

Att. 1

Città di
MOLFETTA



Settore Socio Educativo

SCUOLE PRIMARIE DIPENDENTI DAL 1° CIRCOLO

- 1) "Alessandro MANZONI" Via Carlo Alberto, 35
- 2) Plesso "G. Cozzoli" Via Berlinguer

SCUOLE PRIMARIE DIPENDENTI DAL 2° CIRCOLO

- 1) "Cesare BATTISTI" Via Felice Cavallotti, 30

SCUOLE PRIMARIE DIPENDENTI DAL 3° CIRCOLO

- 1) "San Giovanni BOSCO" C.so Fornari, 168
- 2) Plesso "Vincenzo Zagami" Via L. Azzarita

SCUOLE PRIMARIE DIPENDENTI DAL 5° CIRCOLO

- 1) "Rosaria SCARDIGNO" Via Maggialetti,

ESTIVO DA APRILE A OTTOBRE

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

1	Pasta e piselli Prosciutto cotto Insalata verde Fruita di stagione	Pasta e lenticchie Salsiccia di vitello Fagiolini Fruita di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Pomodori Fruita di stagione	Pasta alla norma Arrosto di tacchino Patate al forno Fruita di stagione	Risotto ai funghi Quick Carote Julienne Fruita di stagione
2	Pasta e patate Straccetti di pollo agli aromi Zucchine Fruita di stagione	Pasta al ragu Mozzarella Carote crude Fruita di stagione	Pasta al forno Hamburger Patate al forno Fruita di stagione	Pasta e zucchini Prosciutto cotto Insalata verde Fruita di stagione	Pasta e lenticchie Ricotta Pomodori Fruita di stagione
3	Pasta al pesto Bocconcini di maiale Patate all'olio Fruita di stagione	Pasta e piselli* Prosciutto cotto Verdura cruda mista Fruita di stagione	Pasta e lenticchie Polpette Carote crude Fruita di stagione	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Fruita di stagione	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Carote lesse Fruita di stagione
4	Pasta e patate Quick Semi Fruita di stagione	Pasta al forno Prosciutto cotto Insalata Fruita di stagione	Pasta all'norma Salsiccia di pollo Patate al forno Fruita di stagione	Riso e patate Mozzarella Carote julienne Fruita di stagione	Gnocchetti alla sorrentina Tonno all'olio Pomodori Fruita di stagione

* Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione

Le ordinazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, secano, senape e soffi.

* Menu a prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data

Validato da

Am-2

INVERNALE DA OTTOBRE A MARZO

Menu (EOL)

Pasta alla norma	Riso e piselli	Tortellini al ragu	Pasta al pesto	Pasta e ceci
Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo	Mozzarella	Salsiccia di vitello	Quick
Insalata verde	Patate al forno	Pomodori	Carote lesse	Fagiolini all'olio
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Passato di verdura* con riso	Pasta al pomodoro	Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Pasta e patate
Prosciutto cotto	Salsiccia di pollo	Tonno all'olio	Bocconcini di pollo	Bocconcini di manzo
Carote crude	Insalata mista	Pomodori	Patate al forno	Patate al forno
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Gnocchetti alla sorrentina	Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Minestrone con pasta	Riso con piselli
Mozzarella	Hamburger	Bocconcini di pollo	Prosciutto crudo	Bastoncini di pane
Pomodori	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Carote lesse
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Risotto ai funghi	Pasta e fagioli	Pasta e patate	Pasta ai ragù	Pasta e lenticchie
Quick	Arrotolato di tacchino	Mozzarella	Polpette	Tonno all'olio
Insalata mista	Patate all'olio	Carote lesse	Insalata verde	Pomodori
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione
 Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con nocciolo, semi di sesamo, soia, senape e solfiti.
 *A richiesta prima di base congelata e/o surgelata.



ALLEGATO N. 3

CITTÀ di MOLFETTA PUBBLICA ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



DISPOSIZIONI INERENTI LE CATEGORIE MERCEOLOGICHE PREMESSA

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura di essere dotata di sistema di autocontrollo basato su metodologia HACCP in ordine a quanto prescritto nel Regolamento CE 852/2004.

