indicativamente i seguenti:

- valore energetico: 309 kcal –1.304 kJ
- carboidrati: 60,30 g
- proteine: 4,00 g
- lipidi: 5,70 g

Il pane non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità non superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Il pane deve essere esente da coloranti o addizionato ad altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate e/o aggiunte al prodotto. Non deve essere ottenuto da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Deve presentare i seguenti valori microbiologici:

- Conta totale < 1.000 ufc /g
- Lieviti e muffe < 10 ufc /g
- Coliformi non rilevabili in 1g
- Germi patogeni non rilevabili in 25g

Il pane (baguette) e/o panini (rosette) senza glutine freschi devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il pane e panini senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

### **Preparato per Impanare Senza Glutine**

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: amido di mais, amido di tapioca, proteine isolate di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, zucchero, farina di semi di carrube, sale, agenti lievitanti (E503, E450, E500), addensante (pectina), emulsionante (E472e).

### **Merendine Senza Glutine (plumcake - crostatina - tortina di pan di Spagna - ciambella - merendina al cacao)**

Le merendine senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato; crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco; tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato; madelaine; ciambella; merendina al cacao: crema gianduia.

Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

Le merendine senza glutine devono essere integre, avere un aspetto e un colore tipici, un odore e sapore gradevoli, essere ben conservate.

I valori nutrizionali per 100 g di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: 492/449 kcal – 2.066/1.882 kJ
- carboidrati: 75,0/47,0 g
- proteine: 1,50/5,70 g
- lipidi: 20,70/22, 60 g
- fibre: 4,0/2,0 g
- sodio: 183/229 mg

Le merendine non devono contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, nonché tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa (Reg. CE 1881/2006).



Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. Le merendine non devono essere ottenute da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia, né essere avariate. Le merendine senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le merendine senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

## Alimenti senza Lattosio

Le norme in materia di etichettatura e di composizione che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari non sono attualmente armonizzate a livello di Unione Europea. Tali indicazioni sono tuttavia importanti per le persone intolleranti al lattosio. A livello nazionale, in attesa dell'armonizzazione, l'indicazione "senza lattosio" può essere impiegata per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 100 mg per 100 g o 100 ml, soglia utilizzata in molti Paesi dell'Unione Europea nonostante l'EFSA abbia ravvisato con proprio parere scientifico del 2010 l'impossibilità di individuare un limite preciso, in quanto si sarebbero verificate manifestazioni cliniche in alcuni soggetti con dosi inferiori a 6 mg/100 g. Sono preferiti prodotti che abbiano un quantitativo di lattosio inferiore a 10 mg/100 g. Oltretutto non è possibile utilizzare la soglia di 10 mg/100 kcal utilizzata nel Reg. Delegato (UE) 127/2016, in quanto si riferisce agli alimenti per lattanti che hanno una densità calorica non rapportabile a quella degli alimenti per bambini più grandi o destinati agli adulti. Per fornire una informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti "senza lattosio", deve essere riportata in etichetta anche una indicazione del tipo "Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio". Per alimenti non contenenti ingredienti lattei eventuali indicazioni sull'assenza di lattosio devono risultare conformi alle condizioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e, ove del caso, devono contenere termini del tipo "naturalmente" per informare sul fatto che non contengono galattosio, a differenza degli alimenti sottoposti a scissione del lattosio.

## Bevanda a Base di Riso

La bevanda a base di riso è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dal riso intero meglio se integrale, macerato in brodo d'acqua; è una bevanda che non contiene né lattosio né proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D. Può essere arricchito con enzimi, vitamina B12, Ferro. La bevanda a base di riso ha un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque

generi: La bevanda a base di riso deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente. La bevanda a base di riso deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

### **Bevanda a Base di Soia**

La bevanda a base di soia è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dalla soia intera o dalla farina di soia, è costituito da una emulsione di grasso, acqua e proteine, nella percentuale seguente:

- proteine 3,5 %
- grassi 2%
- carboidrati 2,9%
- minerali 0,5% con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi.

Può essere arricchito con vitamina B 12 e Calcio.

La composizione nutrizionale media per 100 g di bevanda a base di soia è la seguente:

- Kcal 32
- proteine animali 0
- proteine vegetali 2,9 g
- grassi 1,9 g
- zuccheri 0,8 g
- fibre 0 g
- ferro 0,4 mg
- calcio 13 mg

La bevanda ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di soia deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e tale da non trasmettere

uno stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

### **Bevanda a Base di Mandorla**

La bevanda a base di mandorla è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari ed anche per integrare l'alimentazione del lattante e dopo lo svezzamento. La bevanda, ricavata dalle mandorle, ha un contenuto di grassi intermedio tra quelli del latte vaccino intero e del latte vaccino parzialmente scremato, grassi che sono prevalentemente polinsaturi. Contiene inoltre vitamina E, minerali e fibre. La composizione nutrizionale media per 100 g di bevanda a base di mandorla è la seguente:

- Kcal 25
- proteine animali 0
- proteine vegetali 0,6 g
- grassi 1,5 g
- zuccheri 2,4 g
- fibre 0,4 g
- ferro 0,1 mg
- calcio 7 mg

La bevanda a base di mandorla deve avere un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di mandorla deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con bevanda a base di soia cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio. Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

La composizione media dello yogurt di soia (su 100 g) deve essere la seguente:

- acqua 82,4 g
- proteine 5,0 g
- sostanze grasse 4,2 g
- carboidrati 3,9 g
- Kcal 72

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Lo yogurt di soia non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt alla soia deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

### **Mozzarella Senza Lattosio**

La mozzarella senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/100 g di prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Il prodotto deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido. La superficie deve essere liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato. Non devono essere presenti colorazioni anomale riconducibili, ad esempio, a contaminazione elevata causata da *Pseudomonas fluorescens*. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore

è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Deve essere in confezione integra originale e in liquido di governo. Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Può essere prodotta a partire da latte vaccino o bufalino o misto.

### **Latte pastorizzato senza lattosio Bio**

Il latte senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/100 g di prodotto, deve essere biologico ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere. Il latte senza lattosio deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il latte deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

### **Yogurt Senza Lattosio Bio**

Lo yogurt senza lattosio deve essere biologico ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i., deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura secondo il Reg. (UE) 1169/2011.

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere presentata sottoforma di purea nel tipo "vellutato" (non in pezzi) nei seguenti gusti: albicocca, banana, pera, ciliegia, pesca, fragola.

Deve essere di consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Non sono ammessi conservanti. I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt senza lattosio biologico non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Non deve, inoltre, contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto

previsto, nonché drossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt senza lattosio biologico deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporczia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

### **Biscotti Secchi (Frollini) Senza Latte e Senza Uova**

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele. I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Devono essere di tipi e forme differenti. Non devono contenere frutta secca intera o frantumata. Non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). I biscotti senza latte devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

### **Tortine Senza Latte e Senza Uova**

Le tortine senza latte e senza uova devono essere costituite dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina vegetale (grassi vegetali, correttore di acidità: acido citrico), miele (2,5%), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, aromi, agenti lievitanti: carbonato acido ammonio, di fosfato disodico, carbonato acido di sodio – sale. Le tortine non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Le tortine non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentate, sbriciolate, invase da parassiti, alterate o adulterate e non devono essere prodotte con ingredienti transgenici. Devono, inoltre, presentare i seguenti valori microbiologici:

- Coliformi < 10 ufc /g
- E. Coli < 10 ufc /g
- Stafilococchi Aurei < 10 ufc /g
- Lieviti < 500 ufc /g
- Muffe < 500 ufc /g
- Salmonella assente in 25 g

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Le tortine senza latte devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutte le tortine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

## Salsicce

Le salsicce che si richiedono per le diete speciali sono riportate in questa sezione poiché devono essere confezionate con budelli di fibra naturale o in fibra vegetale.

- *Salsiccia fresca di puro suino.*
- *Salsiccia fresca di pollo e tacchino.*

## Alimenti Specifici per Diete Etico/Religiose

Vengono richiesti prodotti alimentari particolari per utenti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di determinati alimenti per motivazioni etico/religiose. Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, vengono richieste carni bovine macellate secondo il rito Halal per i musulmani e Kosher per gli ebrei. Per le diete induiste devono essere evitate le carni bovine, mentre per le diete ortodosse devono essere evitati carne, pesce, uova, latte e derivati tutti i mercoledì e venerdì nel periodo di Quaresima (dal 15 novembre al 24 dicembre). Possono essere richiesti alimenti La macellazione rituale deve rispettare determinati obblighi secondo il Reg. (CE)1099/2009 e deve avvenire in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali. In Italia, per ottenere la certificazione Halal, è necessario rivolgersi ad uno degli enti accreditati, dimostrando la conformità alle regole indicate sul disciplinare emesso dal Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS (DTP HLL 02) e alle procedure standard omologate dalla stessa.

I requisiti da rispettare sono:

- Assenza di sostanze non conformi: materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, inclusi tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti.
- Non contaminazione: le sostanze "Halal" non devono venire a contatto con sostanze "Haram" e, per evitare contaminazioni, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione "Halal".
- Tracciabilità: l'identificazione dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l'uso di cartelli appositi e/o etichette; mentre la tracciabilità delle produzioni "Halal" deve essere garantita in azienda e fuori azienda.
- Etichettatura e logo Halal: applicazione del marchio registrato di proprietà della CO.RE.IS.
- Sistema qualità: nel sistema qualità aziendale devono essere inserite procedure interne relative alla certificazione e alla produzione "Halal".
- Formazione: rivolta periodicamente a tutto il personale direttamente interessato.

Per coloro che richiedono di poter seguire una dieta di tipo vegetariana o vegana, possono essere previsti i seguenti alimenti:



• Inu: il prodotto deve essere ottenuto dalla coagulazione delle proteine provenienti da bevande a base di soia mediante l'uso di solfato di calcio (E516), cloruro di calcio (E509), glucuno delta lactone (E575) o succo di limone e successivamente sottoposto a pressatura.

- Besciamella di Soia
- Seitan

## SETTORE XII (Acqua, Succhi di Frutta, Miele, Marmellate e Confetture)

### Acqua

L'acqua da fornire deve recare la dicitura "acqua minerale" che risponde ai criteri di Legge di cui al D.Lvo n. 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della Direttiva 2009/54/CE). Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Reg. CE 1935/04, nonché al Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500 ml. L'acqua in confezione è in deroga al Decreto ministeriale 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici ed esclusivamente da inserire nei cestini vitto utilizzati in occasione di gite scolastiche ecc. La ditta deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

### Succo di Frutta Bio

I prodotti da acquistare devono essere utilizzati solo in occasione di gite scolastiche o in situazioni di comprovata necessità in quanto è necessario privilegiare la frutta fresca. Devono essere conformi al D.Lvo 20 del 2014 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. I succhi di frutta biologici devono essere conformi anche al Reg. (UE) 848/2018. Il 'succo di frutta' designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero. Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione. Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. La frutta utilizzata per produrre i succhi deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione. Non sono ammessi succhi di frutta concentrati, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta estratti con acqua né nettari. La denominazione di vendita deve riportare il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto o ancora il nome scientifico botanico. Sono ammessi succhi di frutta provenienti da uno o più frutti, compreso il pomodoro. Non possono essere aggiunti zuccheri ed edulcoranti così come previsto dal D.Lvo 20 del 2014. Non possono essere utilizzati *claim* del tipo "senza zuccheri aggiunti" ai sensi del Reg. (CE) 1924/2006. Non è ammesso l'uso di conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante). Deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore. I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

### *Caratteristiche merceologiche*

Il miele di nettare di fiori deve essere di origine nazionale, preferibilmente regionale o locale. Sono ammessi tutti i tipi mieli, millefiori e monoflora. Non sono richieste miscele di mieli ottenute da mieli plurifloreali né mieli provenienti da altri Paesi. Il miele è costituito prevalentemente di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in percentuali differenti: ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'alta tendenza alla cristallizzazione.

La composizione del miele per 100 g deve essere la seguente:

- Kcal 304
- proteine 0,6 g
- lipidi 0 g
- carboidrati 80,3 g
- acqua 18 g

Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179; Circ. 31 maggio 2012, n. 4).

Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere, propoli, ecc.). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine. Inoltre il miele non deve presentare difetti visivi e qualitativi, quali cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); non deve presentare una netta stratificazione della parte liquida e della parte solida; non devono essere visibili striature biancastre (schiuma affiorata in superficie).

### *Etichettatura e confezionamento*

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179, Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta

denominazione: "miele rimilejuri" se proviene da diverse specie botaniche, "miele di..." seguito dall'indicazione floreale o vegetale se proviene da un'unica specie specifica e il nome del produttore. Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

## Marmellate e Confetture Extra di Frutta Bio

### *Caratteristiche merceologiche*

La marmellata è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g provenienti dall'endocarpo. La confettura extra di frutta è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato. Deve possedere un tenore di frutta non inferiore al 60-65%. Devono essere ottenute da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto. I prodotti devono avere sapore ed odore gradevoli, tipici. La marmellata e la confettura extra devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla loro composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente (D. M. 27 febbraio 1996, n° 209 – concernente la disciplina degli additivi alimentari, e Reg. (UE) 1129/2011 – che istituisce l'elenco dell'Unione di additivi alimentari). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione.

### *Etichettatura e confezionamento*

La marmellata e la confettura extra devono essere consegnate in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 20 febbraio 2004, n. 50, Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "confettura extra di.....senza zuccheri aggiunti" o "marmellata di... senza zuccheri aggiunti". La marmellata e la confettura extra deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

## Sale Alimentare

### Sale

Il sale alimentare che si intende acquistare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. Deve essere utilizzato unicamente sale arricchito in iodio, così come previsto da D.M. 10 agosto 1995, n. 562 e dalla Legge 21 marzo 2005, n. 55. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato "protetto", resistente all'evaporazione in seguito a cottura. Il sale marino integrale ha un contenuto trascurabile di iodio e dunque non può essere utilizzato in sostituzione del sale arricchito. È ammesso il sale alimentare addizionato con ioduro di potassio (sale iodurato), con iodato di potassio (sale iodato) o con entrambi (sale iodurato e iodato) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto. È ammessa una tolleranza del contenuto in iodio di +40% o -20%, così come previsto dal D.M. 10 agosto 1995, n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. I contaminanti (arsenico, piombo, rame, cadmio, mercurio) non devono essere in quantità tali da costituire pericolo per la salute del consumatore così stabilito dall'art. 3 comma 1 del D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. È ammesso l'acquisto di sale alimentare arricchito di iodio cui siano aggiunti additivi antiagglomeranti in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente - Reg. (CE) 1333/2008 e s.m.i. Il prodotto acquistato deve inoltre rispettare i criteri microbiologici stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili al sale alimentare. I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti (Normativa MOCA) L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e all'art. 5 del Decreto Ministero della Sanità del 31 gennaio 1997, n. 106. Il sale iodurato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 500 g. Il sale iodato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 1000 g.

### Sale Iposodico Iodato e Asodico

Il Sale Iposodico Iodato è un sale iodato fino a ridotto contenuto di sodio da utilizzare in sostituzione del comune sale da cucina nei casi in cui venga consigliato o prescritto di adottare un regime alimentare iposodico. Il cloruro di sodio è in parte sostituito dal cloruro potassio. Devono essere rispettate tutte le norme del sale alimentare, eccetto per il contenuto minimo di cloruro di sodio. I sali iposodici sono considerati tali succedanei del sale con un contenuto di cloruro di sodio compreso tra il 20 e il 35%, corrispondente ad un tenore di sodio compreso tra 7,8 e 13,6 g%. Il rapporto potassio/sodio non deve essere inferiore a 1,5:1.

