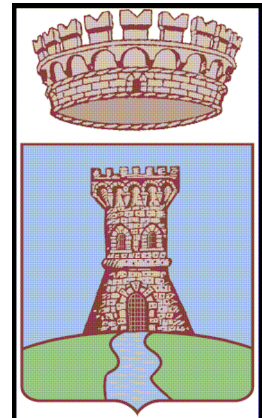




COMUNE DI BAGNI DI LUCCA
Provincia di Lucca



COMUNE DI BORGO A MOZZANO
Provincia di Lucca

“FOGLIO PATTI E CONDIZIONI”
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA - CIG. 12257977AD

Doc.Collegato N.1 “caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”
Doc. Collegato N.2 “grammature”
Doc.Collegato N.3 “menù”

Responsabile del Servizio:

Responsabile Area Amministrativa del Comune di Bagni di Lucca Michelini Paolo

Responsabile per il Comune di Bagni di Lucca:

Responsabile del procedimento Lena Sonia

Tel.: 0583/809940 fax 0583/809937

E-mail: istruzione@comunebagnidilucca.it

Responsabile per il Comune di Borgo a Mozzano:

Responsabile servizio n. 7 alla persona Dr. Magnani Laura

Tel.: 0583/820441 fax 0583/820459

E-mail: magnani@comune.borgoamozzano.lucca.it

Art. 1 – Oggetto

Costituiscono prestazioni del presente “foglio patto e condizioni”:

- La preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura Comunale di Via Letizia n. 77 Bagni di Lucca, secondo il legame fresco-caldo;
- Il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i plessi scolastici di scuole statali dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- Le attività di riordino e pulizia della Cucina Comunale Centralizzata e dei locali annessi, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- La gestione delle refezioni scolastiche annesse alle scuole indicate nell’art.9 del capitolato speciale, comprese relative operazioni di distribuzione dei pasti e pulizia locali di sporzionamento e refezione;
- La distribuzione dei pasti agli utenti di alcune scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado con relative connesse operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie;
- La fornitura del materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone per l’espletamento di tutte le operazioni di sanificazione;

Art. 2 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale operante presso i plessi scolastici, da dipendenti comunali e da eventuali ospiti autorizzati dalle A.C. nonché da altre utenze autorizzate dalle A.C.

Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto e ubicazione plessi scolastici

La tipologia del servizio risulta così articolata:

A) Produzione di pasti presso il seguente centro cottura di proprietà comunale:

- *Centro Cottura:*
 - Via Letizia n. 77 – Bagni di Lucca;
 - In caso di realizzazione da parte del Comune di Borgo a Mozzano di un proprio centro cottura l’I.A. procederà alla produzione dei pasti dell’istituto di Borgo a Mozzano presso il nuovo centro senza alcun costo aggiuntivo; **Il Comune di Borgo a Mozzano assicura comunque la produzione dei pasti dal centro unico di Via Letizia n.77 – Bagni di Lucca per un minimo di 3 anni dall’inizio dell’appalto**

B) Fornitura di pasti prodotti presso la cucina di cui al punto a), relativo trasporto, distribuzione e somministrazione nei seguenti plessi:

Bagni di Lucca

- *Scuole dell’infanzia*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Fabbriche – Via Fabbriche di Casabasciana;
 - San Cassiano;
- *Scuole primarie:*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Capoluogo - Via M. Crawford;
 - Scesta – Loc. Scesta;
 - San Cassiano;
- *Scuola secondaria di primo grado:*

- Capoluogo – Piazza S. D’Acquisto;

Borgo a Mozzano

- *Scuole dell’infanzia*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, s.n.c.;
 - Borgo a Mozzano – Piazza Garibaldi, 12;
 - Corsagna – Via Lama, 1;
 - Gioviano – Località alla Scuola, s.n.c.;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza Vittorio Veneto, 1;
- *Scuole primarie:*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, 17;
 - Corsagna - Via Lama, 1;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza San Rocco, 1;

Per gli insegnanti e personale comunale autorizzato a fruire del servizio mensa, il menù sarà lo stesso previsto dalla tabella dietetica per gli alunni.

