

COMUNE DI EBOLI

PROVINCIA DI SALERNO

AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "D" ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL 17.7.2017

ELENCO PLESSI SCOLASTICI

ISTITUTI	SCUOLA	UBICAZIONE	INDIRIZZO
DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO	ELEMENTARE	BORGO	PIAZZA DELLA REPUBBLICA
DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO	ELEMENTARE	V. GIUDICE	PIAZZA DELLA REPUBBLICA
DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO	INFANZIA	PEZZA PACIANA	PIAZZA DELLA REPUBBLICA
DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO	INFANZIA	C. LONGOBARDI	VIA SANDRO PERTINI
DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO	INFANZIA	CASARSA	LOCALITA' CASARSA
ISTITUTO COMPRESIVO GEN. GONZAGA	INFANZIA	PATERNO	VIA CADUTI DI BRUXELLES
ISTITUTO COMPRESIVO GEN. GONZAGA	INFANZIA	PENDINO	VIA SALITA RIPA
ISTITUTO COMPRESIVO M. RIPA	INFANZIA	AGATINO ARIA	VIA BRUNO BUOZZI
ISTITUTO COMPRESIVO G.	INFANZIA	SAN FRANCESCO	VIA VITTORIO VENETO

ROMANO			
ISTITUTO COMPENSIVO G. ROMANO	INFANZIA	MOLINELLO	VIA PO
ISTITUTO COMPENSIVO VIRGILIO	INFANZIA	CIOFFI	LOCALITA' CIOFFI
ISTITUTO COMPENSIVO VIRGILO	INFANZIA	S. CECILIA	LOCALITA' S. CECILIA

F.to Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo

COMUNE DI EBOLI

PROVINCIA DI SALERNO

AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "C" ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL 17.7.2017

CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE

OTTEMPERANZA ALL'ART. 59 DELLA L. 488/99

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria N° 488 del 23/12/99, richiede l'impiego di prodotti biologici tipici e tradizionali, individuati ai sensi della Legge N° 173/98 Art. 8 - comma I. IGP., nonché quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE N° 2092/91), reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte degli enti autorizzati, ai sensi della normativa vigente. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 220/95.

I prodotti biologici specificamente richiesti dall'Amministrazione comunale sono:

- frutta: tutti i giorni alternando varie tipologie seconda la stagionalità;
- verdure e ortaggi: ogni volta che tali derrate sono presenti in menù come contorno.

I prodotti di origine locale:

- formaggio fresco
- olio extravergine di oliva

nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli richiesti dall'Amministrazione Comunale non fossero disponibili essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate, di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle Leggi vigenti (D.L. 109/92 e successive modificazioni). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette dei prodotti di cui all'Art. 59 della Legge N° 488/99 devono essere conformi alla normativa vigente e devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore, se trattasi di prodotti freschi, e del trasformatore, se trattasi di prodotti trasformati.

GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

I prodotti di cui all'Art.59 della legge 488/99 devono essere garantiti da enti di

certificazione legalmente riconosciuti con autorizzazione ministeriale.

DESCRIZIONE QUALITATIVA DELLA MERCE

Paste alimentari

Pasta di semola di grano duro prodotta con farina di semola che deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione;
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa;
- c) aspetto uniforme;
- d) resistenza alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi, l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta;
- e) dopo la cottura la pasta deve presentarsi elastica, aumentata di volume;
- f) la composizione deve rispondere pienamente alle norme di legge.

Riso superfino arborio (per risotti asciutti)

Il prodotto dovrà corrispondere in tutto alle norme della legge 18.3.1958 N° 325, modificata dalla legge 5.6.1962 N° 586, concernenti la disciplina del commercio interno del riso e le caratteristiche di ciascuna coltivazione.

Il riso dovrà avere i seguenti requisiti:

1) dovrà possedere le peculiarità indicate nella citata legge alle voci caratteristiche dei risi di tipo superfino che per il tipo arborio sono le seguenti:

superfino - molto lungo - semirotondo - molto grosso - perla centrale estesa striscia assente - dente pronunciato - testa oblunga - sezione tondeggiante;

2) alla lessatura le corrosioni dovranno resistere senza deformarsi o dare superficie collosa per un tempo non inferiore a 15 minuti (cottura di prova);

3) il prodotto dovrà essere indenne da attacchi avvenuti o da attacchi in corso da parte di parassiti e saprofiti di origine animale o vegetale;

4) la pezzatura media, la corrosione, il colore, la lucentezza dovranno corrispondere sempre a quelli peculiari del riso superfino arborio di 1^ qualità merceologica;

5) non dovrà avere odori, vizi, retrogusti acquisiti in seguito a disinfestazione o immagazzinamento in ambiente promiscuo con materiali e prodotti emananti odori chimici, dovrà essere sano, in perfetto stato di conservazione.