I sali asodici sono considerati tali succedanei del sale privi di cloruro di sodio, con un tenore residuo di sodio non superiore a 120 mg/100 g.

Per entrambe le tipologie di prodotti:

- requisiti di composizione: è consigliabile che il tenore massimo di potassio, derivante dai sali sostitutivi utilizzati come ingredienti, non superi un livello nell'ordine di un terzo del peso totale;
- indicazioni: trattamento dietetico dell'ipertensione arteriosa e altre condizioni mediche richiedenti una marcata

contrazione dell'apporto alimentare di sodio.

Disposizioni aggiuntive di etichettatura:

- nelle informazioni in etichetta va riportato per 100 g, oltre al tenore di sodio, il tenore di potassio e quello relativo ai principali minerali derivante dai sali sostitutivi utilizzati come ingredienti.

## Olio Extravergine d'Oliva

L'olio extravergine d'oliva deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (UE) 29/2012 modificato dal Reg. (UE) 1096/2018 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, nonché al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Nel caso dell'olio extravergine di oliva biologico, il prodotto deve essere conforme anche al Reg. (UE) 848/2018. Possono essere utilizzati unicamente oli extravergini di oliva ottenuti da sole olive coltivate e frante in Italia (o nel ristretto territorio della Denominazione nel caso si tratti di un DOP). Come prescritto dal Reg. (CE) 640/2008 che modifica il Reg. (CEE) 2569/1991, la mediana dei difetti deve essere pari a 0 e la mediana del fruttato deve essere superiore a 0. Sono ammessi oli che abbiano caratteristiche organolettiche del tipo fruttato verde o fruttato maturo del tipo 'intenso', 'medio' o 'leggero'. L'olio che si intende acquistare deve conservare le caratteristiche organolettiche tipiche fino alla data del termine minimo di conservazione. Non possono utilizzati oli che abbiano i seguenti *flavour* organolettici negativi: Morchia, Muffa-umidità, Avvinato-inacetito, Acido-agro, Metallico, Rancido, Cotto o stracotto, Fieno-legno, Grossolano, Lubrificanti, Acqua di vegetazione, Salamoia, Sparto, Terra, Verme, Cetriolo, Legno umido.

### Confezioni

Ai sensi del D.Lvo 23 maggio 2016, n. 103, del D.M. 10 novembre 2009, della Legge 14 gennaio 2013, n. 9 Reg. (UE) 29/2012, l'olio deve essere acquistato e conservato in recipienti idonei di grandezza non superiore a 25 litri dotati di sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione (sistema antirabbocco). L'olio non può in nessun caso essere acquistato allo stato sfuso.

### Etichettatura

Ai Sensi del Reg. (UE) 1169/2011, D.Lvo 231/2017, D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145, Reg. (UE) 29/2012 e Legge 14 gennaio 2013, devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita (*Olio Extra Vergine di Oliva*);
- la designazione dell'origine (*Italia o Italiano*);
- l'informazione sulla categoria di olio (*olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*);
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il o entro fine*);

• le condizioni particolari di conservazione (*da conservare al riparo della luce e dal calore*);

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- il lotto (L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il giorno, il mese e l'anno);
- una dichiarazione nutrizionale;
- la campagna di raccolta (non deve essere indicata se l'olio proviene da due o più campagne di raccolta diverse);
- la sede dello stabilimento di confezionamento (se l'olio è utilizzato per la preparazione dei pasti e non è a disposizione degli utenti, tale dicitura può essere inserita anche solo nei documenti commerciali che accompagnano il prodotto).

Possono essere aggiunte indicazioni facoltative:

- valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione (Acidità, indice di perossidi, cere, assorbimento dell'ultravioletto - K232, K268, Delta K - che devono essere analizzati conformemente ai metodi del Reg. CEE 2568/91 e i cui valori siano conformi al Reg. UE 1830/2015);
- le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore (se è stato condotto un panel test ai sensi del Reg. CEE 2568/91 come modificato dal Reg. CE 640/2008);
- l'indicazione «prima spremitura a freddo», riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- l'indicazione «estratto a freddo», riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- cultivar delle olive.

## Aceto di Vino o di Mele

I prodotti che si intendono acquistare devono essere ottenuti esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici (per l'aceto di vino) o zuccherini di origine agricola (per l'aceto di mele), che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 % in volume. L'aceto di vino può contenere una quantità di alcol etilico fino a 1,5 % in volume. I prodotti devono essere conformi al Titolo V della Legge 238 del 2016. Non devono essere aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale e tipica del prodotto. Non devono avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

## **Succo di Limone concentrato**

Il prodotto deve essere costituito da succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti, in confezioni in vetro, da litro o 750 ml. Il succo di limone concentrato deve essere etichettato ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

## **Zucchero bianco**

Lo zucchero deve essere conforme a quanto stabilito dall'allegato I, punto 2 del D. Lvo 20 febbraio 2004, n. 51. Lo zucchero deve essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%: - avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso; - avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,06% in peso. Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa vigente. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, non deve contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

## **Lievito di birra fresco o secco**

Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi o specie tassonomicamente affini. Il lievito fresco deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore al 75 %, con ceneri non superiori al 2,5 % riferito alla sostanza secca. Il lievito secco deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore all'8 %, con ceneri non superiori all'8 % riferito alla sostanza secca. Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità, come stabilito dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.



## Introduzione

### Fabbisogni Nutrizionali dai 6 mesi ai 36 mesi

Per stabilire il corretto fabbisogno nutrizionale e l'apporto calorico giornaliero per un bambino in questa fascia d'età, si fa riferimento ai valori medi raccomandati dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) IV Revisione avendo come riferimento il modello della Dieta Mediterranea, la cui validità è supportata dalla letteratura scientifica.

### Fabbisogno energetico

Il fabbisogno energetico giornaliero durante il divezzamento è pari a 76 - 78 kcal/kg/die, suddiviso tra i diversi macronutrienti (carboidrati, proteine e lipidi) (LARN 2014, EFSA 2013).

LARN – Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: ENERGIA.

Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 6-12 mesi.

Età	Peso corporeo	FABBISOGNO ENERGETICO	FABBISOGNO ENERGETICO
mesi	kg	(kcal/die)	(kcal/kg×die)
<b>Maschi</b>			
6	7,9	620	78
7	8,3	640	77
8	8,6	660	77
9	8,9	690	77
10	9,2	730	79
11	9,4	740	79
12	9,6	760	79
<b>Femmine</b>			
6	7,3	570	79

7	7,6	580	75
8	7,9	600	76
9	8,2	630	76
10	8,5	640	77
11	8,7	660	77
12	8,9	690	78

Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: ENERGIA.

Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 1 - 3 anni.

Età (anni)	Peso corporeo (kg)	MB (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
			25° pct	mediana	75° pct
<b>Maschi</b>					
1	10,9	620	840	870	890
2	14,0	800	1090	1130	1160
3	16,3	880	1260	1390	1490
<b>Femmine</b>					
1	10,2	560	770	790	810
2	13,4	750	1020	1050	1080
3	15,7	800	1150	1280	1370

### Fabbisogno di lipidi

Nel lattante il fabbisogno di lipidi è maggiore rispetto alle età successive: fino al primo anno di vita i LARN raccomandano un apporto lipidico del 40% delle calorie giornaliere incluso un apporto del 4% da acido linoleico, dello 0.5% da acido alfa-linolenico e un apporto di 100 mg/die di acido docosaesaenoico (oltre il 250 mg di n-3 LCPUFA), percentuale che diminuisce al 35-40 % dai 12 ai 36 mesi fino ad arrivare, dopo i tre

anni, gradualmente alla quota raccomandata per gli adulti (dal 20 al 35%). Per quanto riguarda la quantità e qualità dei grassi, una revisione della letteratura ha concluso che la quantità di grassi assunti tra 6-24 mesi non risulta associata ad outcomes di salute futura. Quindi in questa fascia di età non deve essere effettuata una restrizione di grassi per effetti preventivi (Agostoni et al., 2012).

### **Fabbisogno di proteine**

La recente revisione dei LARN 2014 riporta, rispetto all'edizione precedente, la riduzione del fabbisogno proteico per tutte le fasce di età, partendo dalla primissima infanzia.

Esiste una possibile correlazione tra elevata assunzione proteica nelle prime fasi della vita e il rischio aumentato di sviluppare obesità e malattie cronico-degenerative nelle epoche successive della vita.

I bambini con un elevato apporto proteico nell'età compresa tra i 12 e i 24 mesi, hanno in media un IMC più elevato, nonché una circonferenza vita e una percentuale di grasso corporeo maggiori; per loro è stato anche riscontrato un più alto rischio di sviluppare un IMC e una percentuale di grasso corporeo elevati all'età di 7 anni (Gunther AL et al., 2007; Agostoni et al., 2005)

Per questo motivo è importante che la quota proteica non superi il 10% dell'energia giornaliera.

Il fabbisogno proteico viene calcolato sulla base del peso corporeo ed espresso in grammi di proteine giornaliere/Kg peso corporeo; per un bambino di età compresa tra 6 e 12 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.32 g per Kg di peso corporeo/die che, stimando il peso medio del bambino in tale fascia di età in 8,6 Kg, corrisponde a 11 gr di proteine al giorno.

Dopo i 12 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.00 g per Kg di peso corporeo/die.

### **Fabbisogno di glucidi**

Definita la quota energetica che deve essere fornita da lipidi e proteine, la maggior parte dell'apporto energetico giornaliero deve derivare da glucidi di tipo complesso, mentre quello derivante dagli zuccheri semplici non deve superare il 10% dell'energia.

### **Fabbisogno di sodio**

L'eccessiva assunzione di sodio può aumentare la pressione sanguigna nei bambini, soprattutto se si considera che l'infanzia è un periodo di grande sensibilità al sale rispetto alle fasi successive della vita: esiste una preferenza innata per i cibi salati, che diventa inappropriata in un ambiente ad elevata biodisponibilità di tale sostanza; la conseguente assuefazione può portare a sua volta ad una progressiva "dipendenza da sale". È importante considerare che un elevato apporto di sale non solo aumenta la pressione sanguigna, ma accresce anche il rischio di morbilità e mortalità cardiovascolare (Aaron, K.J. et al., 2013).

È consigliabile limitare il consumo di alimenti trasformati salati e l'aggiunta di sale durante i pasti, non solo per la salute a breve termine, ma anche per impostare la soglia del gusto salato a un livello inferiore (Agostoni et al., 2008).

<b>Fabbisogni Nutrizionali per pasto scolastico</b>	<b>6 - 12 mesi</b>	<b>13 - 24 mesi</b>	<b>25 - 36 mesi</b>
Fabbisogno Energetico	197 – 230 Kcal	< 336 Kcal	< 425 Kcal
Fabbisogno Proteico	4.9 g	8.4 g	10.6 g
Fabbisogno Lipidico	40 % dell'energia giornaliera	35 – 40 % dell'energia giornaliera	35 – 40 % dell'energia giornaliera
Fabbisogno Glucidico* * viene ricavato, per differenza, dai riferimenti relativi al fabbisogno energetico in proteine e lipidi.	45 - 60 % dell'energia giornaliera	45 – 60 % dell'energia giornaliera	45 – 60 % dell'energia giornaliera
Fibra Alimentare	1,6 g	2,8 g	3,6 g
Calcio (Ca)	91 - 104 mg (AI)	245 - 280 mg (PRI)	245 - 280 mg (PRI)
Ferro (Fe)	4 – 4,5 mg (AI)	3 – 3,2 mg (PRI)	3 – 3,2 mg (PRI)

Si prevedono 4 tabelle dietetiche ciascuna specifica per le fasce d'età riportate in tabella:

**1) Prima pappa**

<b>Prima pappa (5 - 7 mesi)</b> formulata su una sola settimana	
Primio Piatto	Crema di semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca con brodo vegetale/pomodoro
Secondo Piatto	Omogeneizzato o liofilizzato di carne bianca Omogeneizzato di formaggio Parmigiano grattugiato
Frutta	Omogeneizzato di frutta

## 2) Dieta semisolida (8 - 16 mesi)

<b>Lattanti (8 - 16 mesi)</b> formulata su due settimane	
Primo Piatto	Pastina 00 con brodo vegetale/pomodoro/verdure passate (zucca, zucchine, spinaci)/legumi passati (lenticchie, fagioli)
Secondo Piatto	Omogeneizzato o liofilizzato di carne bianca o rossa Omogeneizzato o liofilizzato di prosciutto cotto Omogeneizzato di pesce Formaggino prima infanzia o ricotta
Frutta	Omogeneizzato di frutta

## 3) Dieta solida (17 - 24 mesi)

<b>Lattanti (17 - 24 mesi) *</b> formulata su due settimane	
Primo Piatto	Pastina o riso con brodo vegetale/pomodoro/verdure (zucca, zucchine, spinaci)/patate/legumi (lenticchie, fagioli)
Secondo Piatto	Omogeneizzato per i bambini che hanno una diversa abilità masticatoria Carne bianca o rossa Pesce Prosciutto cotto oppure Frittatina, formaggino o ricotta
Contorno	Un eventuale contorno costituito da verdure passate (carote, spinaci, patate)
Frutta	Confezione di polpa di frutta

\* costituita da un pasto a più portate abituando così i bambini a consumare vari alimenti nell'arco della settimana con combinazioni diverse permettendo loro maggiori esperienze di sapori, odori, colori e consistenze, stimolando non solo i sensi e la masticazione ma anche curiosità verso i cibi.

4) **Nido (25\36 mesi)**

<b>Nido (25 - 36 mesi) *</b> formulata su cinque settimane	
Primo Piatto	Pastina o riso con pomodoro/verdure/patate/legumi
Secondo Piatto	Carne bianca o rossa Pesce Prosciutto cotto Tacchino arrosto Frittatina Formaggino o ricotta
Contorno	Un eventuale contorno costituito da verdure a pezzetti o passate (carote, spinaci, patate)
Frutta	Frutta fresca tagliata oppure banane, arance o clementine

\* formulata con la rotazione di cinque settimane al termine della quale il menù prenderà avvio dal secondo giorno della prima settimana al fine di far scorrere la tabella in modo da garantire la più ampia variabilità possibile. È prevista una tabella "invernale" ed una "estiva" per garantire anche, ove possibile, la stagionalità degli alimenti.