La ditta aggiudicataria dovrà, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/1980) La ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati.

Inoltre:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Su ogni confezione dovrà essere riportata l'etichetta in lingua italiana, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg. UE 1169/2011, D. Lgs 109/92, D. Lgs 181/2003, Ddl 2260 e succ. modifiche) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi puliti, integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposito armadio frigorifero;
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la scrivente lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Si elencano le caratteristiche dei principali prodotti richiesti. Per tutti prodotti non espressamente citati nel presente elenco ma previsti o successivamente inseriti nel menù, la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare la documentazione che attesti la tipologia di prodotto impiegata e le caratteristiche di qualità (scheda tecnica e merceologica). A discrezione dell'Amministrazione Comunale l'approvazione del nuovo prodotto, a seguito di verifiche per sincerarsi che le caratteristiche minime di qualità siano equiparabili con gli altri prodotti richiesti dal presente capitolato.



I PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo.

Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

1. I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01/01/2009), che abroga il regolamento CEE 2092/91.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

2. I prodotti da agricoltura integrata devono essere conformi a quanto previsto dalla norma UNI11233/2007 – Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentare – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali. Alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

3. I prodotti tipici sono precisamente identificati come:

- **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.
- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione.

Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** marchio volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg. CEE 2082/92 e s.m.i.).

I prodotti agroalimentari "tradizionale" si intendono quei prodotti regolamentati dal Decreto MIPAF 18.07.2000.



I prodotti convenzionali: tutti gli altri prodotti.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111 e s.m.i.

Protezione dei soggetti malati di celiachia di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato, nonché della circolare della ASL BA del 3 agosto 2012 e Deliberazione Giunta Regionale nr. 890 del 9 maggio 2012;

ELENCO PRODOTTI

1.PANE.....	7
2.PANE GRATTUGIATO.....	7
3.CROSTINI DI PANE.....	7
4. PAN CARRE'	7
5.PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA.....	7
6.PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE.....	8
7.PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE.....	8
8.FOCCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE.....	8
9. CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI	8
10.BISCOTTI.....	8
11. PANDORO, PANETTONE E COLOMBA.....	8
12.CHIACCHIERE	9
13. ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO.....	9
14.FARINA BIANCA.....	9
15.FARINA DI MAIS.....	9
16.SEMOLINO.....	9
17.PASTA BIOLOGICA.....	10
18. RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE.....	10
19.GNOCCHI DI PATATE.....	10
20.GNOCCHIDISEMOLINO.....	10
21. RISO	10
22. ORZO PERLATO.....	11
23. LEGUMI SECCHI	11
24.OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE BIO	11
25.ACETOBIANCO.....	11
26.ACETOMELE.....	11
27.SALE FINO E GROSSO.....	12
28.ZUCCHERO.....	12
29.ZAFFERANO.....	12
30.SPEZIE ED AROMI	12
31. PESTO ALLA GENOVESE.....	12
32. CARNI.....	12
CARNI BOVINE	12
CARNI SUINE	13
CARNI AVICUNICOLE	13
33.SALUMI.....	14
PROSCIUTTO COTTO – alta qualità.....	14



PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)	14
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP.....	14
PANCETTA TESA/ PANCETTA COPPATA.....	14
34. LIEVITO PER DOLCI E PIZZE.....	14
35. PRODOTTI ITTICI	15
36. MOLLUSCHI SURGELATI	16
37. TONNO IN CONSERVA.....	16
38. LATTE E DERIVATI	16
LATTE FRESCO INTERO.....	16
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	16
ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO.....	16
LATTI NON VACCINI	16
YOGURT	17
BURRO.....	17
PANNA UHT.....	17
BUDINO.....	17
FORMAGGI	17
39.GELATO.....	18
40. CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale) E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE.....	19
41.OVETTICIOCCOLATO.....	19
42.CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI.....	19
43.UOVA FRESCHE.....	19
44.CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	20
45. VERDURA FRESCA	21
46. VERDURE SURGELATE.....	24
47.FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)	25
48. PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA	26
49. SUCCHI DI FRUTTA.....	26
50. CONFETTURA DI FRUTTA	26
51. SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE.....	27
52. BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE	27
53. THE/CAMOMILLA E TISANE	27
54. MIELE.....	27
55. POMODORI PELATI BIO.....	28
56. PASSATA DI POMODORO BIO.....	28
57. ACQUA.....	28
58. ALIMENTI SENZA GLUTINE	29
59. ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA.....	29
60.SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.....	29