Risotto per minestre

Dovrà avere le caratteristiche peculiari della specie. Requisiti igienici ed organolettici come per il superfino.

Minestre

Pasta o riso come sopradescritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine).

Pane fresco di giornata

Deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune, con pezzatura media di gr. 30/50, confezionato in monoporzioni.

E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Yogurt alla frutta

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente alla attività dei microrganismi specifici di fermentazione, al contenuto in grasso e ai contenitori. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Deve essere indicato il termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il...".

Prodotti lattiero - caseari

Formaggi da tavola di produzione italiana a pasta molle tipo dolce (caciocavallo, scamorza, provola), tipo fresco (stracchino, Philadelphia), con minimo il 45% di grasso riferito alla sostanza secca. I formaggi dovranno aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni sia della crosta che della pasta (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anomala).

Nei formaggi di origine tipica deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Ricotta

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte vaccino. Il contenuto massimo di grasso sarà del 12%.

Parmigiano reggiano

Di 1^a qualità, con stagionatura di almeno 18 mesi.

Carne bovina fresca

La carne bovina utilizzata dovrà essere rispondente a tutte le disposizioni sulla vigilanza igienica sanitaria prevista dalle vigenti disposizioni.

Il periodo di conservazione dei tagli all'atto della consegna non dovrà superare i giorni a termine di legge dall'abbattimento dell'animale.

La conservazione in frigo, prima della consegna, dovrà avvenire a temperatura oscillante fra gli 0 e 2 gradi.

I tagli dovranno provenire da animali giovani di prima qualità maschi o femmine in ottimo stato di nutrizione, di produzioni nazionali.

Carne suina fresca

La carne dovrà essere rispondente a tutte le disposizioni sulla vigilanza igienico sanitaria previste dalla normativa vigente.

Il periodo di conservazione dei tagli all'atto della consegna non dovrà superare i giorni a termine di legge dall'abbattimento dell'animale.

La conservazione in frigo, prima della consegna, dovrà avvenire a temperatura oscillante fra 0° e 2°C. I tagli dovranno provenire da animali giovani (magroni), di prima qualità, maschi o femmine in ottimo stato di nutrizione e di produzione nazionale.

Prosciutto cotto

Deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme,

pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Prosciutto crudo

Prosciutto di coscia fresca di suino nazionale, della zona tipica di produzione, di 1[^] qualità, con assoluta assenza di conservanti.

Carni avicunicole fresche

Le carni avicunicole utilizzate, sfuse o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie:

cosce di pollo

petti di pollo

petti di tacchino (fesa).

Devono provenire da allevamenti nazionali e presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita. Dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematomi. Gli animali non devono essere nutriti con sostanze estrogeniche. Devono essere freschi, non surgelati o congelati.

Pesci surgelati (filetti di sogliola, bastoncini di pesce, filetti di merluzzo e nasello, filetti di platessa, pesce spada, tonno)

La tecnica di surgelazione e di conservazione deve corrispondere ai più aggiornati sistemi nazionali, per cui le caratteristiche organolettiche originali dei prodotti debbono risultare inalterate e, precisamente, la muscolatura deve presentarsi di colorito chiaro esente da soffusi marroni per formazione di metamioglobina, assenza di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali e devono essere conformi alle norme comunitarie.

I filetti o tranci dovranno essere acquistati in confezione originale, surgelati individualmente e posti in strati interfogliati.

I bastoncini di pesce devono essere in confezione originale, prodotti con carni di colore bianco, privi di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee.

Uova

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 60/65g, con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo ben trattenuto: Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue.

Ortaggi e verdure

Gli ortaggi e le verdure devono essere freschi e di stagione, di recente raccolta, selezionati, privi di additivi aggiunti (Decreto N° 250/98) ed integri di qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere giunti ad una naturale, omogenea e completa maturazione, indenni da difetti di qualsiasi origine, senza presenza di tracce di appassimento, non devono aver ricevuto trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione (insalata, rucola, carote, pomodori, cavolo, broccoli, zucchine, fagiolini, spinaci, melanzane)

Devono essere di **produzione locale**.