Le Amministrazioni Comunali si riservano – nel corso dell’appalto – ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze dell’attività scolastica ed alle variazioni dell’utenza senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno. Si riserva inoltre di poter erogare il servizio anche ad altre utenze eventualmente subentranti nel corso dell’appalto.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

Le strutture di ristorazione con le relative ubicazioni sono quelle di seguito indicate suddivise per ogni A.C.; a fianco viene indicata la dimensione presunta dell’utenza secondo i dati del corrente anno scolastico 2010/2010, con il numero di pasti presunto sulla base del calendario regionale del corrente anno scolastico:

Bagni di Lucca

SCUOLE PRIMARIE	CLASSI					ALLIEVI	TOTALE PASTI
	1	2	3	4	5		
CAPOLUOGO	15	25	25	22	18	105	11025
FORNOLI	20	11	21	20	13	85	14790
SCESTA	10	1	9	11	3	34	3570
SAN CASSIANO	8	2	6	4	5	25	2625
						249	
							32010

SCUOLE DELL'INFANZIA	CLASSI			ALLIEVI	TOTALE
	1	2	3		

MATERNE FABBRICHE	12	9	3			24	
MATERNE FORNOLI	31	28	31			90	
MATERNE S.CASSIANO	6	5	6			17	
						131	15458
							15458

SCUOLE SECONDARIA	CLASSI					ALLIEVI	TOTALE
	1	2	3				
SEZIONE A	24	22	28			74	
SEZIONE B	24	21	30			75	
SEZIONE C	21	18				39	
						188	12972
						PASTI	60440
						UTENTI	568

Borgo a Mozzano

SCUOLE PRIMARIE	CLASSI					ALLIEVI	TOTALE PASTI
	1	2	3	4	5		
BORGHO A MOZZANO	21	22	23	23	31	120	7612
CORSAGNA	13	6	5	9	6	39	3760
DIECIMO	12	17	14	10	16	69	10.149
VALDOTTAVO	14	14	17	14	13	72	4376
						300	
							25.897

SCUOLE DELL'INFANZIA	CLASSI			ALLIEVI	TOTALE	
	1	2	3			
MATERNE BORGHO	11	13	14		38	4905
MATERNE BORGHO PARIT	23	10	17		50	5378
MATERNE CORSAGNA	9	5	9		23	4075
MATERNE DIECIMO	6	8	7		21	2544
MATERNE VALDOTTAVO	14	19	18		51	6228
MATERNE GIOVIANO	6	5	2		13	2080
					196	
						25.210
					PASTI	51.107
					UTENTI	496

Si precisa che il numero dei pasti riportati ha solo valore indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto e non vincola in alcun modo le A.C.

Salvo quanto previsto dalla legge, l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando le Amministrazioni Comunali da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 5 - Struttura dei menù

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o un piatto unico dove previsto dal menù)

un contorno

pane

frutta o yogurt o gelato o dessert

Utilizzo dell'acqua del rubinetto da prelevare con caraffe.

Il Comune di Bagni di Lucca sta procedendo all'installazione di appositi apparecchi potabilizzatori. In caso di non potabilità dell'acqua (dove non installato il potabilizzatore) o di malfunzionamento anche temporaneo degli stessi l'I.A. dovrà fornire acqua in bottiglia (lt 0,25 per utente) senza alcun costo aggiuntivo.

Cestini freddi :

n. 2 panini farciti (uno con prosciutto ed uno con formaggio)

un succo di frutta in brick da 200 ml

una banana o altro frutto

una crostatina confezionata

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare

Art.6 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre, a seguito dei menù attuali stabiliti dalle A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 7 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso delle A.C., o le A.C. stesse richiedessero variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 8- Diete

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative o diete particolari per patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete etico-religiose riconosciute dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni:

- Alternativa in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare il primo piatto in bianco (pasta o riso a seconda del menù del giorno) le cui quantità saranno riportate negli ordini con la scritta "Menù 2". L'alternativa è consentita solo per il primo piatto al quale seguirà il secondo e contorno previsto nel giorno oltre che pane e frutta. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale richiesta dell'utenza e non comportano differenze di costi per l'Amministrazione.

- Diete Speciali:

Le diete speciali, dovranno essere ordinate unicamente dagli Uffici preposti, tenendo conto delle indicazioni della U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL 2 di Lucca, la loro preparazione dovrà avvenire con la supervisione di un dietista.

Per i soggetti affetti da celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono-porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato dal Dietista dell'Impresa aggiudicataria.

- Diete etico – religiose e vegetariane:

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso ed in particolare:

- **dieta etico - religiosa:** è prevista la sostituzione dei preparati che contengono carne suina con piatti a base di legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.