## Prima Pappa

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Crema di Semolino al pomodoro Omogeneizzato di formaggino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 20 g – Pomodoro q.b. 40 g 5 g 40 g
<b>2</b>	Crema di riso con brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
<b>3</b>	Crema di mais e tapioca con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema mais e tapioca 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
<b>4</b>	Crema di riso 00 al pomodoro Parmigiano grattugiato Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Pomodoro q.b. 5 g 5 g 40 g
<b>5</b>	Crema di Semolino con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 00 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g

## Dieta semisolida - I Settimana

Tabella dietetica a consistenza semisolida, destinata orientativamente a bambini di 8 – 16 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Pastina 00 con lenticchie passate Formaggio Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Lenticchie gr. 10 22 g 5 g 80 g
<b>2</b>	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
<b>3</b>	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5g 80 g
<b>4</b>	Pastina 00 al pomodoro Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 30 g 5 g 80 g
<b>5</b>	Pastina 00 con zucca o zucchine passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g



## Dieta semisolidi - II Settimana

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Pastina 00 con fagioli passati Formaggino Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Fagioli gr. 10 40 g 5 g 80 g
<b>2</b>	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di prosciutto cotto oppure Liofilizzato di prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
<b>3</b>	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
<b>4</b>	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di manzo oppure Liofilizzato di manzo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
<b>5</b>	Pastina 00 con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Spinaci q.b. 30 g 5 g 80 g

## Dieta Solida - I Settimana

Tabella dietetica a consistenza solida, destinata orientativamente a bambini di 17 – 24 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Pastina con lenticchie passate Formaggio Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Lenticchie gr. 20 22 g 10 g 100 g
<b>2</b>	Pastina al pomodoro Prosciutto cotto Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g q.b. 10 g 100 g
<b>3</b>	Pastina con patate passate Polpettine di bovino o tacchino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Patate 20 g Bovino o tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. – parmigiano 5 g 10 g 100 g
<b>4</b>	Riso al pomodoro Frittatina Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - Pomodoro q.b. Uova 30 g - parmigiano 5 g q.b. 10 g 100 g
<b>5</b>	Pastina con zucca o zucchine passate Filetto di pesce alla mugnaia Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 10 g 100 g

## Dieta Solida - II Settimana

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Pastina con fagioli passati Frittatina Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Fagioli 20 g Uova 30 g - parmigiano 5 g 10 g 100 g
<b>2</b>	Pastina al pomodoro Spezzatino di pollo Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g Zucchine q.b. 10 g 100 g
<b>3</b>	Riso con brodo vegetale passato Prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - brodo vegetale q.b.- parmigiano 5 g 30 g 5 g 100 g
<b>4</b>	Pastina al pomodoro Filetto di pesce alla mugnaia Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 40 g q.b. 10 g 100 g
<b>5</b>	Pastina con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Spinaci q.b.- parmigiano 5 g 30 g 5 g 100 g

## Asili Nido: 25 – 36 Mesi Tabella Dietetica Standard: Invernale

<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpette di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Frittata con spinaci</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Frittata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Polpette di ricotta e spinaci</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla bolognese</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Asili Nido: 25 – 36 Mesi  
Tabella Dietetica Standard: Estivo

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchine al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Formaggino</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Chiacchiere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri



# Ricettario



## Ricettario Menù Invernale (Asilo Nido 25 – 36 Mesi)

## I Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta al pomodoro</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Filetto di merluzzo impanato al forno</b>	
- Merluzzo	40 g
- Uova	20 g
- Pangrattato o pane	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Spinaci al limone</b>	
- Spinaci	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso con crema di carciofi</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Carciofi	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggino</b>	
- Formaggino	22 g
<b>3. Purea di Carote</b>	
- Carote	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con ceci</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Ceci secchi	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	80 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con spinaci</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Spinaci	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Rollè di Frittata con prosciutto cotto</b>	q.b.
- Uovo	30 g
- Parmigiano	5 g
- Prosciutto cotto	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso con verza</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Verza	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Polpette di bovino al forno</b>	
- Macinato di carne bovina	30 g
- Uovo	20 g
- Parmigiano	5 g
- Pangrattato o pane	q.b.
<b>3. Piselli</b>	
- Piselli	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

## Il Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con lenticchie</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Lenticchie secche	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>3. Ortolana gratinata</b>	
- Zucca	30 g
- Zucchine	20 g
- Carote	20 g
- Finocchio	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>	
- Pasta di semola integrale	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Tortino di merluzzo con patate</b>	
- Merluzzo	40 g
- Patate	40 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g



<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Lasagna con zucca</b>	
- Pasta di semola per lasagna	30 g
- Zucca	80 g
- Ricotta vaccina	20 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Sovracoscia di pollo al forno</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Purea di Carote</b>	
- Carote	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Zuppa di farro con i legumi</b>	
- Farro decorticato	30 g
- Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli)	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Polpette di melanzane</b>	
- Melanzane	50 g
- Uova	20 g
- Parmigiano	10 g
- Pangrattato	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Orecchiette con broccoli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Broccoli baresi	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Frittata con spinaci</b>	
- Uovo	40 g
- Spinaci	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

## III Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con cavolo</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Cavolfiore	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggio primo sale</b>	
- Formaggio primo sale	30 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con piselli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Piselli	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Rollè di frittata con spinaci</b>	
- Uovo	40 g
- Spinaci	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Riso al latte</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Latte intero	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>	
- Merluzzo	40 g
- Uova	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Cous cous con verdure</b>	
- Cous cous	40 g
- Verdure (Zucchine, Carote, Melanzane e Pomodorini)	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Arista di maiale</b>	
- Arista	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>3. Purea di patate</b>	
- Patate	30 g
- Latte intero	20 g
- Parmigiano	5 g
- Burro	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna rossa</b>	
- Pasta di semola per lasagna	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g
- Ricotta	20 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Ortolana gratinata</b>	
- Zucca	30 g
- Zucchine	20 g
- Carote	20 g
- Finocchio	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g



## IV Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Orecchiette con broccoli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Broccoli baresi	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Salsiccia di tacchino al forno</b>	
- Salsiccia di tacchino	30 g
<b>3. Patate al forno</b>	
- Patate	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucchini</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Zucchini	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Frittata</b>	
- Uovo	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con patate</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Patate	20 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Prosciutto cotto</b>	
- Prosciutto cotto	30 g
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>	
- Pasta di semola integrale	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Filetto di platessa alla mugnaia</b>	
- Platessa	40 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.
- Latte intero	q.b.
- Limone	q.b.
<b>3. Spinaci al limone</b>	
- Spinaci	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con fagioli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Fagioli secchi	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Polpette di ricotta e spinaci</b>	
- Uovo	30 g
- Ricotta	q.b.
- Spinaci	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

## V Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Riso con verza</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Verza	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Sovracoscia di pollo al forno</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta alla bolognese</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g
- Parmigiano	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Purea di patate</b>	
- Patate	30 g
- Latte intero	20 g
- Parmigiano	5 g
- Burro	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Zuppa di orzo con legumi</b>	
- Orzo decorticato	30 g
- Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli)	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Frittata con spinaci</b>	
- Uovo	40 g
- Spinaci	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g



<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con zucca</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Zucca	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggino</b>	
- Formaggino	22 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>	
- Merluzzo	40 g
- Uova	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Spinaci al limone</b>	
- Insalata	60 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g



# Ricettario

## Ricettario Menù Estivo (Asilo Nido 25 – 36 Mesi)

## I Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>	
- Merluzzo	40 g
- Uova	20 g
- Pangrattato o pane	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Patate al forno</b>	
- Patate	30 g
- Erbe aromatiche	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Riso con spinaci</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Spinaci	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggio Primo sale</b>	
- Formaggio Primo sale	30 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	80 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
-Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Sovracoscia di pollo</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	q.b.
- Erbe aromatiche	5 g
<b>3. Ortolana Gratinata</b>	
- Carote	20 g
- Zucca	30 g
- Zucchine	20 g
- Finocchio	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con fagioli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Fagioli secchi	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Melanzane alla parmigiana</b>	
- Melanzane	50 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Olio extravergine oliva	5 g
- Parmigiano	5 g
-Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g



<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso al latte</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Latte intero	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2 Prosciutto cotto</b>	
- Prosciutto cotto	30 g
<b>3. Insalata verde</b>	30 g
- Insalata	5 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

## Il Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Cous cous con verdure</b>	
- Cous Cous	40 g
- Verdure (Zucchine, Carote, Melanzane e Pomodorini)	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Formaggio</b>	
- Formaggio	22 g
<b>3. Purea di Carote</b>	
- Carote	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Riso al pomodoro</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Filetto di platessa alla mugnaia</b>	
- Platessa	40 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.
- Latte intero	q.b.
- Limone	q.b.
<b>3. Bietolina al limone</b>	
- Bietolina	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con lenticchie</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Lenticchie secche	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Polpette di ricotta e spinaci</b>	
- Uovo	30 g
- Ricotta	q.b.
- Spinaci	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta integrale alla siciliana</b>	
- Pasta di semola integrale	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Melanzane	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Frittelle di zucchine al forno</b>	
- Zucchine	80 g
- Uova	30 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.
- Parmigiano	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con pesto</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Pesto di basilico	20 g
<b>2. Sovracoscia di pollo</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Patate al forno</b>	
- Patate	30 g
- Erbe aromatiche	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

## III Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucchine</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Zucchine	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Rollè di Frittata con prosciutto cotto</b>	
- Uovo	30 g
- Parmigiano	5 g
- Prosciutto cotto	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con piselli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Piselli	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Polpettine di melanzane</b>	
- Melanzane	50 g
- Uova	20 g
- Parmigiano	10 g
- Pangrattato	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g



<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>	
- Pasta di semola integrale	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Tortino di merluzzo con patate</b>	
- Merluzzo	40 g
- Patate	40 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna con zucca</b>	
- Pasta di semola per lasagna	30 g
- Zucca	80 g
- Ricotta vaccina	20 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Salsiccia di tacchino al forno</b>	
- Salsiccia di tacchino	30 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pizza al pomodoro e parmigiano</b>	
- Pizza al pomodoro	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	10 g
<b>2. Cotoletta di verdura al forno</b>	
- Patate	30 g
- Zucchine	30 g
- Carote	20 g
- Uovo	20 g
- Pangrattato	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

## IV Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con pesto</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Pesto di basilico	20 g
<b>2. Sovracoscia di pollo al forno</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Purea di patate</b>	
- Patate	30 g
- Latte intero	20 g
- Burro	5 g
- Parmigiano	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta alla siciliana</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Melanzane	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>	
- Merluzzo	40 g
- Uova	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Insalata verde</b>	
- Insalata	30 g
- Limone	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con ceci</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Ceci secchi	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Zucchine a tocchetti al forno</b>	
- Zucchine	80 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Riso al pomodoro</b>	
- Riso Carnaroli	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Sovracoscia di pollo al forno</b>	
- Sovracoscia di pollo	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>3. Ortolana gratinata</b>	
- Zucca	30 g
- Zucchine	20 g
- Carote	20 g
- Finocchio	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con piselli</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Piselli	60 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggino</b>	
- Formaggino	22 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g



## V Settimana

<b>Lunedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con tonno</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Tonno al naturale	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.
<b>2. Filetto di merluzzo impanato al forno</b>	
- Filetto di merluzzo	40 g
- Uovo	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Bietoline al limone</b>	
- Bietoline	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Limone	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Martedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Lasagna rossa</b>	
- Pasta di semola per lasagna	30 g
- Passata di pomodoro	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g
- Ricotta	20 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Ortolana gratinata</b>	
- Zucca	30 g
- Zucchine	20 g
- Carote	20 g
- Finocchio	20 g
- Pangrattato	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Mercoledì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Cous cous con verdure</b>	
- Cous cous	40 g
- Verdure (Zucchine, Carote, Melanzane e Pomodorini)	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Formaggio Primo sale</b>	
- Formaggio Primo sale	30 g
<b>3. Patate al forno</b>	
- Patate	30 g
- Erbe aromatiche	5 g
- Olio Extravergine Oliva	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

<b>Giovedì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
Ricetta	Grammature
<b>1. Pasta con lenticchie</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Lenticchie secche	20 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.
<b>2. Cotoletta di verdura al forno</b>	
- Patate	30 g
- Zucchine	30 g
- Carote	20 g
- Uovo	20 g
- Pangrattato	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g
<b>4. Pane</b>	20 g

<b>Venerdì</b>	
	<b>25 – 36 mesi</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucchini</b>	
- Pasta di semola	30 g
- Zucchini	40 g
- Parmigiano	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>2. Polpette di bovino al forno</b>	
- Macinato di carne bovina	30 g
- Uovo	20 g
- Parmigiano	5 g
- Pangrattato o pane	q.b.
<b>3. Piselli</b>	
- Piselli	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g
<b>5. Pane</b>	20 g

## Introduzione alle Diete Speciali

Con il termine “**diete speciali**” si intendono quei regimi alimentari formulati da personale esperto in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, documentate tramite prescrizione medica. I dati epidemiologici sottolineano come, negli ultimi anni, il numero dei bambini affetti da patologie correlate agli alimenti sia in continuo aumento, pertanto, è necessario che il servizio di refezione scolastica sia adeguatamente organizzato per rispondere a tale criticità.

Sono stati appositamente redatti i seguenti menù speciali:

- Tabelle dietetiche prive di glutine
- Tabelle dietetiche prive di proteine del latte vaccino
- Tabelle dietetiche prive di proteine dell'uovo

Così come le diete standard, questi menù sono stati elaborati preservando il ruolo educativo assunto dal pasto consumato fuori casa, garantendo gli adeguati apporti calorici previsti per le differenti fasce d'età (secondo l'ultima revisione dei L.A.R.N.) e, in concerto con la *Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003*, mantenendo, ove possibile, le stesse pietanze per non far vivere il senso di diversità ai bambini che necessitano di dieta speciale.

Le **diete prive di glutine** sono state formulate per i soggetti affetti da celiachia o da *gluten sensitivity* e prevedono, in ottemperanza alla Legge n. 123/05 e alle Delibere di Giunta Regione Campania n. 1112/2005 e 2163/07, l'esclusione del glutine contenuto nei seguenti cereali: orzo, frumento, farro, segale, avena, grano monococco, farro dicocco, spelta, triticale.

I menù predisposti per tale patologia prevedono, per la preparazione dei pasti, l'impiego di materie prime e prodotti naturalmente privi di glutine, ovvero cereali consentiti (riso e mais), carni, pesce, vegetali, uova, legumi, semilavorati e prodotti finiti per i quali, ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11, sia esclusa la presenza di glutine, anche sottoforma di additivo per sfruttarne le capacità addensanti.

Nei menù è previsto l'utilizzo di prodotti industriali dietetici “gluten free”, i quali riportano in confezione il logo della spiga barrata o del Ministero della Salute e/o il *claim* “senza glutine” che assicura una presenza di glutine non superiore ai 20 mg/kg (ppm), soglia limite individuata nell'Allegato al Regolamento (UE) 828/14 *relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti*.

Il processo produttivo dei pasti senza glutine deve avvenire seguendo specifiche procedure tali da garantire l'assenza di contaminazioni crociate in tutte le fasi della filiera (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento, distribuzione e somministrazione).

Le **diete prive di proteine del latte vaccino** sono state formulate escludendo: latte e prodotti lattiero-caseari (formaggi, burro, ricotta, panna), alcuni tipi di carne come quella di vitello e manzo e prodotti del commercio, in cui le proteine del latte vaccino vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi (es. caseinati) con la funzione di addensante o stabilizzante. Al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Le **diete prive di proteine dell'uovo** sono state formulate escludendo: uova, carne di pollo (per la presenza di ovoalbumina e ovotransferrina), parmigiano (per la presenza di lisozima) e prodotti del commercio, in cui le proteine dell'uovo vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi, es. lisozima (E1105) e lecitine (E322), adoperati rispettivamente per la loro attività conservante ed antiossidante. Anche per le diete prive di proteine dell'uovo, al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Per tutti i regimi dietetici speciali, il controllo delle singole fasi dell'intera filiera produttiva (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione), nonché un'adeguata formazione del personale in materia di gestione dei pasti differenziati, così come riportato dalle DGRC n. 1112/2005 e 2163/07, risultano fondamentali al fine di scongiurare il rischio di contaminazione crociata da parte dell'allergene da escludere.