Patate

Le patate devono essere di recente raccolte e giunte ad una maturazione fisiologica, essere esenti da odori particolari (letosmia del tubero tonfi e retrogusti di qualsiasi origine avvertibili prima e dopo la cottura). Non devono presentare maculosità bruna della polpa, tracce di alterazione per attacchi parassitari o per trattamento con fitofarmaci impiegati contro i parassiti.

Sono escluse le patate che presentano tracce di verde epicarpale (solanina) di germogliazione incipiente. Fuori stagione, si possono utilizzare prodotti surgelati, ma non è previsto l'uso di prodotti in scatola, eccetto l'impiego dei pomodori pelati interi e di fagioli borlotti e spagna.

Sono ammessi i legumi secchi (lenticchie, fagioli e ceci).

Frutta fresca di stagione

La frutta deve essere di prima qualità, di recente raccolta, esente da difetti e deve aver raggiunto la maturazione adatta al pronto consumo.

Sono da escludere i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali di maturazione e che abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, che portino visibili tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, spaccature, che siano state attaccate da parassiti animali o vegetali o abbiano incrostazioni nere.

La grammatura media deve essere di gr.100/150 per: pesca, mela, arancia, pera, e di gr. 80 per mandarino, albicocca.

Da utilizzare frutta di stagione e del territorio locale.

Olio d'oliva extra - vergine

L'olio usato per le pietanze deve essere olio extra vergine di oliva (non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico), di origine locale.

Deve essere di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

Burro

Da usare, quando previsto dal menù, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono ed esclusivamente crudo o scaldato in basse temperature.

Pomodori pelati

Devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dal D.P.R. N° 428/75 Art. 2, con peso 1 sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e con residuo secco inferiore al 45%.

Prodotti surgelati

Devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione. Non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, ammuffimento o putrefazione.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato, ai sensi del Reg. Cee 2092 e ss.mm.ii.

Aceto

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5 % in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve avere odori sgradevoli

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina e di sostanze organiche o minerali.

Sale

E' richiesto sale marino raffinato tipo "fino" e arricchito con iodio per il condimento sia nel centro di cottura che nei refettori.

Come sale grosso è richiesto il sale marino integrale.

F.to Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo

COMUNE DI EBOLI
PROVINCIA DI SALERNO
AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "B" ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL 17.7.2017

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE

- 1 - Conservazione delle derrate
- 2 - Tecnologie di manipolazione e cottura
- 3 - Tecnologie di preparazione derrate semilavorate
Modalità di trasporto dei pasti

1. Conservazione delle derrate

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali e ambienti freschi ed asciutti.

Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato, sia dal punto di vista igienico che manutentivo.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e, una volta aperte e parte del contenuto utilizzato nella lavorazione, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo di scadenza più prossimo, posizionando, quindi, le scorte sugli scaffali, in modo da avere quelli a scadenza più lontano dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.

Il quantitativo dei prodotti da utilizzare deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo di disporre sempre delle materie prime in condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio. I prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 20 cm. e appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, e le bottiglie in "PET" vanno conservate lontano dalla luce diretta.

I prodotti deperibili (carni, pesce, latte e formaggi freschi) devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o cella, al momento della consegna e durante la loro conservazione.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati, immediatamente dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

Le carni, le verdure, i salami, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere congelati in celle o frigoriferi distinti.

E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e nel congelamento evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle e non introdurre recipienti caldi, né introdurre alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

2. Tecnologie di manipolazione e cottura.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'Art. 5 della Legge 238/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'Art.31 del D.P.R. 327 del 1980, per quanto concerne il rispetto delle

temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione dei piatti dovrà essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi o surgelati, preferendo la cottura al forno, al vapore o in umido.

La preparazione alla cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

Per la preparazione degli alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali operazioni devono essere effettuati in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, una adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle operazioni di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento di pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzioni le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

I prodotti, prima di essere trasportati in cucina, devono essere privati del loro imballo secondario (cartone, legno), poiché, questi ultimi, in seguito alle numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione contaminando cibi e attrezzature.

In particolare si precisa:

- la frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura; la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperature ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperature;
- tutti gli alimenti vanno riposti, protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, latte, yogurt, ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate, non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C I + 4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate, per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato;
- una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente, mantenere le temperature di montatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno + 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino;

- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- non utilizzare "preparati" per purè, per brodo o concentrati di pomodoro;
- utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegato "A", secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- è esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola;
- è vietata ogni forma di riciclo.