- **dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in mono-razione termosigillata al fine di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo e i contenitori dovranno essere etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

Art. 9 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni che nei confronti del personale scolastico e rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
11. la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
15. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
16. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
17. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto;
19. distribuire la frutta o i dessert dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino;
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
21. eseguire il rigoverno delle stoviglie e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
22. raccolta rifiuti e allocazione in appositi sacchetti;
23. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Documento Collegato N. 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate alle caratteristiche merceologiche. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.

Le A.C. possono chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

Per i pasti di cui trattasi, non possono essere utilizzati generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che in determinati periodi dell'anno scolastico potranno anche essere surgelate (le patate, le carote e gli odori debbono essere sempre freschi) ed il pesce che dovrà essere solo surgelato per i tipi nasello, merluzzo e congelato per il tipo halibut. I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura. Il pesce deve in ogni caso essere fornito sempre privo di lisca, privo di pelle o altro scarto e di glassatura. A richiesta delle A.C. la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti surgelati devono possedere requisiti di cui al decreto legislativo 27.1.1992, n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima".

La pasta, la verdura sia fresca che surgelata, le patate e i legumi, devono provenire da coltivazioni biologiche. I prodotti devono arrivare nei Centri cottura in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto.

CEREALI E DERIVATI

La **pasta di semola** di grano duro deve essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/7/1967 n. 580 e successive modificazioni. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. La pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.

Il **riso** da somministrare deve essere riso del tipo "parboiled" a norma della legge 18/03/1958 n. 325 e successive modifiche. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

CARNI

Per tutte le carni (vitellone, vitella, maiale, pollo, tacchino) la ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura delle carni al fine di identificare gli animali e di seguirli lungo ciascuna fase della loro vita (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione). La ditta appaltatrice deve altresì garantire che gli animali non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM. Il peso complessivo di

ogni confezione sottovuoto non deve superare i 10 Kg. Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Per nessun tipo di preparazione deve essere utilizzata carne pre-tagliata anche se confezionata sotto vuoto. La carne dovrà essere non congelata, né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la Legge 3.2.61 n. 4 riguardante il divieto di somministrazione d'estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Le carni impiegate devono appartenere a **vitelloni** in perfetto stato di nutrizione e d'ingrassamento, allevati e macellati in Italia, .allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino cioè i profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi, nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello. Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costole, muscolo. Per la preparazione del bollito deve in ogni caso essere utilizzata la carne di vitellone posteriore di cui sopra. I pezzi da utilizzare per la carne macinata devono provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed arrivare interi, dovendo essere macinati sul posto nella stessa giornata del consumo. La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso d'infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità. Per la carne di vitella di latte, trattata nello stesso modo di quella di vitellone, i tagli saranno i seguenti: rosetta, noce, groppa.

Per la preparazione dell'**arista di suino** devono essere utilizzate ariste nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia. Le carni devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Debbono essere non congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

I vari tipi di **pollame** utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario. In particolare per il tacchino sarà utilizzato solo ed esclusivamente "fesa di tacchino femmina o maschio senza ala". I vari tipi di pollame devono altresì essere in stato di perfetta freschezza, la loro carne deve essere chiara, tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale o disgustoso. I petti di pollo devono essere impiegati di taglio medio, di caratteristiche ottimali (consistenza, colore, odore e sapore), privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc). Devono essere in ottimo stato di conservazione non congelati né scongelati; devono altresì provenire, come i cosci di pollo, da polli allevati "a terra" con esclusione di quelli a batteria.

SALUMI

Il prosciutto crudo deve essere di tipo "Parma" secondo quanto stabilito dalla legge 13.2.1990 n. 26 e relativo regolamenti di esecuzione. Il prosciutto cotto deve essere del tipo senza polifosfati, non ricomposto, di peso compreso fra i kg. 6-8, di colore roseo, senza alterazioni di sapore, odore o colore, senza iridizzazione, picchiettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato " e confezionato sotto vuoto; deve essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/2004.

FORMAGGI

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L. 19/02/92 n. 142 per la materia grassa, L. 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti: mozzarella del tipo "fior di latte", caciotta, crescenza o stracchino, Bel Paese, tipo Filadelfia. Le A.C. si riservano la facoltà di richiedere durante l'appalto l'utilizzo di altri tipi di formaggio di equivalente valore economico.

Il Parmigiano reggiano deve essere, conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano. Il formaggio dovrà avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo. In particolare le confezioni devono recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

UOVA

Le uova fresche devono essere cat. A colore scuro, gr. 60/65 ed etichettate secondo il D.Lgs. 29/07/2003.