## Prima Pappa Priva di glutine

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

G	MENU	GRAMMATURE
1	Crema di semolino di mais al pomodoro Omogeneizzato di formaggino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di semolino di mais 20 g – Pomodoro q.b. 40 g 5 g 40 g
2	Crema di riso con brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
3	Crema di mais e tapioca con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema mais e tapioca 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
4	Crema di riso al pomodoro Parmigiano grattugiato Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Pomodoro q.b. 5 g 5 g 40 g
5	Crema di semolino di mais con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di semolino di mais 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g



## Prima Pappa Priva di proteine del latte vaccino

N.B: tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

G	MENU	GRAMMATURE
1	Crema di Semolino al pomodoro Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 20 g – Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
2	Crema di riso con brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
3	Crema di mais e tapioca con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema mais e tapioca 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
4	Crema di riso al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Pomodoro q.b. 40g 5 g 5 g 40 g
5	Crema di Semolino con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 00 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g

## Dieta semisolida - I Settimana

### Priva di glutine

Tabella dietetica a consistenza semisolida, destinata orientativamente a bambini di 8 – 16 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata 00 con lenticchie passate Formaggino Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Lenticchie gr. 10 40 g 5 g 80 g
2	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 30 g 5 g 80 g
5	Pastina aglutinata 00 con zucca o zucchine passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Zucca o zucchine q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5 g 80 g

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## Dieta semisolida - II Settimana Priva di glutine

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata 00 con fagioli passati Formaggino Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Fagioli gr. 10 40 g 5 g 80 g
2	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di prosciutto cotto oppure Liofilizzato di prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di manzo oppure Liofilizzato di manzo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
5	Pastina aglutinata 00 con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Spinaci q.b. 30 g 5 g 80 g

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta semisolida - I Settimana Priva di proteine del latte vaccino

Tabella dietetica a consistenza semisolida, destinata orientativamente a bambini di 8 – 16 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina 00 con lenticchie passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Lenticchie gr. 10 40 g 5 g 5 g 80 g
2	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
5	Pastina 00 con zucca o zucchine passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g

N.B: tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta semisolida II Settimana Priva di proteine del latte vaccino

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina 00 con fagioli passati Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Fagioli gr. 10 40 g 5 g 5 g 80 g
2	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di prosciutto cotto oppure Liofilizzato di prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
5	Pastina 00 con spinaci passati Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Spinaci q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g

N.B: tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta Solida priva di glutine I Settimana

Tabella dietetica a consistenza solida, destinata orientativamente a bambini di 17 – 24 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata con lenticchie passate Formaggino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Lenticchie gr. 20 22 g 10 g 100 g
2	Pastina aglutinata al pomodoro Prosciutto cotto Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 30 g q.b. 10 g 100 g
3	Pastina aglutinata con patate passate Polpettine di bovino o tacchino  Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Patate 30 g Bovino o tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. – parmigiano 5 g 10 g 100 g
4	Riso al pomodoro Frittatina Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - Pomodoro q.b. Uova 30 g - parmigiano 5 g q.b. 10 g 100 g
5	Pastina aglutinata con zucca o zucchine passate Filetto di pesce alla mugnaia Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 10 g 100 g

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta Solida priva di glutine II Settimana

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata con fagioli passati Frittatina Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Fagioli 20 g Uova 30 g - parmigiano 5 g 10 g 100 g
2	Pastina aglutinata al pomodoro Spezzatino di pollo Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 30 g Zucchine q.b. 10 g 100 g
3	Riso con brodo vegetale passato Prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - brodo vegetale q.b.- parmigiano 5 g 30 g 10 g 100 g
4	Pastina aglutinata al pomodoro Filetto di pesce alla mugnaia Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 40 g q.b. 10 g 100 g
5	Pastina aglutinata con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Spinaci q.b.- parmigiano 5 g 40 g 10 g 100 g

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta Solida - I Settimana priva di proteine del latte vaccino

Tabella dietetica a consistenza solida, destinata orientativamente a bambini di 17 – 24 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina con lenticchie passate Filetto di pesce al pomodoro Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Lenticchie gr. 20 40 g 10 g 100 g
2	Pastina al pomodoro Prosciutto cotto Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g q.b. 10 g 100 g
3	Pastina con patate passate Polpettine di tacchino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Patate 30 g Tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. 10 g 100 g
4	Riso al pomodoro Frittatina Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - Pomodoro q.b. Uova 30 g q.b. 10 g 100 g
5	Pastina con zucca o zucchine passate Filetto di pesce in umido Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 10 g 100 g

**N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di proteine del latte vaccino e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)**



## Dieta Solida - II Settimana priva di proteine del latte vaccino

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina con fagioli passati Frittatina Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Fagioli 20 g Uova 30 g 10 g 100 g
2	Pastina al pomodoro Spezzatino di pollo Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g Zucchine q.b. 10 g 100 g
3	Riso con brodo vegetale passato Prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - brodo vegetale q.b. 30 g 10 g 100 g
4	Pastina al pomodoro Filetto di pesce impanato Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 40 g q.b. 5 g 100 g
5	Pastina con spinaci passati Polpettine di tacchino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Spinaci q.b. Tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. 10 g 100 g

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e\o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di glutine: Invernale

<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato con pangrattato senza glutine</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Polpette di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato di verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Frittata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Polpette di ricotta e spinaci</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla bolognese</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucca</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

### Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di glutine: Estivo

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato verdure</li> <li>➤ Formaggio</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchine al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza aglutinata pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## MENU FESTIVI PRIVI DI GLUTINE

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi aglutinati al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Dolcetto aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini aglutinati al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## CESTINI PRIVI DI GLUTINE

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due rosette aglutate	50 g/cada uno	Due rosette aglutate	80 g/cada uno	Due rosette aglutate	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di proteine del latte vaccino: Invernale

<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di pollo</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca con besciamella vegetale</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino con besciamella vegetale</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Frittata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>
<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro con macinato di suino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Petto di tacchino al pomodoro</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

Asili Nido: 25 – 36 - Tabella dietetica priva di proteine del latte vaccino: estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpettine di merluzzo ➤ Fagiolini al limone	➤ Riso con spinaci ➤ frittata ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Pasta al pomodoro ➤ Sovracoscia di pollo ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con fagioli ➤ Melanzane al pomodoro	➤ Riso al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Insalata verde
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Cous cous con verdure ➤ Petto di tacchino al pomodoro ➤ Purea di carote	➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di platessa impanato ➤ Bietoline al limone	➤ Pasta con lenticchie ➤ Spinaci al limone	➤ Pasta integrale alla siciliana ➤ Frittelle di zucchine al forno	➤ Pasta con crema di zucchine ➤ Sovracoscia di pollo ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con zucchine ➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto ➤ Insalata verde	➤ Pasta con piselli ➤ Polpettine di melanzane	➤ Pasta integrale al pomodoro ➤ Tortino di merluzzo con patate	➤ Lasagna con zucca e besciamella vegetale ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Pizza pomodoro Cotoletta di verdure al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con passato di zucchine ➤ Sovracoscia di pollo ➤ Patate al forno	➤ Pasta alla siciliana ➤ Polpettine di merluzzo ➤ Insalata verde	➤ Pasta con ceci ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Riso al pomodoro ➤ Frittata ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con piselli ➤ Prosciutto cotto
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con tonno ➤ Filetto di merluzzo impanato ➤ Bietoline al limone	➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino e besciamella vegetale ➤ Ortolana gratinata	➤ Cous cous con verdure ➤ Prosciutto cotto ➤ Patate al forno	➤ Pasta con lenticchie ➤ Cotoletta di verdure al forno	➤ Pasta con zucchine ➤ Polpette di tacchino ➤ Piselli

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## MENU FESTIVI PRIVI DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li><li>➤ Sovracoscia di pollo</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Dolcetto privo di PLV</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino e besciamella vegetale</li><li>➤ Prosciutto cotto</li><li>➤ Dolcetto privo di PLV</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)



## CESTINI

### PRIVI DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g Due confezioni	Prosciutto cotto	50 g Due confezioni	Prosciutto cotto	60 g Due confezioni
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Introduzione

La redazione di una tabella dietetica nell'ambito della ristorazione scolastica ha lo scopo, attraverso la combinazione di diversi alimenti tra loro, di creare dei piatti che risultino essere equilibrati da un punto di vista nutrizionale e gustosi da un punto di vista organolettico. È noto che tra i bambini è piuttosto diffusa la neofobia, ovvero il rifiuto da parte di quest'ultimi di assaggiare cibi nuovi, in particolari i contorni di verdure e il pesce tra i secondi piatti. Per tale motivo le tabelle dietetiche allegate (Allegato x) sono state formulate, arricchendole con nuove preparazioni che vanno ad incontrare maggiormente il gusto dei piccoli, in particolare quello per i contorni di verdura (es. "ortolana gratinata") e per alcuni secondi piatti come il pesce (es. polpettine di pesce).

È necessario adottare tecniche di preparazione e di cottura tali da rendere queste preparazioni appetibili e gradite. Le verdure inserite come "gratinate" (es. "ortolana gratinata", finocchi, carote) sono state pensate per avere un aspetto invitante ed al contempo risultare fragranti, incontrando così maggiormente il gusto dei bambini. Questo risultato è legato alle tecnologie di preparazione e di cottura impiegate: le verdure, dopo esser state tagliate a tocchetti o sminuzzate ed unite agli altri ingredienti, saranno cotte in forno ad opportuna temperatura fino ad arrivare alla doratura, ottenendo così una fragranza simile a quella del processo di frittura, a causa dell'evaporazione dell'acqua. Parimenti, per vincere le resistenze dei bambini nei confronti del consumo del pesce, tale metodologia di cottura viene impiegata anche per i secondi piatti a base di pesce di nuova introduzione, tra cui il filetto di pesce alla mugnaia e le polpettine di merluzzo. Così come per le precedenti versioni, l'articolazione dei menù è rimasta di 5 settimane, divisa in "estivo" e "invernale" al fine di rispettare, per quanto possibile, la stagionalità degli alimenti, aumentare la variabilità delle preparazioni e offrire delle pietanze più adatte a essere consumate durante climi freddi piuttosto che in quelli caldi e viceversa.

Per formulare una corretta tabella dietetica sono state seguite le raccomandazioni presenti nelle *Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva* (approvate con Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 260 del 09/07/2021) redatte dal Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza della Ristorazione Pubblica e Collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali (C.Ri.P.A.T. – sede operativa ASL Napoli 1 Centro).

Le succitate linee di indirizzo suggeriscono che, per il pasto consumato a scuola, il fabbisogno calorico deve essere < 35% delle calorie totali giornaliere, < 15% delle calorie derivanti dalle proteine, < 55% dai carboidrati e < 30% dai lipidi e un introito di fibra alimentare pari a 8,4 g ogni 1000 kcal. Seguendo tali parametri, si definiscono così i valori nutrizionali medi settimanali, riferiti al pasto consumato a scuola, per i diversi target a cui il servizio di refezione è destinato: bambini 3 – 6 anni scuola dell'Infanzia (Tabella 1), bambini 6 – 11 anni scuola Primaria (Tabella 2), adolescenti 11 – 13 anni scuola secondaria di I grado (Tabella

3). Il soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali lo si raggiunge associando ai menù estivo e invernale altrettanti ricettari, riportanti tutti i singoli ingredienti con le rispettive grammature.

**Tabella 1**

	Valori Riferimento
Fabbisogno Calorico (Kcal/pasto)	< 509
Fabbisogno Proteico (g/pasto)	< 19
Fabbisogno Glucidico (g/pasto)	< 70
Fabbisogno Lipidi (g/pasto)	< 17
Fabbisogno Fibra Alimentare (g/pasto)	< 4

**Tabella 2**

	Valori Riferimento
Fabbisogno Calorico (Kcal/pasto)	< 671
Fabbisogno Proteico (g/pasto)	< 25
Fabbisogno Glucidico (g/pasto)	< 92
Fabbisogno Lipidi (g/pasto)	< 22
Fabbisogno Fibra Alimentare (g/pasto)	< 5,5

**Tabella 3**

	Valori Riferimento
Fabbisogno Calorico (Kcal/pasto)	< 864
Fabbisogno Proteico (g/pasto)	< 33
Fabbisogno Glucidico (g/pasto)	< 119
Fabbisogno Lipidi (g/pasto)	< 29
Fabbisogno Fibra Alimentare (g/pasto)	< 7

Il rispetto delle raccomandazioni, sia in termini di qualità degli alimenti offerti, sia in termini quantitativi di energia e nutrienti, contribuiscono ad un servizio di refezione scolastica in grado di soddisfare non solo i fabbisogni nutrizionali, ma anche di educare alla sana alimentazione che rappresenta la vera *mission* del consumo del pasto a scuola.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

### Tabella Dietetica Standard: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla bolognese</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

### Tabella Dietetica Standard: Estivo

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchini al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Fagiolini al pomodoro</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Chiacchiere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri



# Ricettario



## Ricettario Menù Invernale (Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado)

## I Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Filetto di merluzzo impanato al forno</b>			
- Filetto di merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uovo	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Spinaci al limone</b>			
- Spinaci	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso con crema di carciofi</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Carciofi	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Fior di latte</b>			
- Fior di latte	40 g	50 g	60 g
<b>3. Carote al forno gratinate</b>			
- Carote	40 g	50 g	80 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con ceci</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Ceci secchi	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	10 g	10 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con spinaci</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Spinaci	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Rollè di Frittata con prosciutto cotto</b>			
- Uovo	40 g	60 g	80 g
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Prosciutto cotto	10 g	20 g	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso con verza</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Verza	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Polpette di bovino al forno</b>			
- Macinato di bovino	40 g	50 g	60 g
- Uovo	20 g	20 g	30 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Pangrattato o pane	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Piselli</b>			
- Piselli	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## Il Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con lenticchie</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Lenticchie secche	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Ortolana gratinata</b>			
- Zucca	30 g	30 g	30 g
- Zucchine	20 g	20 g	20 g
- Carote	20 g	20 g	30 g
- Finocchio	20 g	20 g	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>			
- Pasta di semola integrale	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Tortino di merluzzo con patate</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Patate	50 g	60 g	60 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna con zucca</b>			
- Pasta di semola per lasagna	40 g	50 g	70 g
- Zucca	100 g	100 g	120 g
- Ricotta	30 g	40 g	50 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Scaloppina di maiale al limone</b>			
- Lonza di maiale	50 g	60 g	70 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Carote al forno gratinate</b>			
- Carote	50 g	60 g	80 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Zuppa di farro con i legumi</b>			
- Farro decorticato	40 g	50 g	60 g
- Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli)	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Polpette di melanzane</b>			
- Melanzane	100 g	100 g	120 g
- Uova	20 g	20 g	30 g
- Parmigiano	10 g	10 g	20 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Orecchiette con broccoli</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Broccoli baresi	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Frittata con spinaci</b>			
- Uovo	40 g	60 g	80 g
- Spinaci	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## III Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con cavolo</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Cavolfiore	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Formaggio primo sale</b>			
- Formaggio primo sale	40 g	50 g	60 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con piselli</b>			
- Pasta di semola	40 g	60 g	80 g
- Piselli	80 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Rollè di frittata con spinaci</b>			
- Uovo	40 g	60 g	80 g
- Spinaci	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso al latte</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Latte intero	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uova	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Cous cous con verdure</b>			
- Cous cous	50 g	60 g	80 g
- Verdure (Zucchine, Carote e Zucca)	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
<b>2. Arista di maiale</b>			
- Arista	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Purea di patate</b>			
- Patate	80 g	100 g	120 g
- Latte intero	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5g
- Burro	5 g	5 g	5g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna rossa</b>			
- Pasta di semola per lasagna	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g	30 g	30 g
- Ricotta	20 g	30 g	40 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Finocchi gratinati al formaggio</b>			
- Finocchi	50 g	50 g	70 g
- Parmigiano	20 g	20 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