3. Tecnologie di preparazione derrate semilavorate - Modalità di trasporto

Le derrate semilavorate si intendono gli alimenti che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronte al consumo immediato, previa operazioni di condimento e porzionamento per i prodotti da consumare crudi.

Le derrate semi lavorate dovranno essere consegnate alle diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.

Le tecnologie di manipolazioni delle derrate semi lavorate, effettuate presso il centro di produzione, sono quelle già indicate in precedenza.

La preparazione di derrate semi lavorate dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Il confezionamento di tutte le derrate dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche.

Il loro posizionamento nei contenitori isotermitici deve essere condotto in modo da evitare di procurare contaminazioni e fuoriuscite di prodotti.

Per quanto riguarda i pasti delle diete speciali devono essere confezionati in vaschette monoporzioni, sigillate da apposite attrezzature e in modo da evitare rotture nella confezione; eventuali confezioni danneggiate non devono essere predisposte per l'invio.

Ogni contenitore deve essere chiuso immediatamente dopo il riempimento con i prodotti.

Rispetto e controllo delle temperature previste dalla normativa sino alla distribuzione dei pasti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari, di cui al D.P.R. 327/80 Art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che si intendono tutte richiamate.

E' fatto obbligo all' I.A. di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

F.to Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo

COMUNE DI EBOLI

PROVINCIA DI SALERNO

AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL
17.7.2017



MENU' GIORNALIERO 1 SETTIMANA

AUTUNNO-INVERNO

PRIMAVERA -ESTATE

LUNEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Minestrone con pasta	pasta	60	70
	minestrone surgelato	70	70
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
Cosce pollo al forno	pollo	120	150
	olio	4	7
verdura di stagione	insalata	80	100
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

LUNEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta al pesto	pasta	50	70
	pesto	10	15
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
pollo al limone	pollo	80	90
	limone, sale olio	qb	qb
Verdure di stagione	insalata mista	80	80
	rucola,carote)		
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Fusilli al pomodoro	pasta	60	70
	pomodori	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	4	7
Spezzatino di carne	carne	70	100
	olio	4	7
verdura	pomodoro	40	40
	carote	50	70
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta al pomodoro	pasta	50	60
	pomodoro	qb	qb
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
Hamburger	carne macinata	80	90
Verdure di stagione	zucchine	150	200
	olio	5	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Pasta e ceci o fagioli	pasta	40	50
	ceci o fagioli	40	50
	pelati	20	20
	olio	3	5
Frittata con zucchine	uova da 70g	n 1	n1
	olio	3	5
	parmigiano	5	10
Verdure di stagione	insalata		
	pomodori	80	100
Frutta di stagione	olio	3	5
		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Pasta al tonno	pasta	50	60
	tonno	30	40
	pelati	20	20
	olio	3	3
formaggio fresco	stracchino	40	50
Insalata pomodori	pomodori	100	150
	olio	5	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

GIOVEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Pasta al ragù con trito di	pasta	60	70
	carne tritata	30	30
	pelati	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
prosciutto cotto	50	80	
Verdure di stagione	insalata verd	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

GIOVEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
gnocchi di patate	gnocchi freschi	80	90
	pelati	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
uova sode	n1	n1	
	olio	5	5
fagiolini al vapore	80	100	
	olio	5	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

VENERDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Pasta e lenticchie	pasta	40	50
	lenticchie	40	50
	pelati	40	40
	olio	5	5
Bastoncini di merluzzo al forno	n 3	n 4	
Verdure di stagione	carote lesse	50	70
	olio	3	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

VENERDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
riso e zucchini	riso	50	70
	zucchini	70	70
	pelati	40	40
	olio	5	5
pesce al forno	merluzzo	60	70
	olio	2	2
Verdure di stagione	carote lesse	50	70
	olio	3	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

MENU' GIORNALIERO II SETTIMANA**LUNEDI'**

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Riso e patate al pomod	riso	50	70
	patate	50	60
	pomodori	15	15
	parmigiano	10	15
	olio	4	7
	pollo	120	150
Cosce di pollo	olio	4	7
	pomodori	40	40
	odori	qb	
Spinaci al burro	spinaci	60	80
	burro	5	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

LUNEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Pasta e ricotta	pasta	50	70
	ricotta	40	60
	parmigiano	10	15
	olio	5	5
Straccetti di vitello	vitello	70	150
	olio	4	7
	rucola	qb	qb
Insalata mista		80	100
	olio	5	5
Frutta di stagione	100	150	
Pane	30	50	