FRUTTA E VERDURA

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento CEE n° 2092 del 24.6.91 (recepito dalla legislazione italiana con D.P.R. 24.5.92 n° 338) e successive modifiche ed aggiornamenti. I prodotti devono arrivare nei magazzini dei Centri cottura confezionati in cassette chiuse munite di etichetta. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, estremi di autorizzazione Ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

La frutta deve essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al proprio consumo; non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione; essere della pesatura e grammatura richieste e precisamente:

Arance	150 - 180 gr.
Mele	150 - 180 gr.
Banane	150 - 180 gr.
Pere	120 - 180 gr.
Pesche	120 - 180 gr.
Limoni	110 -150 gr.
Kiwi	70 - 90 gr.
Clementine/mandarini	60 - 80 gr.
Susine	60 - 70 gr.
Albicocche	60 - 70 gr.

Le consegne della frutta devono essere bisettimanali, in particolare durante il periodo estivo e settimanali nel restante periodo e devono essere effettuate direttamente nei Centri cottura.

CONDIMENTI

L'olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti deve essere sempre quello extra vergine di oliva a spremitura a freddo con i requisiti di cui alla legge 13.11.60, n. 1407 e corrispondere a quanto classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11/07/1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva" e deve essere di origine italiana, aspetto limpido ed odore gradevole ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

ACQUA

L'acqua fornita per il servizio deve essere quella "del rubinetto" da servire con apposite caraffe. L'A.C. di Bagni di Lucca sta procedendo all'installazione di apparecchi potabilizzatori nei vari plessi scolastici ai fini dell'utilizzo dell'acqua del rubinetto. Nel caso di rottura dell'apparecchio (anche temporanea) o di stato di non potabilità della stessa l'I.A. dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia come segue. L'acqua deve essere fornita del tipo oligominerale "naturale" con residuo di sostanze minerali disciolte 180° C. che può variare da 0,3 a 0,5 gr. per litro. Il tipo dell'acqua minerale deve essere cambiata almeno ogni 15 giorni, per ragioni di diversi valori chimici e tenuta al riparo dalla luce.

PANE

Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0". Deve essere confezionato in singole buste ed ognuna di queste deve presentare l'etichetta che attesti la certificazione di prodotto; deve essere fresco, sempre di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornata.

SALE

Le A.C. richiede l'utilizzo di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/1990 in coerenza con la campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione di pasti con dieta speciale "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dal D. Lgs. N. 111/92, del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in Kcal del valore energetico;

- il nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del venditore;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto;

Tutti i prodotti devono essere contenuti nel prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci annualmente aggiornato.

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

- A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: Proteine 13%;
- lipidi 3,5 %;
- carboidrati 82,3%;
- umidità 12,5 %.

Le proteine devono provenire da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine ed il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi, pastine per brodi di carne e verdure/legumi.

Pane Bianco o fette tostate

Pane a fette sottovuoto o fette tostate, del tipo senza glutine.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 2,5 ;
- Lipidi g 1,5;
- Carboidrati g 40;
- Fibra alimentare g 8;
- Ceneri g 1;
- Umidità g 47.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g.6,38;Lipidi g.0,6;Carboidrati g.75,59;Fibra alimentare g.8,9; Ceneri g.2,19;Umidità g.8,9

Oppure prevedere la fornitura di Pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, merendine all'albicocca, magdalenas, brioche, panettone piccolo.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Altri prodotti

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Yogurt e dessert alla soia

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge.

Doc. Collegato N. 2 “grammature”

Peso crudo per ogni razione grammi

PRIMO PIATTO	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIE
Pasta asciutta	60	80	100
Gnocchi	90	110	120
Pasta per minestrone	30	40	45
Risotto	60	70	80
Ravioli	100	120	150
Farro per passato verdure	30	35	40
Lasagne	70	90	110
Legumi secchi	40	50	60
SECONDO PIATTO			
Pesce	80	110	130
Carni bianche o rosse	70	100	120
Uova	1	1	1
Formaggi:			
- fresco	50	60	80
- stagionato	30	50	70
Prosciutto crudo magro	40	60	80
Prosciutto cotto	50	80	100
Tonno	50	80	80
CONTORNO			
Verdura di stagione	100	150	200
Patate	100	120	150
FRUTTA	130	150	200
PANE	50	80	100
OLIO EXTRAVERGINE	10	12	15
BURRO PER PASTA O PURE'	5	5	10
FORMAGGIO PARMIGIANO	10	10	10
SALE E AROMI	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>