## IV Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Orecchiette con broccoli</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Broccoli baresi	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Salsiccia di tacchino al forno</b>			
- Salsiccia di tacchino	50 g	60 g	70 g
<b>3. Patate al forno</b>			
- Patate	60 g	80 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucchine</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Zucchine	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Mozzarella</b>			
- Mozzarella	40 g	50 g	60 g
<b>3. Fagiolini al limone</b>			
- Fagiolini	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con patate</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Patate	50 g	60 g	70 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Prosciutto cotto</b>			
- Prosciutto cotto	50 g	60 g	70 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>			
- Pasta di semola integrale	50 g	60 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe aromatiche			
<b>2. Filetto di platessa alla mugnaia</b>			
- Filetto di Platessa	60 g	80 g	80 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Latte intero	q.b.	q.b.	q.b.
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Spinaci al limone</b>			
- Spinaci	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con fagioli</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Fagioli secchi	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Polpette di ricotta e spinaci</b>			
- Uovo	30 g	40 g	60 g
- Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.
- Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## V Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Riso con verza</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Verza	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Sovracoscia di pollo</b>			
- Sovracoscia di pollo	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta alla bolognese</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g	30 g	50 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Finocchi gratinati</b>			
- Finocchi	50 g	50 g	70 g
- Parmigiano	20 g	20 g	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Zuppa di orzo con i legumi</b>			
- Orzo decorticato	40 g	50 g	60 g
- Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli)	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Frittata con spinaci</b>			
- Uovo	40 g	60 g	80 g
- Spinaci	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucca</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Zucca	60 g	80 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Fior di latte</b>			
- Fior di latte	40 g	50 g	60 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>			
- Pasta di semola	50 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uova	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato o pane	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Spinaci al limone</b>			
- Spinaci	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



# Ricettario

## Ricettario Menù Estivo (Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado)

## I Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uova	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato o pane	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Fagiolini al limone</b>			
- Fagiolini	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Riso con spinaci</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Spinaci	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Formaggio Primo sale</b>			
- Formaggio Primo sale	40 g	50 g	60 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta al pomodoro</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
-Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Scaloppina di maiale</b>			
- Lonza di maiale	50 g	60 g	70 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Ortolana Gratinata</b>			
- Carote	20 g	20 g	30 g
- Zucca	30 g	30 g	30 g
- Zucchine	20 g	20 g	20 g
- Finocchio	20 g	20 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con fagioli</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Fagioli secchi	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Melanzane alla parmigiana</b>			
- Melanzane	80 g	80 g	100 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio extravergine oliva	5 g	5 g	5 g
- Parmigiano	10 g	15 g	20 g
-Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso al latte</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Latte intero	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2 Prosciutto cotto</b>			
- prosciutto cotto	50 g	60 g	70 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## Il Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Cous cous con verdure</b>			
- Cous Cous	50 g	60 g	70 g
- Verdure (Zucchine, Carote, Melanzane e Pomodorini)	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Fior di latte</b>			
- Fior di latte	40 g	50 g	60 g
<b>3. Carote al forno gratinate</b>			
- Carote	40 g	50 g	80 g
- Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso al pomodoro</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Filetto di platessa alla mugnaia</b>			
- Platessa	60 g	80 g	80 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Latte intero	q.b.	q.b.	q.b.
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Bietolina al limone</b>			
- Bietolina	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con lenticchie</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Lenticchie secche	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Polpette di ricotta e spinaci</b>			
- Uovo	30 g	40 g	60 g
- Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.
- Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	5 g	10 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta integrale alla siciliana</b>			
- Pasta di semola integrale	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Melanzane	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Frittelle di zucchine al forno</b>			
- Zucchine	80 g	80 g	100 g
- Uova	30 g	30 g	40 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con pesto</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Pesto di basilico	30 g	30 g	40 g
<b>2. Sovracoscia di pollo</b>			
- Sovracoscia di pollo	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Patate al forno</b>			
- Patate	50 g	80 g	100 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## III Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con zucchine</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Zucchine	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Rollè di Frittata con prosciutto cotto</b>			
- Uovo	40 g	60 g	80 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Prosciutto cotto	10 g	20 g	30 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con piselli</b>			
- Pasta di semola	40 g	60 g	80 g
- Piselli	80 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
<b>2. Polpettine di melanzane</b>			
- Melanzane	100 g	100 g	120 g
- Uova	20 g	20 g	30 g
- Parmigiano	10 g	10 g	20 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta integrale al pomodoro</b>			
- Pasta di semola integrale	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Tortino di merluzzo con patate</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Patate	50 g	60 g	60 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna con zucca</b>			
- Pasta di semola per lasagna	40 g	50 g	70 g
- Zucca	100 g	100 g	120 g
- Ricotta di vacca	30 g	40 g	50 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Salsiccia di tacchino al forno</b>			
- Salsiccia di tacchino	50 g	60 g	70 g
<b>3. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pizza al pomodoro e parmigiano</b>			
- Pizza al pomodoro	80 g	100 g	120 g
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	10 g	10 g	10 g
<b>2. Cotoletta di verdura al forno</b>			
- Patate	30 g	40 g	50 g
- Zucchine	30 g	40 g	50 g
- Carote	20 g	30 g	40 g
- Uovo	20 g	30 g	40 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## IV Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con pesto</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Pesto di basilico	30 g	30 g	40 g
<b>2. Sovracoscia di pollo al forno</b>			
- Sovracoscia di pollo	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Purea di patate</b>			
- Patate	80 g	100 g	120 g
- Latte intero	40 g	50 g	60 g
- Burro	5 g	5 g	5g
- Parmigiano	5 g	5 g	5g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta alla siciliana</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Melanzane	40 g	50 g	60 g
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Polpettine di merluzzo al forno</b>			
- Merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uova	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Insalata verde</b>			
- Insalata	30 g	50 g	60 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con ceci</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Ceci secchi	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Zucchine a tocchetti al forno</b>			
- Zucchine	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Riso al pomodoro</b>			
- Riso Carnaroli	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	10 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Scaloppina di maiale al limone</b>			
- Lonza di maiale	50 g	60 g	70 g
- Farina di grano tenero di tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Ortolana gratinata</b>			
- Zucca	30 g	30 g	30 g
- Zucchine	20 g	20 g	20 g
- Carote	20 g	20 g	30 g
- Finocchio	20 g	20 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con piselli</b>			
- Pasta di semola	40 g	60 g	80 g
- Piselli	80 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	10 g	10 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Fiordilatte</b>			
- Fior di latte	40 g	50 g	60 g
<b>3 Fagiolini al pomodoro</b>			
- Fagiolini	80 g	100 g	120 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g



## V Settimana

<b>Lunedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Pasta con tonno</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Tonno al naturale	20 g	30 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Filetto di merluzzo impanato al forno</b>			
- Filetto di merluzzo	60 g	80 g	80 g
- Uovo	20 g	30 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Bietoline al limone</b>			
- Bietoline	100 g	100 g	100 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Martedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Lasagna rossa</b>			
- Pasta di semola per lasagna	40 g	50 g	70 g
- Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
- Macinato di carne bovina	20 g	30 g	30 g
- Ricotta	20 g	30 g	40 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Finocchi gratinati</b>			
- Finocchi	50 g	50 g	70 g
- Parmigiano	20 g	20 g	30 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Mercoledì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
Ricetta	Grammature	Grammature	Grammature
<b>1. Cous cous con verdure</b>			
- Cous cous	50 g	60 g	80 g
- Verdure (Zucchine, Carote, Melanzane e Pomodorini)	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
<b>2. Formaggio Primo sale</b>			
- Formaggio Primo sale	40 g	50 g	60 g
<b>3. Fagiolini al limone</b>			
- Fagiolini	80 g	100 g	120 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
- Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Giovedì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con lenticchie</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	60 g
- Lenticchie secche	30 g	40 g	40 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5g
- Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Cotoletta di verdura al forno</b>			
- Patate	30 g	40 g	50 g
- Zucchine	30 g	40 g	50 g
- Carote	20 g	30 g	40 g
- Uovo	20 g	30 g	40 g
- Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>4. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

<b>Venerdì</b>			
	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria di I grado</b>
<b>Ricetta</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>	<b>Grammature</b>
<b>1. Pasta con zucchini</b>			
- Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
- Zucchini	60 g	80 g	100 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>2. Polpette di bovino al forno</b>			
- Macinato di carne bovina	40 g	50 g	60 g
- Uovo	20 g	20 g	30 g
- Parmigiano	5 g	5 g	5 g
- Pangrattato o pane	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Piselli</b>			
- Piselli	50 g	60 g	70 g
- Olio Extravergine Oliva	5 g	5 g	5 g
<b>4. Frutta</b>	100 g	100 g	100 g
<b>5. Pane</b>	30 g	50 g	80 g

## Introduzione alle Diete Speciali

Con il termine “**diete speciali**” si intendono quei regimi alimentari formulati da personale esperto in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, documentate tramite prescrizione medica. I dati epidemiologici sottolineano come, negli ultimi anni, il numero dei bambini affetti da patologie correlate agli alimenti sia in continuo aumento, pertanto, è necessario che il servizio di refezione scolastica sia adeguatamente organizzato per rispondere a tale criticità.

Sono stati appositamente redatti i seguenti menù speciali:

- Tabelle dietetiche prive di glutine
- Tabelle dietetiche prive di proteine del latte vaccino
- Tabelle dietetiche prive di proteine dell'uovo

Così come le diete standard, questi menù sono stati elaborati preservando il ruolo educativo assunto dal pasto consumato fuori casa, garantendo gli adeguati apporti calorici previsti per le differenti fasce d'età (secondo l'ultima revisione dei L.A.R.N.) e, in concerto con la *Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003*, mantenendo, ove possibile, le stesse pietanze per non far vivere il senso di diversità ai bambini che necessitano di dieta speciale.

Le **diete prive di glutine** sono state formulate per i soggetti affetti da celiachia o da *gluten sensitivity* e prevedono, in ottemperanza alla Legge n. 123/05 e alle Delibere di Giunta Regione Campania n. 1112/2005 e 2163/07, l'esclusione del glutine contenuto nei seguenti cereali: orzo, frumento, farro, segale, avena, grano monococco, farro dicocco, spelta, triticale.

I menù predisposti per tale patologia prevedono, per la preparazione dei pasti, l'impiego di materie prime e prodotti naturalmente privi di glutine, ovvero cereali consentiti (riso e mais), carni, pesce, vegetali, uova, legumi, semilavorati e prodotti finiti per i quali, ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11, sia esclusa la presenza di glutine, anche sottoforma di additivo per sfruttarne le capacità addensanti.

Nei menù è previsto l'utilizzo di prodotti industriali dietetici “gluten free”, i quali riportano in confezione il logo della spiga barrata o del Ministero della Salute e/o il *claim* “senza glutine” che assicura una presenza di glutine non superiore ai 20 mg/kg (ppm), soglia limite individuata nell'Allegato al Regolamento (UE) 828/14 *relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti*.

Il processo produttivo dei pasti senza glutine deve avvenire seguendo specifiche procedure tali da garantire l'assenza di contaminazioni crociate in tutte le fasi della filiera (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento, distribuzione e somministrazione).

Le **diete prive di proteine del latte vaccino** sono state formulate escludendo: latte e prodotti lattiero-caseari (formaggi, burro, ricotta, panna), alcuni tipi di carne come quella di vitello e manzo e prodotti del commercio, in cui le proteine del latte vaccino vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi (es. caseinati) con la funzione di addensante o stabilizzante. Al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Le **diete prive di proteine dell'uovo** sono state formulate escludendo: uova, carne di pollo (per la presenza di ovoalbumina e ovotransferrina), parmigiano (per la presenza di lisozima) e prodotti del commercio, in cui le proteine dell'uovo vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi, es. lisozima (E1105) e lecitine (E322), adoperati rispettivamente per la loro attività conservante ed antiossidante. Anche per le diete prive di proteine dell'uovo, al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Per tutti i regimi dietetici speciali, il controllo delle singole fasi dell'intera filiera produttiva (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione), nonché un'adeguata formazione del personale in materia di gestione dei pasti differenziati, così come riportato dalle DGRC n. 1112/2005 e 2163/07, risultano fondamentali al fine di scongiurare il rischio di contaminazione crociata da parte dell'allergene da escludere.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Priva di Glutine: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato di verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Polpettine di Ricotta e spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	• MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla bolognese</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucca</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**.

Regolamento (UE) 1169/2011.



## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Priva di Glutine: Estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato di verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchine al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza aglutinata pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Fagiolini al pomodoro</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**.

Regolamento (UE) 1169/2011.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Dolcetto aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini aglutinati al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due panini aglutinati	50 g/cada uno	Due panini aglutinati	80 g/cada uno	Due panini aglutinati	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**.  
Regolamento (UE) 1169/2011.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Tabella Dietetica Priva di Proteine del Latte Vaccino: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di pollo</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca con besciamella vegetale</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpette di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro con macinato di suino</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Rollè di frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Hamburger di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Tabella Dietetica Priva di Proteine del Latte Vaccino: Estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpettine di merluzzo ➤ Fagiolini al limone	➤ Riso con spinaci ➤ Frittata ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Pasta al pomodoro ➤ Scaloppina di maiale al limone ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con fagioli ➤ Melanzane al pomodoro	➤ Riso al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Insalata verde
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Cous cous con verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote al forno gratinate	➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di platessa impanato ➤ Bietoline al limone	➤ Pasta con lenticchie ➤ Spinaci al limone	➤ Pasta alla siciliana ➤ Frittelle di zucchini al forno	➤ Pasta con crema di zucchini ➤ Sovracoscia di pollo ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con zucchini ➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto ➤ Insalata verde	➤ Pasta con piselli ➤ Polpettine di melanzane	➤ Pasta al pomodoro ➤ Tortino di merluzzo con patate ➤ Fagiolini al limone	➤ Lasagna con zucca e besciamella vegetale ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Zucchini a tocchetti al forno	➤ Pizza al pomodoro ➤ Cotoletta di verdure al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con passato di zucchini ➤ Sovracoscia di pollo ➤ Patate al forno	➤ Pasta alla siciliana ➤ Polpettine di merluzzo ➤ Insalata verde	➤ Pasta con ceci ➤ Zucchini a tocchetti al forno	➤ Riso al pomodoro ➤ Scaloppina di maiale al limone ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con piselli ➤ frittata ➤ Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con tonno ➤ Filetto di merluzzo impanato ➤ Bietoline al limone	➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino e tofu ➤ Finocchi gratinati	➤ Cous cous con verdure ➤ Prosciutto cotto ➤ Fagiolini al limone	➤ Pasta con lenticchie ➤ Cotoletta di verdure al forno	➤ Pasta con zucchini ➤ Polpette di pollo ➤ Piselli

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li><li>➤ Sovracoscia di pollo</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Dolcetto privo di proteine del latte vaccino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li><li>➤ Prosciutto cotto</li><li>➤ Dolcetto privo di proteine del latte vaccino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

## CESTINI

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Tabella Dietetica Priva di Proteine del Latte Vaccino e di Proteine dell'Uovo: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo in umido</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Filetto di platessa al pomodoro</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Hamburger di tacchino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca e besciamella vegetale</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Filetto di merluzzo al pomodoro</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Hamburger di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo in umido</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna (o pasta al pomodoro) con macinato di suino</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Filetto di merluzzo al pomodoro</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa in umido</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Carote lesse</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Filetto di platessa con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro con macinato di suino</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Hamburger di tacchino</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e delle **proteine dell'uovo** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.



Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Tabella Dietetica Priva di Proteine del Latte Vaccino e di Proteine dell'Uovo: Estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta al pomodoro ➤ Filetto di merluzzo in umido ➤ Fagiolini al limone	➤ Riso con lenticchie ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Pasta al pomodoro ➤ Scaloppina di maiale al limone ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con fagioli ➤ Melanzane al pomodoro	➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di platessa al pomodoro ➤ Insalata verde
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Cous cous con verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote al forno gratinate	➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di platessa in umido ➤ Bietoline al limone	➤ Pasta con lenticchie ➤ Spinaci al limone	➤ Pasta alla siciliana ➤ Filetto di merluzzo al pomodoro ➤ Insalata verde	➤ Pasta con crema di zucchine ➤ Prosciutto cotto ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con zucchine ➤ Filetto di platessa in umido ➤ Insalata verde	➤ Pasta con piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Bietoline al limone	➤ Pasta al pomodoro ➤ Tortino di merluzzo con patate ➤ Fagiolini al limone	➤ Lasagna con zucca e besciamella vegetale ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Pizza pomodoro ➤ Patate zucchine e carote
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con passato di zucchine ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Patate al forno	➤ Pasta alla siciliana ➤ filetto di merluzzo al pomodoro ➤ Insalata verde	➤ Pasta con ceci ➤ Zucchine a tocchetti al forno	➤ Riso al pomodoro ➤ Scaloppina di maiale al limone ➤ Ortolana gratinata	➤ Pasta con piselli ➤ Filetto di platessa in umido ➤ Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pasta con tonno ➤ Filetto di merluzzo con patate ➤ Bietoline al limone	➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino ➤ Finocchi gratinati	➤ Cous cous con verdure ➤ Prosciutto cotto ➤ Fagiolini al limone	➤ Pasta con lenticchie ➤ Patate zucchine e carote	➤ Pasta con zucchine ➤ Hamburger di bovino ➤ Piselli

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e delle **proteine dell'uovo** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li><li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Dolcetto privo di uovo e di proteine del latte vaccino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li><li>➤ Prosciutto cotto</li><li>➤ Dolcetto privo di uovo e di proteine del latte vaccino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e delle **proteine dell'uovo** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati. Regolamento (UE) 1169/2011.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Hamburger di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Filetto di merluzzo alla mugnaia</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Ricotta</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla bolognese</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Hamburger di bovino</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo al pomodoro</li> <li>➤ Carote gratinate al formaggio</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** e non deve essere aggiunto **parmigiano**.

Regolamento (UE) 1169/2011.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo: Estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo alla mugnaia</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Ricotta e spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Fior di latte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Patate, zucchini e carote</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Merluzzo in umido</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Fagiolini al pomodoro</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo al pomodoro</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Patate, zucchini e carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Hamburger di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** e non deve essere aggiunto **parmigiano**.

Regolamento (UE) 1169/2011.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Dolcetto privo di uovo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Dolcetto privo di uovo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna rossa</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** e non deve essere aggiunto **parmigiano**.

Regolamento (UE) 1169/2011.

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Vegetariana: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Hamburger di verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine ricotta e spinaci</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con ricotta e formaggio</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Hamburger di verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Carote al forno gratinate al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Rollè di frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.



## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado Tabella Dietetica Vegetariana: Estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine ricotta e spinaci</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchini al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Hamburger di legumi</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Fagiolini al pomodoro</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con ricotta e formaggio</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

## MENU FESTIVI

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro con mozzarella</li><li>➤ Frittata</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna al pomodoro con ricotta e formaggio (senza macinato di bovino)</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Chiacchiere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</li><li>➤ Formaggio spalmabile</li><li>➤ Patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

## CESTINI

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Due porzioni di Formaggio fresco	25 g/cada uno	Due porzioni di Formaggio fresco	50 g/cada uno	Due porzioni di Formaggio fresco	75 g/cada uno
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

ELENCO PERSONALE 1° MUNICIPALITA'

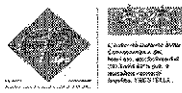
CIRCOLO	SCUOLA	INDIRIZZO	UNITA'	H/SETT	QUALIFICA	LIVELLO	CCNL APPLICATO	
1	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Ravascheri Infanzia	Via Bausan n. 33	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
2	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Ravascheri Infanzia	Via Bausan n. 33	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
3	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Ravascheri Infanzia	Via Bausan n. 33	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
4	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Ravascheri Infanzia	Via Bausan n. 33	1	6	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
5	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Piano Terra	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
6	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Piano Terra	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
7	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Piano Terra	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
8	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Piano Terra	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
9	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Primo Piano	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	15	AUTISTA	5	Pubblici Esercizi
10	3° Circolo De Amicis	DE AMICIS Primaria Secondo Piano	Via S. Teresa a Chiaia n. 8	1	10	AUTISTA	5	Pubblici Esercizi
11	IC CIMAROSA	Plesso Casale Infanzia	Salita del Casale n. 20	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
12	IC CIMAROSA	Plesso Casale Primaria	Salita del Casale n. 20	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
13	IC CIMAROSA	Plesso Casale Primaria	Salita del Casale n. 20	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
14	IC CIMAROSA	Cimarosa Infanzia e Primaria	Via Posillipo n. 88	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
15	IC CIMAROSA	Cimarosa Infanzia e Primaria	Via Posillipo n. 88	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
16	IC CIMAROSA	Cimarosa Infanzia e Primaria	Via Posillipo n. 88	1	10	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
17	IC CIMAROSA	Cimarosa Infanzia e Primaria	Via Posillipo n. 88	1	10	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
18	2° CIRCOLO COMUNALE	Infanzia Poerio	Via disignano Angelo Via Poerio	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
19	2° CIRCOLO COMUNALE	Infanzia Poerio	Via disignano Angelo Via Poerio	1	10	AUTISTA	5	Pubblici Esercizi
20	2° CIRCOLO COMUNALE	Infanzia Ugo Palermo	Via Monte di Dio n. 80	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
21	2° CIRCOLO COMUNALE	Infanzia Ugo Palermo	Via Monte di Dio n. 80	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
22	2° CIRCOLO COMUNALE	Viviani Infanzia e Primaria	Via Manzoni n. 175	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
23	2° CIRCOLO COMUNALE	Viviani Infanzia e Primaria	Via Manzoni n. 175	1	10	AUTISTA	5	Pubblici Esercizi
24	2° CIRCOLO COMUNALE	Agazzi Asilo Nido e Infanzia	Via Oratio n. 120	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
25	2° CIRCOLO COMUNALE	Agazzi Asilo Nido e Infanzia	Via Oratio n. 120	1	10	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
26	1° CIRCOLO COMUNALE	Mario Ruta Infanzia	Via G. Bruno angolo Via T. Campanella	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
27	1° CIRCOLO COMUNALE	Asilo Nido Margherita di Savoia	Via S. Maria in Portico n. 22	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi
28	2° CIRCOLO COMUNALE	Asilo Nido Don Peppino Diana	Via G. Bruno angolo Via T. Campanella	1	5	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	Pubblici Esercizi

Gestione Servizi Integrati S.r.l.  
Sede Legale: Via G. Boncompagni 45 - 00154 Roma  
P. IVA 04828541008



61	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
62	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
63	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
64	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
65	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	10	Pubblici esercizi	0
66	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	7,5	Pubblici esercizi	0
67	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	10	Pubblici esercizi	0
68	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	7,5	Pubblici esercizi	0
69	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
70	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
71	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
72	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
73	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
74	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	0
75	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
76	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
77	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
78	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
79	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
80	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2
81	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	S.M./REFEZIONIS	VI	P.T.	20	Pubblici esercizi	2
82	Scuole Comune di Napoli 2* MUNICIPALITA'	Operaio	REFEZIONISTA	VI	P.T.	5	Pubblici esercizi	2

## II MUNICIPALITÀ



**Refezione scolastica Comune di Napoli - II Municipalità : produzione**

N.	Disabili/Cat. Protezion.	Unità lavorativa	Cat.	Qualifica	Un.	Orario lavoro	Ore di lavoro settimanali	CCNL Applicato	N. Scorte disponibili
1		Scuole Comune di Napoli	Operaio	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	IV	P.T.	40	Pubblico esercizi	6
2		Scuole Comune di Napoli	Operaio	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	IV	P.T.	40	Pubblico esercizi	5
3		Scuole Comune di Napoli	Operaio	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	IV	P.T.	40	Pubblico esercizi	4
4		Scuole Comune di Napoli	Operaio	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	IV	F.T.	40	Pubblico esercizi	6
5		Scuole Comune di Napoli	Operaio	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	IV	P.T.	20	Pubblico esercizi	0
6		Scuole Comune di Napoli	Operaio	SECONDO CUOCO	V	P.T.	20	Pubblico esercizi	2
7		Scuole Comune di Napoli	Operaio	SECONDO CUOCO	V	P.T.	20	Pubblico esercizi	5
8		Scuole Comune di Napoli	Operaio	DIETISTA	V	P.T.	10	Pubblico esercizi	0
9		Scuole Comune di Napoli	Operaio	A.S.M.	VI S	P.T.	20	Pubblico esercizi	6
10		Scuole Comune di Napoli	Operaio	A.S.M.	VI S	P.T.	19	Pubblico esercizi	5
11	D	Scuole Comune di Napoli	Operaio	A.S.M.	VI S	F.T.	40	Pubblico esercizi	5













Refezione scolastica Comune di Napoli - IV Municipalità :

N.	Unità lavorativa	Categ.	Qualifica	Livello	Orario lavoro	Ore di lavoro settimanali	CCNL Applicato	N.scatti
1	4 MUN. NA	OPERAIO	AUTISTA/REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
2	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
3	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	6,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
4	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
5	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	25	PUBBLICI ESERCIZI	0
6	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
7	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
8	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
9	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
10	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
11	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
12	4 MUN. NA	OPERAIO	AUTISTA/REFEZIONISTA	6	P.T.	18	PUBBLICI ESERCIZI	0
13	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
14	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
15	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
16	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	30	PUBBLICI ESERCIZI	0
17	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	6,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
18	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	6,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
19	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
20	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
21	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
22	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
23	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
24	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
25	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
26	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	4	PUBBLICI ESERCIZI	0
27	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
28	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
29	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
30	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	15	PUBBLICI ESERCIZI	0
31	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
32	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
33	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
34	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	12,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
35	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
36	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	12,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
37	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
38	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
39	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0

40	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
41	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
42	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
43	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA/A.S.M.	6S	P.T.	30	PUBBLICI ESERCIZI	0
44	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	5	PUBBLICI ESERCIZI	0
45	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	12,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
46	4 MUN. NA	OPERAIO	REFEZIONISTA	6	P.T.	7,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
47	4 MUN. NA	OPERAIO	CAPO GRUPPO MENSA	4	P.T.	30	PUBBLICI ESERCIZI	0
48	4 MUN. NA	OPERAIO	CUOCO	3	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
49	4 MUN. NA	OPERAIO	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	4	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
50	4 MUN. NA	OPERAIO	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	4	F.T.	40	PUBBLICI ESERCIZI	0
51	4 MUN. NA	OPERAIO	CUOCO DI CUCINA N.O.P.	4	F.T.	40	PUBBLICI ESERCIZI	0
52	4 MUN. NA	IMPIEGATO	TECNOLOGO ALIMENTARE	4	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
53	4 MUN. NA	IMPIEGATO	DIETISTA	5	P.T.	25	PUBBLICI ESERCIZI	0
54	4 MUN. NA	OPERAIO	DIETISTA	5	P.T.	10	PUBBLICI ESERCIZI	0
55	4 MUN. NA	OPERAIO	AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	12,5	PUBBLICI ESERCIZI	0
56	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
57	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	30	PUBBLICI ESERCIZI	0
58	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	23	PUBBLICI ESERCIZI	0
59	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	17	PUBBLICI ESERCIZI	0
60	4 MUN. NA	OPERAIO	AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	16	PUBBLICI ESERCIZI	0
61	4 MUN. NA	OPERAIO	AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	15	PUBBLICI ESERCIZI	0
62	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	20	PUBBLICI ESERCIZI	0
63	4 MUN. NA	OPERAIO	ASM/AUTISTA CONSEGNETARIO	5	P.T.	17,5	PUBBLICI ESERCIZI	0



CCNL per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo

Num.	ORARIO SETTIM.	ORARIO MENSILE	Data Assunzione	QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	NUM. SCATTI	SEDE DI LAVORO	L.68/99
1	30	130	11/11/2021	OPERAIO	4	CUOCO	0	C.P. F. IMPARATO	NO
2	40	172	02/11/2015	OPERAIO	4	CUOCO	2	C.P. F. IMPARATO	NO
3	40	172	21/12/2015	OPERAIO	4	CUOCO	2	C.P. F. IMPARATO	SI
4	40	172	09/11/2015	OPERAIO	5	ADD. SER MENS	2	C.P. F. IMPARATO	NO
5	40	172	09/11/2015	OPERAIO	5	ADD. SER MENS	2	C.P. F. IMPARATO	NO
6	20	86,6	01/09/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
7	20	86,6	01/09/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
8	20	86,6	01/11/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
9	20	86,6	01/02/2019	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
10	20	86,6	01/09/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
11	20	86,6	01/06/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
12	20	86,6	01/06/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
13	20	86,6	01/11/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
14	20	86,6	01/06/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
15	20	86,6	01/02/2019	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
16	20	86,6	01/02/2019	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
17	20	86,6	01/09/2018	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
18	30	130	25/10/2021	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
19	40	172	16/11/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
20	40	172	16/11/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
21	40	172	30/03/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
22	25	108	19/10/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
23	15	65	26/10/2021	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
24	25	108	19/10/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
25	25	108	19/10/2015	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	2	SCUOLE V MUNIC.	NO
26	15	65	07/01/2019	OPERAIO	6S	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
27	25	108	19/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
28	7,5	32,5	08/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
29	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
30	7,5	32,5	22/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
31	7,5	32,5	03/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
32	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
33	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
34	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
35	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
36	7,5	32,5	25/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
37	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
38	7,5	32,5	10/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
39	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
40	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
41	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
42	7,5	32,5	17/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
43	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
44	7,5	32,5	08/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
45	7,5	32,5	04/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
46	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
47	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
48	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
49	7,5	32,5	03/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
50	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
51	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
52	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
53	7,5	32,5	03/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
54	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO



**CCNL per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo**

Num.	ORARIO SETTIM.	ORARIO MENSILE	Data Assunzione	QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	NUM. SCATTI	SEDE DI LAVORO	L.68/99
55	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
56	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
57	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
58	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
59	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
60	7,5	32,5	15/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
61	7,5	32,5	27/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
62	7,5	32,5	08/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
63	7,5	32,5	03/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
64	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
65	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
66	7,5	32,5	25/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
67	7,5	32,5	25/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
68	7,5	32,5	15/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
69	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
70	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
71	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
72	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
73	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
74	7,5	32,5	15/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
75	7,5	32,5	08/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
76	7,5	32,5	21/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
77	7,5	32,5	21/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
78	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
79	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
80	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
81	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
82	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
83	7,5	32,5	21/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
84	10	43,3	20/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
85	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
86	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
87	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
88	7,5	32,5	10/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
89	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
90	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
91	7,5	32,5	04/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
92	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
93	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
94	7,5	32,5	25/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
95	7,5	32,5	25/10/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
96	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
97	7,5	32,5	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
98	10	43,3	07/01/2019	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
99	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
100	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
101	10	43,3	07/01/2020	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO
102	7,5	32,5	08/11/2021	OPERAIO	6	ASM. REFEZIONE	0	SCUOLE V MUNIC.	NO

**ME.CA. SRL** Via Giambattista Vela 2^traversa 170 -80147 Napoli-C.F./Partita IVA  
01626060634- Tel 081-5729017 – Fax 081-2553815-e-mail [mecasrl@libero.it](mailto:mecasrl@libero.it) PEC  
[me.ca.srl@arubapec.it](mailto:me.ca.srl@arubapec.it)- iscritta alla C.C.I.A.A. di Napoli al n° REA 314054 anno 1978

**Spett.le Municipalità 6**

**Servizio Gestione Attività Territoriali**

**Oggetto: Gara refezione scolastica periodo ottobre 2022/giugno 2025 – Clausola sociale - dati impresa uscente**

In riferimento alla richiesta PG/2022/112090 del 11/02/2022 si indicano di seguito i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione.

Il Contratto collettivo applicato dall'azienda è il C.C.N.L. PUBBLICI ESERCIZI FIPE ed il luogo di lavoro è sito a Napoli in via Giambattista Vela 170.