1. PANE

Deve essere fornito pane fresco di giornata. È vietato il pane riscaldato o surgelato ed è consigliato il pane DOP di Altamura porzionato a fette da grammi da 40 a 60 grammi. Di tipo comune e/o di tipo integrale.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano duro, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi.

La pezzatura deve essere compresa tra 40 e 60 grammi.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o buste sigillate, o pellicola per alimenti, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. È vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

2. PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

3. CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

4. PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%. Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

5. PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante - ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto - data di produzione - lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

6. PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La



produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

7. PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico

termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

8. FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge.

Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

9. CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

10. BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

11. PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

9. Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

12. CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

13. ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;



- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

14. FARINA BIANCA

_ Tipo "0"

_ Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L.4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

15. FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m..

16. SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono essere

fornite intatte e sigillate.

17. PASTA BIOLOGICA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o semolato di grano duro;

- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;

- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..



Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

18. RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

19. GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

20. GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi,

preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

21. RISO

Deve essere delle migliori qualità, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

11

Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di

risotti e/o minestre e/o insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

22. ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà



ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

23. LEGUMI SECCHI

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

24. OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE BIO

L'olio extravergine BIO richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna, la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

25. ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

26. ACETO MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

12

27. SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

28. ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

29. ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.



30. SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

31. PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino, pinoli, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione della ASL, pesto confezionato in ATP, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

32. CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

A richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

13

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- o per arrostiti e fettine: coscia
- o per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.



CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello). I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine degli Asili Nido uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

14

33. SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.



Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PANCETTA TESA/ PANCETTA COPPATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

34. LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

15

35. PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.



Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE NOME SCIENTIFICO TIPOLOGIA FORNITURA

Sogliola *Solea vulgaris* FILETTI

Platessa *Pleuronectes platessa* FILETTI

Merluzzo/Nasello

Merluccius merluccius

Merluccius hubbsi

Macruronus magellanicus

Merluccius senegalensis

Merluccius capensis

Gadus morhua morhua

FILETTI O TRANCI

Halibut

Hippoglossus hippoglossus

Reinhardtius hippoglossoides

FILETTI

Pesce Persico *Perca fluviatilis* FILETTI

Trota *Salmo gairdneri* FILETTI

Cernia *Polyprion americanus* FILETTI

Palombo *Mustelus mustelus* TRANCI

Pesce spada *Xiphias gladius* TRANCI

Salmone *Salmo salar* TRANCI

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

16

36. MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

37. TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia



In confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

38. LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto nazionale.

Per le merende previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa. Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro. Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Prodotto nazionale.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro. Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

17

YOGURT

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 106/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.



In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

PANNA UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g 200/250 e g 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato, da conservare in frigorifero a +4°C , fornito nei gusto cacao, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere shelf life residua di almeno 10 giorni.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

18

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Grana Padano

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.



Emmentaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore Italice, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino. Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura. Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (produzione locale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

39. GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 60-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla

data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna, fragola)

19

40. CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale) E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

**41. OVETTI CIOCCOLATO**

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto.

42. CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:

- _ cacao amaro o zuccherato
- _ orzo solubile.

43. UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di origine nazionale.

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A EXTRA di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

20

44. CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, se possibile, i prodotti di provenienza italiana.

GENNAIO:

_ Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca;

_ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine.