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta al forno	pasta	50	70
	pomodori	50	50
	carne tritata	15	25
	scamorza	15	25
	parmigiano	10	15
	olio	4	4
Prosciutto cotto o Caciocavallo		35	50
		20	40
Verdure di stagione	cavolo lessso	60	80
	olio	4	4
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta al forno	pasta	50	70
	pomodori	50	50
	carne tritata	15	25
	scamorza	15	25
	parmigiano	10	15
	olio	4	4
Prosciutto cotto		40	50
Verdure di stagione	fagiolini al vapore	80	100
	olio	4	4
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		gr	gr
Riso con piselli	riso	50	60
	piselli surg	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
Filetto di platessa	platessa	80	100
	olio	3	7
Verdure di stagione	insalata verd	80	150
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		gr	gr
Pasta e fagioli	pasta	40	50
	fagioli sgocciolati	30	40
	pomodoro	10	15
	olio	3	5
Frittata di zucchine	zucchine	qb	qb
	uova	n1	n1
Verdure di stagione	insalata pomodoro	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

GIOVEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta e zucchine	pasta	60	70
	zucchine	60	70
	olio	3	5
cotoletta al forno	carne	70	80
	olio	3	5
Verdure di stagione	uova pangrattato	n1	n1
	insalata verd	80	150
	olio	3	5
Yogurt magro a frutta			
Pane		30	50

GIOVEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta e zucchine	pasta	60	70
	zucchine	qb	qb
	olio	3	5
cotoletta al forno	carne	70	80
	olio	3	5
Verdure di stagione	uova pangrattato	n1	n1
	insalata verde	80	100
	olio	3	5
Pane		30	50

VENEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Gateau di patate	patate	200	250
	prosciutto cotto	25	50
	parmigiano	10	15
	burro	5	10
	uovo	1	1
Bastoncini di merluzzo verdure di stagione		n3	n4
	broccoli	60	80
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

VENEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Gateau di patate	patate	200	250
	prosciutto cotto	25	50
	parmigiano	10	15
	burro	5	10
	uovo	n1	n1
Bastoncini di merluzzo		n2	n4
	carote	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MENU' GIORNALIERO III SETTIMANA**LUNEDI'**

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta e piselli	pasta	50	70
	piselli surg	50	60
	parmigiano	10	15
	olio	4	7
		80	90
Formaggio fresco	spinaci	60	80
	burro	5	5
		100	150
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

LUNEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Riso e patate	riso	40	50
	patate	60	60
	parmigiano	10	15
	olio	4	7
		70	90
Cosciotto di pollo	pomodori	40	40
	olio	5	5
		100	150
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Fusilli al pomodoro	pasta	60	70
	pomodori	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		n3	n4
Bastoncini di merluzzo Verdure di stagione	pomodori	100	150
	olio	4	7
		100	150
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
gnocchi al pomodoro	gnocchi	80	90
	pomodori	qb	qqb
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		70	4
carne alla pizzaiola Verdure di stagione	carne	80	100
	carote	80	100
	olio	4	7
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Minestrone con pasta	pasta	60	70
	minestrone surgelato	70	70
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		70	100
Spezzatino di carne	carne	70	100
	olio	4	7
		50	80
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Minestrone con riso	riso	40	50
	minestrone surgelato	70	70
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		70	80
Formaggio fresco	olio	4	7
	zucchine	80	90
		100	150
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

GIOVEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
gnocchetti	gnocchi	70	90
	olio	4	5
	pelati	60	70
	parmigiano	10	15
polpetta di carne	carne	70	80
	olio	3	5
	uova	n1	n 1
Verdure di stagione	carote	50	70
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	120
Pane		30	50

GIOVEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
pasta al sugo	pasta	50	70
	pelati	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
uova sode	uova	n1	n1
	olio	5	5
fagiolini al vapore		80	150
	olio	5	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

VENERDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Riso al pomodoro	riso	50	60
	pomodoro	25	30
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
frittata di patate			
	uovo	n 1	n 1
	patate	30	30
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

VENERDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
pasta al pesto	pasta	50	70
	pesto	qb	qb
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
frittata di patate	uovo	n 1	n 1
	patate	30	30
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MENU' GIORNALIERO IV SETTIMANA**LUNEDI'**