**LIV.1**

n.2 Responsabili di mensa per un monte ore complessivo settimanale di 80 ore;

n.1 Dietola per un monte ore complessivo settimanale di 30 ore;

**LIV.3**

n.2 Cuoco per un monte ore complessivo settimanale di 80 ore;

n.1 Impiegata amministrativa per un monte ore complessivo settimanale di 40 ore;

**LIV.4**

n.2 Aiuto cuoco per un monte ore complessivo settimanale di 80 ore;

n.1 Magazziniere per un monte ore complessivo settimanale di 40 ore;

n.1 Impiegata amministrativa per un monte ore complessivo settimanale di 40 ore;

n.1 Responsabile del personale sulle scuole per un monte ore complessivo settimanale di 40 ore;



**LIV.5**

n.1 Aiuto magazziniere per un monte ore complessivo settimanale di 40 ore;

**LIV.6**

n.13 Addetto mensa/autisti per un monte ore complessivo settimanale di 454 ore;

n.61 Addetto scodellamento per un monte ore complessivo settimanale di 532,50 ore;

Delle complessive 86 unità utilizzate solo 4 hanno avuto diritto agli scatti di anzianità per un totale complessivo di 412,64 euro mensili;

Per l'esecuzione di questo contratto di appalto non sono stati assunti lavoratori ai sensi della L.12 marzo 1999 n.68 in quanto l'azienda ha già alle proprie dipendenze dall'anno 2018 un lavoratore assunto ai sensi della suddetta Legge; si precisa, inoltre, che per i periodi consentiti l'azienda ha usufruito della agevolazione contributiva "decontribuzione sud".

Napoli, 17/02/2022

In fede  
ME.CA. S.r.l.  
L'Amministratore Unico  
*Angelo B. B. B.*

*R. J. J.*

**PERSONALE APPLICATO SCUOLE COMUNI DI NAPOLI MUNICIPALITA' VII**

PERSONALE APPLICATO SCUOLE COMUNI DI NAPOLI MUNICIPALITA' VII										
SCUOLE COMUNALI		NIDO	INF	PRIM	SEC	MANSIONE	LIV	H.G.	H.SETT	%
1	ACQUAROLA NIDO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
2	AQUINO NIDO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
3	PIZZORUSSO NIDO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
4	GIOVANNI PASCOLI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
5	GIOVANNI PASCOLI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
6	GIOVANNI PASCOLI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
7	VILLA ADELE		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
8	SANTA CATERINA		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
9	SANTA CATERINA		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
10	MARIA PEZZE' PASCOLATO		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
11	GIUSTI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
12	GIUSTI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
13	CIRCOLO SOAVE		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
14	VIA CASORIA SAN PIETRO		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
SCUOLE STATALI		NIDO	INF	PRIM	SEC	MANSIONE	LIV	H.G.	H.SETT	% CONTR
15	CHAGALL		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
16	CARBONELLI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
17	CARBONELLI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
18	CARBONELLI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
19	CARBONELLI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
20	PICASSO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
21	RODARI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
22	RODARI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
23	RODARI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
24	RODARI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
25	RODARI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
26	PARINI EX PREFABBRICATO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
27	PARINI EX PREFABBRICATO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
28	PARINI EX PREFABBRICATO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
29	PARINI EX ARDINGHELLI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
30	PARINI EX ARDINGHELLI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
31	PARINI EX ARDINGHELLI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
32	SELVA CAFARO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
33	RIONE BERLINGIERI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
34	RIONE BERLINGIERI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
35	RIONE BERLINGIERI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
36	RIONE BERLINGIERI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
37	RIONE BERLINGIERI				X	ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
38	RIONE BERLINGIERI				X	ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
39	BERLINGUER CASSANO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
40	BERLINGUER CASSANO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
41	PIANTEDOSI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
42	PIANTEDOSI	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
43	NAZARIO SAURO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
44	NAZARIO SAURO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
45	ORIANI GUARINO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
46	ORIANI GUARINO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
47	ORIANI GUARINO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
48	ORIANI GUARINO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
49	ORIANI GUARINO	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
50	ENRICO PASCOLI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
51	ENRICO PASCOLI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
52	ENRICO PASCOLI			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
53	SALVO D'ACQUISTO		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
54	SALVO D'ACQUISTO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
55	SALVO D'ACQUISTO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
56	CARAFÀ	X				ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
57	CARAFÀ			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
58	MARTA RUSSO		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
59	MARTA RUSSO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
60	MARTA RUSSO			X		ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
61	VAN GHOG		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
62	SAN ROCCO		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
63	ALFIERI		X			ADD. SER. MENSA	6	1,5	7,5	18,75
64						AUTISTA Lun/Ven				
64						AUTISTA SAB	5	4x5+8	28	37,5

  
**Tortora**

Industria Alimentare

Napoli, 18.02.2022

**SPETT. LE  
COMUNE DI NAPOLI  
MUNICIPALITA' 8 "Chiaiano-Piscinola Marianella - Scampia"  
Largo Cittadinanza Attiva, 15 - 80144 NAPOLI  
Alla c. a. del Dirigente del Servizio Gestione Attività Territoriale  
Dott. Giuseppe Imperatore  
municipalita8.gestione.attività.territoriali@pec.comune.napoli.it**

TA Prot. 140/2022

**OGGETTO: GARA REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO OTTOBRE 2022/ GIUGNO 2025 - CLAUSOLA SOCIALE -  
DATI IMPRESA USCENTE**

Con la presente riscontriamo Vs PG/2022/111312 del 11.02.2022 specificandoVi quanto di seguito relativo al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione:

FUNZIONE	UNITA' OPERATIVA	MONTE ORE GIORNALIERO	TOTALE MONTE ORE GIORNALIERO	LIVELLO	SCATTI ANZIANITA'	SEDE
RESPONSABILE della programmazione del Centro di Cottura	1	8	8	1	0	Napoli - 8^ Municipalità
CUOCO Responsabile del Centro di Cottura	1	8	8	3	2	Napoli - 8^ Municipalità
CUOCO Responsabile preparazione pasti differenziati	1	8	8	4	2	Napoli - 8^ Municipalità
AIUTO CUOCO	2	8	16	4	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	8	48	5	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA	1	3	3	6	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA	4	4	16	6	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA	2	6	12	6	2	Napoli - 8^ Municipalità
AUTISTI/CONSEGNATARI	10	3	30	5	2	Napoli - 8^ Municipalità
AUTISTI/CONSEGNATARI	3	2	6	5	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA (Scodellatori)	65	1	65	6	2	Napoli - 8^ Municipalità
ADDETTO SERVIZIO MENSA (Scodellatori)	1	1.5	1.5	6	2	Napoli - 8^ Municipalità
TOTALE	97	60.5	221.5			

Il CCNLL applicato è PUBBLICI ESERCIZI.

Alcun contributo è stato percepito per agevolazioni previste dalla legislazione vigente.

Alcun lavoratore è stato assunto ai sensi della legge 12 marzo 1999 n.68.

Cordiali saluti

**TORTORA S.p.A.**  
L'Amministratore Unico  
(Antonio Tortora)

Tortora S.p.A.  
Via Ponti Rossi, 224/230  
80141 Napoli  
tortoraspa.it

Tel 081 7513336 pbx  
Fax 081 7511177  
info@tortoraspa.it

Cap. Sociale  
€ 400.000,00 iv.  
R.E.A. di Napoli n 323621

C.F. / Num. iscr.  
Reg. Imp. 03130360633  
PIVA IT 03130360633

Autocollante con codice di barras (50) 9011 2008 (n. 2) 2011, 50 145012004 (n. IT 247560/UK), ISO 22000:2008 (n. IT 22001), ISO 22000:2005 (n. IT 22001), HACCP - ISO 22004:2004 (n. IT 22004), ISO 17000:2005 (n. IT 17000), ISO 17025:2005 (n. IT 17025), ISO 9001:2008 (n. IT 9001), ISO 14001:2004 (n. IT 14001), ISO 45001:2018 (n. IT 45001), ISO 27001:2017 (n. IT 27001), ISO 27002:2018 (n. IT 27002), ISO 27005:2018 (n. IT 27005), ISO 27031:2017 (n. IT 27031), ISO 27032:2017 (n. IT 27032), ISO 27033:2017 (n. IT 27033), ISO 27034:2017 (n. IT 27034), ISO 27035:2017 (n. IT 27035), ISO 27036:2017 (n. IT 27036), ISO 27037:2017 (n. IT 27037), ISO 27038:2017 (n. IT 27038), ISO 27039:2017 (n. IT 27039), ISO 27040:2017 (n. IT 27040), ISO 27041:2017 (n. IT 27041), ISO 27042:2017 (n. IT 27042), ISO 27043:2017 (n. IT 27043), ISO 27044:2017 (n. IT 27044), ISO 27045:2017 (n. IT 27045), ISO 27046:2017 (n. IT 27046), ISO 27047:2017 (n. IT 27047), ISO 27048:2017 (n. IT 27048), ISO 27049:2017 (n. IT 27049), ISO 27050:2017 (n. IT 27050), ISO 27051:2017 (n. IT 27051), ISO 27052:2017 (n. IT 27052), ISO 27053:2017 (n. IT 27053), ISO 27054:2017 (n. IT 27054), ISO 27055:2017 (n. IT 27055), ISO 27056:2017 (n. IT 27056), ISO 27057:2017 (n. IT 27057), ISO 27058:2017 (n. IT 27058), ISO 27059:2017 (n. IT 27059), ISO 27060:2017 (n. IT 27060), ISO 27061:2017 (n. IT 27061), ISO 27062:2017 (n. IT 27062), ISO 27063:2017 (n. IT 27063), ISO 27064:2017 (n. IT 27064), ISO 27065:2017 (n. IT 27065), ISO 27066:2017 (n. IT 27066), ISO 27067:2017 (n. IT 27067), ISO 27068:2017 (n. IT 27068), ISO 27069:2017 (n. IT 27069), ISO 27070:2017 (n. IT 27070), ISO 27071:2017 (n. IT 27071), ISO 27072:2017 (n. IT 27072), ISO 27073:2017 (n. IT 27073), ISO 27074:2017 (n. IT 27074), ISO 27075:2017 (n. IT 27075), ISO 27076:2017 (n. IT 27076), ISO 27077:2017 (n. IT 27077), ISO 27078:2017 (n. IT 27078), ISO 27079:2017 (n. IT 27079), ISO 27080:2017 (n. IT 27080), ISO 27081:2017 (n. IT 27081), ISO 27082:2017 (n. IT 27082), ISO 27083:2017 (n. IT 27083), ISO 27084:2017 (n. IT 27084), ISO 27085:2017 (n. IT 27085), ISO 27086:2017 (n. IT 27086), ISO 27087:2017 (n. IT 27087), ISO 27088:2017 (n. IT 27088), ISO 27089:2017 (n. IT 27089), ISO 27090:2017 (n. IT 27090), ISO 27091:2017 (n. IT 27091), ISO 27092:2017 (n. IT 27092), ISO 27093:2017 (n. IT 27093), ISO 27094:2017 (n. IT 27094), ISO 27095:2017 (n. IT 27095), ISO 27096:2017 (n. IT 27096), ISO 27097:2017 (n. IT 27097), ISO 27098:2017 (n. IT 27098), ISO 27099:2017 (n. IT 27099), ISO 27100:2017 (n. IT 27100), ISO 27101:2017 (n. IT 27101), ISO 27102:2017 (n. IT 27102), ISO 27103:2017 (n. IT 27103), ISO 27104:2017 (n. IT 27104), ISO 27105:2017 (n. IT 27105), ISO 27106:2017 (n. IT 27106), ISO 27107:2017 (n. IT 27107), ISO 27108:2017 (n. IT 27108), ISO 27109:2017 (n. IT 27109), ISO 27110:2017 (n. IT 27110), ISO 27111:2017 (n. IT 27111), ISO 27112:2017 (n. IT 27112), ISO 27113:2017 (n. IT 27113), ISO 27114:2017 (n. IT 27114), ISO 27115:2017 (n. IT 27115), ISO 27116:2017 (n. IT 27116), ISO 27117:2017 (n. IT 27117), ISO 27118:2017 (n. IT 27118), ISO 27119:2017 (n. IT 27119), ISO 27120:2017 (n. IT 27120), ISO 27121:2017 (n. IT 27121), ISO 27122:2017 (n. IT 27122), ISO 27123:2017 (n. IT 27123), ISO 27124:2017 (n. IT 27124), ISO 27125:2017 (n. IT 27125), ISO 27126:2017 (n. IT 27126), ISO 27127:2017 (n. IT 27127), ISO 27128:2017 (n. IT 27128), ISO 27129:2017 (n. IT 27129), ISO 27130:2017 (n. IT 27130), ISO 27131:2017 (n. IT 27131), ISO 27132:2017 (n. IT 27132), ISO 27133:2017 (n. IT 27133), ISO 27134:2017 (n. IT 27134), ISO 27135:2017 (n. IT 27135), ISO 27136:2017 (n. IT 27136), ISO 27137:2017 (n. IT 27137), ISO 27138:2017 (n. IT 27138), ISO 27139:2017 (n. IT 27139), ISO 27140:2017 (n. IT 27140), ISO 27141:2017 (n. IT 27141), ISO 27142:2017 (n. IT 27142), ISO 27143:2017 (n. IT 27143), ISO 27144:2017 (n. IT 27144), ISO 27145:2017 (n. IT 27145), ISO 27146:2017 (n. IT 27146), ISO 27147:2017 (n. IT 27147), ISO 27148:2017 (n. IT 27148), ISO 27149:2017 (n. IT 27149), ISO 27150:2017 (n. IT 27150), ISO 27151:2017 (n. IT 27151), ISO 27152:2017 (n. IT 27152), ISO 27153:2017 (n. IT 27153), ISO 27154:2017 (n. IT 27154), ISO 27155:2017 (n. IT 27155), ISO 27156:2017 (n. IT 27156), ISO 27157:2017 (n. IT 27157), ISO 27158:2017 (n. IT 27158), ISO 27159:2017 (n. IT 27159), ISO 27160:2017 (n. IT 27160), ISO 27161:2017 (n. IT 27161), ISO 27162:2017 (n. IT 27162), ISO 27163:2017 (n. IT 27163), ISO 27164:2017 (n. IT 27164), ISO 27165:2017 (n. IT 27165), ISO 27166:2017 (n. IT 27166), ISO 27167:2017 (n. IT 27167), ISO 27168:2017 (n. IT 27168), ISO 27169:2017 (n. IT 27169), ISO 27170:2017 (n. IT 27170), ISO 27171:2017 (n. IT 27171), ISO 27172:2017 (n. IT 27172), ISO 27173:2017 (n. IT 27173), ISO 27174:2017 (n. IT 27174), ISO 27175:2017 (n. IT 27175), ISO 27176:2017 (n. IT 27176), ISO 27177:2017 (n. IT 27177), ISO 27178:2017 (n. IT 27178), ISO 27179:2017 (n. IT 27179), ISO 27180:2017 (n. IT 27180), ISO 27181:2017 (n. IT 27181), ISO 27182:2017 (n. IT 27182), ISO 27183:2017 (n. IT 27183), ISO 27184:2017 (n. IT 27184), ISO 27185:2017 (n. IT 27185), ISO 27186:2017 (n. IT 27186), ISO 27187:2017 (n. IT 27187), ISO 27188:2017 (n. IT 27188), ISO 27189:2017 (n. IT 27189), ISO 27190:2017 (n. IT 27190), ISO 27191:2017 (n. IT 27191), ISO 27192:2017 (n. IT 27192), ISO 27193:2017 (n. IT 27193), ISO 27194:2017 (n. IT 27194), ISO 27195:2017 (n. IT 27195), ISO 27196:2017 (n. IT 27196), ISO 27197:2017 (n. IT 27197), ISO 27198:2017 (n. IT 27198), ISO 27199:2017 (n. IT 27199), ISO 27200:2017 (n. IT 27200), ISO 27201:2017 (n. IT 27201), ISO 27202:2017 (n. IT 27202), ISO 27203:2017 (n. IT 27203), ISO 27204:2017 (n. IT 27204), ISO 27205:2017 (n. IT 27205), ISO 27206:2017 (n. IT 27206), ISO 27207:2017 (n. IT 27207), ISO 27208:2017 (n. IT 27208), ISO 27209:2017 (n. IT 27209), ISO 27210:2017 (n. IT 27210), ISO 27211:2017 (n. IT 27211), ISO 27212:2017 (n. IT 27212), ISO 27213:2017 (n. IT 27213), ISO 27214:2017 (n. IT 27214), ISO 27215:2017 (n. IT 27215), ISO 27216:2017 (n. IT 27216), ISO 27217:2017 (n. IT 27217), ISO 27218:2017 (n. IT 27218), ISO 27219:2017 (n. IT 27219), ISO 27220:2017 (n. IT 27220), ISO 27221:2017 (n. IT 27221), ISO 27222:2017 (n. IT 27222), ISO 27223:2017 (n. IT 27223), ISO 27224:2017 (n. IT 27224), ISO 27225:2017 (n. IT 27225), ISO 27226:2017 (n. IT 27226), ISO 27227:2017 (n. IT 27227), ISO 27228:2017 (n. IT 27228), ISO 27229:2017 (n. IT 27229), ISO 27230:2017 (n. IT 27230), ISO 27231:2017 (n. IT 27231), ISO 27232:2017 (n. IT 27232), ISO 27233:2017 (n. IT 27233), ISO 27234:2017 (n. IT 27234), ISO 27235:2017 (n. IT 27235), ISO 27236:2017 (n. IT 27236), ISO 27237:2017 (n. IT 27237), ISO 27238:2017 (n. IT 27238), ISO 27239:2017 (n. IT 27239), ISO 27240:2017 (n. IT 27240), ISO 27241:2017 (n. IT 27241), ISO 27242:2017 (n. IT 27242), ISO 27243:2017 (n. IT 27243), ISO 27244:2017 (n. IT 27244), ISO 27245:2017 (n. IT 27245), ISO 27246:2017 (n. IT 27246), ISO 27247:2017 (n. IT 27247), ISO 27248:2017 (n. IT 27248), ISO 27249:2017 (n. IT 27249), ISO 27250:2017 (n. IT 27250), ISO 27251:2017 (n. IT 27251), ISO 27252:2017 (n. IT 27252), ISO 27253:2017 (n. IT 27253), ISO 27254:2017 (n. IT 27254), ISO 27255:2017 (n. IT 27255), ISO 27256:2017 (n. IT 27256), ISO 27257:2017 (n. IT 27257), ISO 27258:2017 (n. IT 27258), ISO 27259:2017 (n. IT 27259), ISO 27260:2017 (n. IT 27260), ISO 27261:2017 (n. IT 27261), ISO 27262:2017 (n. IT 27262), ISO 27263:2017 (n. IT 27263), ISO 27264:2017 (n. IT 27264), ISO 27265:2017 (n. IT 27265), ISO 27266:2017 (n. IT 27266), ISO 27267:2017 (n. IT 27267), ISO 27268:2017 (n. IT 27268), ISO 27269:2017 (n. IT 27269), ISO 27270:2017 (n. IT 27270), ISO 27271:2017 (n. IT 27271), ISO 27272:2017 (n. IT 27272), ISO 27273:2017 (n. IT 27273), ISO 27274:2017 (n. IT 27274), ISO 27275:2017 (n. IT 27275), ISO 27276:2017 (n. IT 27276), ISO 27277:2017 (n. IT 27277), ISO 27278:2017 (n. IT 27278), ISO 27279:2017 (n. IT 27279), ISO 27280:2017 (n. IT 27280), ISO 27281:2017 (n. IT 27281), ISO 27282:2017 (n. IT 27282), ISO 27283:2017 (n. IT 27283), ISO 27284:2017 (n. IT 27284), ISO 27285:2017 (n. IT 27285), ISO 27286:2017 (n. IT 27286), ISO 27287:2017 (n. IT 27287), ISO 27288:2017 (n. IT 27288), ISO 27289:2017 (n. IT 27289), ISO 27290:2017 (n. IT 27290), ISO 27291:2017 (n. IT 27291), ISO 27292:2017 (n. IT 27292), ISO 27293:2017 (n. IT 27293), ISO 27294:2017 (n. IT 27294), ISO 27295:2017 (n. IT 27295), ISO 27296:2017 (n. IT 27296), ISO 27297:2017 (n. IT 27297), ISO 27298:2017 (n. IT 27298), ISO 27299:2017 (n. IT 27299), ISO 27300:2017 (n. IT 27300), ISO 27301:2017 (n. IT 27301), ISO 27302:2017 (n. IT 27302), ISO 27303:2017 (n. IT 27303), ISO 27304:2017 (n. IT 27304), ISO 27305:2017 (n. IT 27305), ISO 27306:2017 (n. IT 27306), ISO 27307:2017 (n. IT 27307), ISO 27308:2017 (n. IT 27308), ISO 27309:2017 (n. IT 27309), ISO 27310:2017 (n. IT 27310), ISO 27311:2017 (n. IT 27311), ISO 27312:2017 (n. IT 27312), ISO 27313:2017 (n. IT 27313), ISO 27314:2017 (n. IT 27314), ISO 27315:2017 (n. IT 27315), ISO 27316:2017 (n. IT 27316), ISO 27317:2017 (n. IT 27317), ISO 27318:2017 (n. IT 27318), ISO 27319:2017 (n. IT 27319), ISO 27320:2017 (n. IT 27320), ISO 27321:2017 (n. IT 27321), ISO 27322:2017 (n. IT 27322), ISO 27323:2017 (n. IT 27323), ISO 27324:2017 (n. IT 27324), ISO 27325:2017 (n. IT 27325), ISO 27326:2017 (n. IT 27326), ISO 27327:2017 (n. IT 27327), ISO 27328:2017 (n. IT 27328), ISO 27329:2017 (n. IT 27329), ISO 27330:2017 (n. IT 27330), ISO 27331:2017 (n. IT 27331), ISO 27332:2017 (n. IT 27332), ISO 27333:2017 (n. IT 27333), ISO 27334:2017 (n. IT 27334), ISO 27335:2017 (n. IT 27335), ISO 27336:2017 (n. IT 27336), ISO 27337:2017 (n. IT 27337), ISO 27338:2017 (n. IT 27338), ISO 27339:2017 (n. IT 27339), ISO 27340:2017 (n. IT 27340), ISO 27341:2017 (n. IT 27341), ISO 27342:2017 (n. IT 27342), ISO 27343:2017 (n. IT 27343), ISO 27344:2017 (n. IT 27344), ISO 27345:2017 (n. IT 27345), ISO 27346:2017 (n. IT 27346), ISO 27347:2017 (n. IT 27347), ISO 27348:2017 (n. IT 27348), ISO 27349:2017 (n. IT 27349), ISO 27350:2017 (n. IT 27350), ISO 27351:2017 (n. IT 27351), ISO 27352:2017 (n. IT 27352), ISO 27353:2017 (n. IT 27353), ISO 27354:2017 (n. IT 27354), ISO 27355:2017 (n. IT 27355), ISO 27356:2017 (n. IT 27356), ISO 27357:2017 (n. IT 27357), ISO 27358:2017 (n. IT 27358), ISO 27359:2017 (n. IT 27359), ISO 27360:2017 (n. IT 27360), ISO 27361:2017 (n. IT 27361), ISO 27362:2017 (n. IT 27362), ISO 27363:2017 (n. IT 27363), ISO 27364:2017 (n. IT 27364), ISO 27365:2017 (n. IT 27365), ISO 27366:2017 (n. IT 27366), ISO 27367:2017 (n. IT 27367), ISO 27368:2017 (n. IT 27368), ISO 27369:2017 (n. IT 27369), ISO 27370:2017 (n. IT 27370), ISO 27371:2017 (n. IT 27371), ISO 27372:2017 (n. IT 27372), ISO 27373:2017 (n. IT 27373), ISO 27374:2017 (n. IT 27374), ISO 27375:2017 (n. IT 27375), ISO 27376:2017 (n. IT 27376), ISO 27377:2017 (n. IT 27377), ISO 27378:2017 (n. IT 27378), ISO 27379:2017 (n. IT 27379), ISO 27380:2017 (n. IT 27380), ISO 27381:2017 (n. IT 27381), ISO 27382:2017 (n. IT 27382), ISO 27383:2017 (n. IT 27383), ISO 27384:2017 (n. IT 27384), ISO 27385:2017 (n. IT 27385), ISO 27386:2017 (n. IT 27386), ISO 27387:2017 (n. IT 27387), ISO 27388:2017 (n. IT 27388), ISO 27389:2017 (n. IT 27389), ISO 27390:2017 (n. IT 27390), ISO 27391:2017 (n. IT 27391), ISO 27392:2017 (n. IT 27392), ISO 27393:2017 (n. IT 27393), ISO 27394:2017 (n. IT 27394), ISO 27395:2017 (n. IT 27395), ISO 27396:2017 (n. IT 27396), ISO 27397:2017 (n. IT 27397), ISO 27398:2017 (n. IT 27398), ISO 27399:2017 (n. IT 27399), ISO 27400:2017 (n. IT 27400), ISO 27401:2017 (n. IT 27401), ISO 27402:2017 (n. IT 27402), ISO 27403:2017 (n. IT 27403), ISO 27404:2017 (n. IT 27404), ISO 27405:2017 (n. IT 27405), ISO 27406:2017 (n. IT 27406), ISO 27407:2017 (n. IT 27407), ISO 27408:2017 (n. IT 27408), ISO 27409:2017 (n. IT 27409), ISO 27410:2017 (n. IT 27410), ISO 27411:2017 (n. IT 27411), ISO 27412:2017 (n. IT 27412), ISO 27413:2017 (n. IT 27413), ISO 27414:2017 (n. IT 27414), ISO 27415:2017 (n. IT 27415), ISO 27416:2017 (n. IT 27416), ISO 27417:2017 (n. IT 27417), ISO 27418:2017 (n. IT 27418), ISO 27419:2017 (n. IT 27419), ISO 27420:2017 (n. IT 27420), ISO 27421:2017 (n. IT 27421), ISO 27422:2017 (n. IT 27422), ISO 27423:2017 (n. IT 27423), ISO 27424:2017 (n. IT 27424), ISO 27425:2017 (n. IT 27425), ISO 27426:2017 (n. IT 27426), ISO 27427:2017 (n. IT 27427), ISO 27428:2017 (n. IT 27428), ISO 27429:2017 (n. IT 27429), ISO 27430:2017 (n. IT 27430), ISO 27431:2017 (n. IT 27431), ISO 27432:2017 (n. IT 27432), ISO 27433:2017 (n. IT 27433), ISO 27434:2017 (n. IT 27434), ISO 27435:2017 (n. IT 27435), ISO 27436:2017 (n. IT 27436), ISO 27437:2017 (n. IT 27437), ISO 27438:2017 (n. IT 27438), ISO 27439:2017 (n. IT 27439), ISO 27440:2017 (n. IT 27440), ISO 27441:2017 (n. IT 27441), ISO 27442:2017 (n. IT 27442), ISO 27443:2017 (n. IT 27443), ISO 27444:2017 (n. IT 27444), ISO 27445:2017 (n. IT 27445), ISO 27446:2017 (n. IT 27446), ISO 27447:2017 (n. IT 27447), ISO 27448:2017 (n. IT 27448), ISO 27449:2017 (n. IT 27449), ISO 27450:2017 (n. IT 27450), ISO 27451:2017 (n. IT 27451), ISO 27452:2017 (n. IT 27452), ISO 27453:2017 (n. IT 27453), ISO 27454:2017 (n. IT 27454), ISO 27455:2017 (n. IT 27455), ISO 27456:2017 (n. IT 27456), ISO 27457:2017 (n. IT 27457), ISO 27458:2017 (n. IT 27458), ISO 27459:2017 (n. IT 27459), ISO 27460:2017 (n. IT 27460), ISO 27461:2017 (n. IT 27461), ISO 27462:2017 (n. IT 27462), ISO 27463:2017 (n. IT 27463), ISO 27464:2017 (n. IT 27464), ISO 27465:2017 (n. IT 27465), ISO 27466:2017 (n. IT 27466), ISO 27467:2017 (n. IT 27467), ISO 27468:2017 (n. IT 27468), ISO 27469:2017 (n. IT 27469), ISO 27470:2017 (n. IT 27470), ISO 27471:2017 (n. IT 27471), ISO 27472:2





QUALITY OF LIFE SERVICES

Servizi On-site  
 Direzione Risorse Umane

Napoli, 17/02/2022

Spett.le  
 COMUNE DI NAPOLI  
 Municipalità 10 – Bagnoli/Fuorigrotta  
 c.a. dott. B. COVINO

Trasmessa via Pec

[municipalita10.attivita.amministrativa@pec.comune.napoli.it](mailto:municipalita10.attivita.amministrativa@pec.comune.napoli.it)

OGGETTO: gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo ottobre 2022/giugno2025

In riscontro alla Vostra richiesta prot. PG/2022/123176 del 16/02/2022, Vi riportiamo i dati relativi al nostro personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione:

- CCNL applicato = Turismo/Pubblici Esercizi
- SEDE DI LAVORO = - CENTRO DI COTTURA – VIA Guidetti 1 – Napoli  
 - PLESSI SCUOLE MUNICIPALITA' BAGNOLI/FUORIGROTTA

QUALIFICA	Manstone	Livello	OreSett.	Gr.occ.	N. scatti maturati	Data prossimo scatto
IMPIEGATA	RESPONSABILE DI UNITA'	2	40,00	100,00	6	/
OPERAIO	CAPO CUOCO	3	30,00	75,00	0	01/02/2026
OPERAIO	CUOCO UNICO	3	40,00	100,00	6	01/10/2022
IMPIEGATA	IMPIEGATO D'ORDINE	4	30,00	75,00	3	01/05/2023
OPERAIO	MAGAZZINIERE	4	40,00	100,00	6	/
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	5	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	5	30,00	75,00	6	/
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	5	15,00	37,50	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	5	40,00	100,00	6	/
OPERAIO	OPERAIO QUALIF. PLURIMANS	5	15,00	37,50	0	01/12/2025
OPERAIO	OPERAIO QUALIF. PLURIMANS	5	30,00	75,00	0	01/12/2025
OPERAIO	OPERAIO QUALIF. PLURIMANS	5	39,00	97,50	6	/
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025

QUALIFICA	Mansione	Livello S	OreSett.	Gr.occ.	N. scatti maturati	Data prossimo scatto
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	22,50	56,25	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	15,00	37,50	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	25,00	62,50	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/11/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	32,50	81,25	0	01/11/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	20,00	50,00	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	7,50	18,75	0	01/12/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/01/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/05/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	4,50	11,25	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	35,00	87,50	0	01/10/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/05/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/05/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/06/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	27,50	68,75	0	01/03/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/05/2025

QUALIFICA	Mansione	Livello S	OreSett.	Gr.occ.	N. scatti maturati	Data prossimo scatto
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	1	01/04/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	01/01/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	07/01/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	1	01/03/2025
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	10,00	25,00	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/01/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2024
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	12,50	31,25	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	7,50	18,75	0	01/02/2023
OPERAIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	6 S	5,00	12,50	0	01/02/2023

Cordiali saluti

**Sodexo Italia Spa**  
**Il Direttore Regionale**  
**Andrea Biagiotti**