FEBBRAIO:

_ Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

_ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

MARZO:

_ Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca;

_ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

APRILE:

_ Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

_ banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

MAGGIO:

_ Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

_ banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

GIUGNO:

_ Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

_ banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone



LUGLIO:

_ Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

21

_ banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

SETTEMBRE:

_ Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

_ banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

OTTOBRE:

_ Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio,

Verza bianca

_ banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

NOVEMBRE:

_ Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata,

Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

_ banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

DICEMBRE:

_ Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata,

Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

_ banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

45. VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^a (prima) categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- o presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- o essere di maturazione naturale;
- o essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- o essere omogenei per maturazione e freschezza;
- o essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- o le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non

devono presentare germogli;

- o sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la

presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

22

Categorie merceologiche

23

24

46. VERDURE SURGELATE



I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione della Stazione appaltante:

- _ piselli,
- _ fagiolini,
- _ asparagi,
- _ spinaci/erbette,
- _ cavolfiori,
- _ broccoli,
- _ carote disco/baby,

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

25

47. FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE).

Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- o di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- o avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- o presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- o aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- o essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- o essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- o essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- o privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- o privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- o tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- o presenza di parassiti animali o vegetali;



- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

- Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
- Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
- Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
- Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
- Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
- Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
- Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
- Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
- Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
- Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
- Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
- Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
- Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicius, Stark Delicius, Red Delicius, Rojal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference

- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera

- 26
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel

- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

48. PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.



49. SUCCHI DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza

zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- o pesca
- o albicocca
- o pera
- o mela
- o arancia

50. CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

27

Sono richiesti i seguenti gusti:

- o albicocca,
- o frutti di bosco,
- o fragola,
- o ciliegia,
- o pesca.

51. SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE

Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato in bottiglie di vetro o di plastica da 1litro e da 200ml.

Oltre al succo di limone è concessa esclusivamente la presenza del conservante E224.

52. BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

E' richiesta la fornitura della bevanda a base di the deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

53. THE/CAMOMILLA E TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti. Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane deve essere, composto da fiori interi o parte di essi.

54. MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.



Deve essere di acacia o millefiori. Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore
- venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

28

55. POMODORI PELATI BIO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

56. PASSATA DI POMODORO BIO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,



- o luogo di produzione,
- o ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- o data di scadenza, come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

57. ACQUA

L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative:

- 1) erogazione di acqua di rete
- 2) fornitura di acqua minerale, quando richiesta, confezionata in bottiglie (PET), su richiesta dei singoli utenti;

L'impresa deve procedere ad effettuare le analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate inizialmente al fine di permettere l'inizio dell'erogazione e successivamente ogni sei mesi. L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.

L'acqua minerale, quando e se richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200 km dal Comune di Altamura. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti:

29

Residuo fisso (mg/l) Max 200

Sodio (mg/l) Max 10

Nitrati (mg/l) Inferiori a 10

Nitriti (mg/l) Assenti

ph 6,5-7

Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi. Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

58. ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente;

59. ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE,

ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

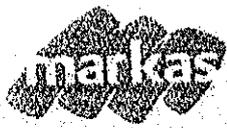
60. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:



- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici per compost.



ELENCO DELLE UNITA' IN SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI MOLFETTA

COGNOME	NOME	Mansione
ALLEGRETTA	PASQUA	Addetta mensa
ALTAMURA	ISABELLA	Addetta mensa
BINETTI	ELISABETTA	Addetta mensa
D'ELIA	ROSA	Addetta mensa e addetta preparazione frutta/pane
DE CHIRICO	FRANCESCA	Addetta mensa
DE ROBERTIS	GIOVANNI PAOLO	Addetto veicolazione
DE MUSSO	MARIA	Addetta mensa
FERRARA	GIUSEPPINA	Addetta mensa
FINESTRONE	ANNA RITA	Addetta mensa
GADALETA	IPPOLITA	Addetta mensa
LEONE	ANGELA	Addetta mensa
MASTROPASQUA	FRANCESCA	Addetta mensa
MINERVINI	ANNA	Addetta mensa
PISANI	TERESA	Addetta mensa
TEDONE	ROSA	Addetta mensa
VERNOLA	MIRCO	Aiuto cuoco