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Pasta e lenticchie	pasta	40	50
	lenticchie	40	50
	pelati	40	40
	olio	5	5
Bastoncini di merluzzo al forno		n 3	n 4
	olio	2	
Verdure di stagione	carote lesse	50	70
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

LUNEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
Riso e patate	riso	30	50
	patate	60	70
	pelati	qb	qb
	olio	5	5
Nasello		120	120
	olio-pelati	qb	qb
Verdure di stagione	spinaci	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
pasta al pomodoro	pasta	60	70
	pomodoro	25	30
	parm	10	15
	olio	5	7
carne 1° taglio		100	120
Verdure di stagione	spinaci	60	80
	olio	3	5
Yogurt magro a frutta			
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MARTEDI'

	Materne	Elementari	
	gr	gr	
pasticcio di pasta	pasta	50	70
	pomodori	50	50
	carne tritata	15	25
	scamorza	15	25
	parmigiano	10	15
	olio	4	4
Verdure di stagione	grigliate	80	90
	grigliate		
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Riso con piselli	riso	60	70
	piselli surg	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
Filetto di platessa	platessa	80	100
	olio	3	7
Verdure di stagione	insalata verd	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

MERCOLEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Riso con piselli	riso	60	70
	piselli surg	40	40
	parmigiano	10	15
	olio	3	5
Petto di pollo	pollo	70	90
	olio	3	7
Verdure di stagione	insalata	80	100
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

GIOVEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
gnocchetti pomodoro	gnocchi	70	90
	olio	4	5
Cosce pollo al forno	pelati	60	70
	parmigiano	10	15
	pollo	120	150
Verdure di stagione	olio	4	7
	pomod	40	40
	carote	50	70
Frutta di stagione	olio	3	5
		100	120
Pane		30	50

GIOVEDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta pomodoro e caporigano,	pasta	50	70
	olio	4	5
	pelati	qb	qb
Formaggio fresco	philadelphia	70	80
	olio	4	7
Verdure di stagione	pomodori	40	40
	olio	3	5
Frutta di stagione		100	120
	Pane	30	50

VENERDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
pasta al pomodoro	pasta	50	60
	pomodoro	25	30
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		80	90
formaggio morbido			
Verdure di stagione	spinaci	70	80
	burro	5	7
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

VENERDI'

		Materne	Elementari
		gr	gr
Pasta e zucchine	pasta	50	70
	zucchine	70	80
	parmigiano	10	15
	olio	5	7
		n1	n1
frittata di patate	patate	30	30
	parmigiano	10	10
	olio	5	5
verdure di stagione	spinaci	100	100
Frutta di stagione		100	150
Pane		30	50

La presente tabelle dietetica è stata elaborata in collaborazione con **la Dott.ssa Gi** La Responsabile UOAMI
 Nutrizionista Distretto64 Eboli-Buccino Dott.ssa Giovanna Di Dia

COMUNE DI EBOLI

PROVINCIA DI SALERNO

AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "E" ALLA DETERMINAZIONE ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL 17.7.2017

SPECIFICHE PRODOTTI DI PULIZIA

PRODOTTI	IMPIEGO	PULIZIA
Detergente alcalino clorativo	Pulizia di pavimenti	Almeno 40 - 50 p.p.m. di cloro
Detergente alcalino ricco di tensioattivi	Pulizia di parete, porte, tavoli, attrezzature, accessori	Fortemente sgrassante Con elevato potere bagnante e penetrante Con potere emulsionante dello sporco Da utilizzare in acque anche dure Facilità di risciacquo
Disinfettante autorizzato Ministero Sanità a base di Quaternari di ammonio	Dopo la pulizia per disinfezione di: pareti, porte, tavoli, attrezzature, accessori	Efficacia contro i patogeni entro due minuti Non deve lasciare odori o sapori estranei Non deve essere corrosivo Deve essere efficace anche in acque dure Essere attivo anche in acqua fredda
Disincrostante acido tamponato	Disincrostazione di attrezzature - Acciaio, serpentine, bollitori	Utilizzabili a freddo
Detergente neutro fortemente tensioattivo	Lavaggio manuale stoviglie	Bassa formazione di schiuma Non aggressivo per le mani
Detergente alcalino per lavastoviglie	Lavaggio a macchina stoviglie	Acidità adatta alla durezza dell'acqua

Sapone lavamani neutro	Mani	A base di tensioattivi Contenente ammorbidente per la pelle Contenente sali di ammonio quaternari
-------------------------------	-------------	--

F.to Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo