



COMUNE DI SAN PIETRO VERNOTICO
Provincia di Brindisi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PER I CITTADINI ANZIANI E BISOGNOSI
PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE

Articolo 1 : Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di mensa e di somministrazione dei pasti a favore delle seguenti categorie di utenti:

- alunni della scuola statale dell'infanzia;
- personale docente ed ausiliario della scuola in servizio durante la mensa nei termini previsti dalla normativa vigente;
- cittadini anziani e bisognosi assistiti dai servizi sociali del Comune.

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu' predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti;
- la consegna dei pasti a domicilio agli anziani e bisognosi nonché nei plessi scolastici interessati;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso gli edifici scolastici, nonché le connesse attività di ricevimento dei pasti, predisposizione dei locali adibiti a refettorio e pulizia dei tavoli, pulizia e riordino dei locali e dei tavoli dopo i pasti.
- la fornitura, a cura e spese della ditta appaltatrice, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi piatti, bicchieri e posate monouso, tovaglie e tovaglioli di carta, contenitori vari e carrelli per la distribuzione dei pasti nei plessi, contenitori monoporzione a perdere per la consegna dei pasti a domicilio ad anziani e bisognosi.
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità od esigenze, su richiesta dell'Amministrazione appaltante;
- il ritiro giornaliero dei buoni pasto e la consegna degli stessi all'Amministrazione appaltante contestualmente alle fatture emesse per il periodo di riferimento;
- il ritiro e la differenziazione dei rifiuti;
- l'obbligo della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli

ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

Articolo 2 : Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in cinque anni solari decorrenti dal _____ a tutto il _____ e cesserà alla scadenza senza bisogno di formalità o disdetta alcuna.

Nel corso del suddetto periodo quinquennale, il servizio dovrà essere assicurato:

a) con riferimento alla mensa per anziani e bisognosi, in tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, restando inteso che la concreta attivazione del servizio è in ogni caso subordinata alle effettive richieste di fruizione del servizio comunicate alla ditta appaltatrice dal funzionario responsabile dei servizi sociali comunali;

b) con riferimento alla mensa scolastica, nei giorni di svolgimento delle attività didattiche ad eccezione dei giorni di sospensione che saranno comunicati, su richiesta del dirigente scolastico, dall'Amministrazione appaltante alla quale compete, altresì, di fissare la durata complessiva del servizio che viene stabilita preventivamente nei seguenti periodi: 1) dal 2 novembre alla chiusura della scuola per le vacanze natalizie; 2) dal 7 gennaio al 31 maggio, con esclusione del periodo delle vacanze pasquali. Resta in facoltà dell'Amministrazione di apportare riduzioni o aumenti ad entrambi i periodi dandone comunicazione preventiva alla ditta appaltatrice senza che quest'ultima possa eccepire alcunché al riguardo.

Su espressa richiesta del Comune committente la ditta appaltatrice si obbliga a garantire la prosecuzione dell'appalto, alle stesse condizioni e per lo stesso corrispettivo, per un periodo non superiore a sei mesi successivi alla data di scadenza del contratto.

Articolo 3: Valore presunto dell'appalto

Il valore presunto dell'appalto per l'intera durata contrattuale, comprensivo delle spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, delle spese di personale e di ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento, nessuno escluso od eccettuato è determinato in € 1.103.720,00 IVA esclusa, oltre al costo del DUVRI quantificato in € 120,00 annui oltre IVA e non soggetto a ribasso.

Il valore presunto dell'appalto è la risultante del prezzo base di un pasto, quantificato in € 6,73 IVA esclusa, per il numero dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto quantificati in misura pari al fabbisogno annuo presuntivo di n. 32.800 pasti, di cui n. 30.000 pasti annui per la mensa scolastica e n. 2.800 pasti annui per la mensa anziani e bisognosi. Al suddetto importo occorre aggiungere il costo del DUVRI come sopra quantificato.

Il numero di pasti assunto come base di calcolo per la determinazione del valore presunto dell'appalto è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune committente, il quale è tenuto a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo dei pasti effettivamente erogati agli utenti. Resta inteso che il numero degli utenti ed il numero di giorni di servizio potrà variare nel corso della durata dell'appalto su disposizione del Comune committente, anche a seguito delle modifiche organizzative disposte dall'autorità scolastica nell'esercizio della propria autonomia nonché infine, per i pasti degli anziani e bisognosi, in base alle effettive richieste di fruizione del servizio autorizzate dai servizi sociali comunali. Pertanto il quantitativo effettivo dei pasti da fornire potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna al riguardo.

Entro i limiti del numero annuo di pasti affidati per la mensa scolastica è in facoltà dell'Amministrazione committente, sempre che ve ne sia richiesta da parte dei dirigenti scolastici, estendere il servizio, agli stessi patti e condizioni, agli alunni della scuola primaria.



Il prezzo unitario posto a base di gara, pari a € 6,73 IVA esclusa, è soggetto al ribasso d'asta e sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara stessa secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

Articolo 4: Locali, impianti ed attrezzature

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti utilizzando il centro di cottura di proprietà comunale ubicato alla via S. Antonio nonché gli impianti e le attrezzature ivi esistenti, che le verranno consegnate con apposito verbale.

La ditta si costituisce custode dei beni consegnati e si obbliga:

- a mantenere a propria cura e spese in perfetto stato di pulizia ed igiene i locali, gli impianti e le attrezzature sopra dette, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e delle attrezzature di cui trattasi ed alla manutenzione ordinaria dei locali, ivi compresa la pitturazione interna ed esterna da effettuarsi almeno una volta l'anno e comunque ogniqualvolta necessari ai fini dell'adeguatezza igienica dei locali;
- a mantenere, sempre a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante e/o non funzionante con altro bene dello stesso tipo e qualità o, secondo autonoma valutazione, alla riparazione di quanto danneggiato.

Alla fine dell'appalto saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.

La ditta appaltatrice è obbligata ad integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio, ivi compresi, in ogni caso, i beni e le attrezzature minimi descritti nell'elenco all. "A" al presente capitolato. Alla fine dell'appalto le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità della ditta appaltatrice nello stato in cui si trovano, mentre le migliorie apportate a locali, beni ed attrezzature di proprietà del Comune resteranno in proprietà di quest'ultimo senza che la ditta appaltatrice possa avere nulla a pretendere in merito.

I locali, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere muniti, a cura e spese della ditta appaltatrice, delle autorizzazioni sanitarie e/o amministrative prescritte dalla normativa vigente in materia.

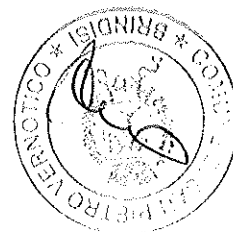
Articolo 5: Modalità di gestione del servizio

Il servizio appaltato deve essere svolto nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

MENU'

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il rispetto dei menu', predisposti dal competente Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL di BRINDISI. I menu' vigenti alla data di redazione del presente capitolato vengono allo stesso allegati, fatte salve le variazioni successive che potranno essere apportate dalla ASL nel corso della durata dell'appalto.

Nel corso dell'appalto i suddetti menù potranno subire variazioni su proposta motivata dell'Amministrazione, della ASL competente, dei comitati mensa (o degli organismi scolastici rappresentativi, ove i comitati mensa non siano costituiti) e degli utenti in genere, nonché su proposta migliorativa della stessa ditta appaltatrice. Le variazioni proposte dovranno essere autorizzate dal Comune committente previo parere favorevole della ASL competente. La ditta è tenuta ad adeguare il servizio alle variazioni dei menù autorizzate dall'Amministrazione appaltante ai sensi del presente punto.



Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione appaltante. E' consentita, previa comunicazione al servizio comunale competente, la variazione del menù solo nei seguenti casi:

- guasto improvviso di una o più attrezzature e/o impianti necessari alla preparazione del pasto. Tale circostanza giustifica la variazione per non più di due volte nel corso di ciascun anno solare di appalto, dopodichè si procede all'applicazione della penale prevista dall'art. 13 del capitolato;
- mancata consegna di derrate alimentari da parte dei fornitori. Tale circostanza giustifica la variazione per non più di tre volte nel corso di ciascun anno solare di appalto, dopodichè si procede all'applicazione della penale prevista dall'art. 13 del capitolato;
- interruzione delle fonti energetiche.

E' assolutamente vietato il riciclo degli avanzi, alla cui eliminazione la ditta appaltatrice dovrà provvedere direttamente presso gli edifici scolastici, stante il divieto assoluto di ritrasportare gli avanzi nel centro di cottura.

STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

un primo piatto;

un secondo piatto;

un contorno;

il pane;

la frutta;

acqua minerale naturale in confezione sigillata.

DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice si obbliga a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari patologie, quali allergie e intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico al Comune committente, che autorizzerà formalmente la ditta a provvedere a quanto richiesto. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui la dieta richiesta è indicata in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli alimenti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

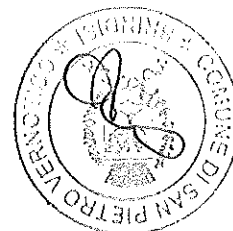
Il prezzo del pasto per la diete speciali è uguale a quello offerto in sede di gara per i pasti comuni. Nella somministrazione delle diete speciali la ditta appaltatrice è tenuta a rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali;

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

In tutte le fasi di svolgimento del servizio la ditta appaltatrice è tenuta a rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882 e 1831/2005, Direttive 2002/99 e 2004/41 ed eventuali atti successivi) nonché dalla vigente normativa statale e regionale in materia.

In particolare la ditta appaltatrice è tenuta ad individuare, nella propria attività, tutte le fasi/operazioni potenzialmente pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica secondo il Piano di Autocontrollo adottato (HACCP) che la ditta stessa ha l'obbligo di redigere e di depositarne copia presso l'Amministrazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Il Piano di Autocontrollo deve garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. Gli oneri diretti ed indiretti derivanti dalla redazione ed attuazione del Piano di Autocontrollo di Qualità sono ad esclusivo



carico dell'appaltatore.

Il Piano conterrà protocolli distinti per la mensa scolastica e per la mensa anziani e bisognosi.

Per tutta la durata del contratto d'appalto la ditta appaltatrice è tenuta ad effettuare analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, attrezzature ed ambienti sulla base di piani di campionamento predefiniti, assicurando il seguente numero minimo di controlli ovvero il maggior numero di controlli dichiarato in sede di gara:

- N. 150 prove annue, comprensive ciascuna di almeno tre analisi chimiche/batteriologiche, sul menù della mensa scolastica con frequenza giornaliera;
- N. 100 prove annue, comprensive ciascuna di almeno tre analisi chimiche/batteriologiche, sul menù per anziani e bisognosi con frequenza minima settimanale;
- N. 50 prove annue, comprensive ciascuna di almeno tre analisi chimiche/batteriologiche sulle attrezzature con frequenza minima quindicinale;
- N. 12 prove annue, comprensive ciascuna di almeno tre analisi chimiche/batteriologiche sugli ambienti con frequenza mensile.

I referti delle analisi chimiche e batteriologiche, recanti i risultati delle prove effettuate e i limiti di conformità imposti dalla normativa vigente, debitamente sottoscritti dal soggetto certificatore, devono essere trasmessi mensilmente all'Amministrazione appaltante unitamente alla fattura del mese di riferimento. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard normativi vigenti la ditta è obbligata all'immediato invio dei risultati delle analisi al Comune committente ed all'immediata attuazione a proprie spese dei correttivi previsti dal piano di autocontrollo, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza pretendere alcun rimborso.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI NELL'APPALTO.

La fornitura dei prodotti alimentari necessari per eseguire correttamente l'appalto avverrà a cura e spese della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che i seguenti alimenti e quelli ulteriori individuati nell'elenco allegato sub "B" al presente capitolato ed indicati in sede di offerta, il cui elenco sarà allegato al contratto d'appalto, provengano da produzione biologica:

1. Pasta (tutte le varietà previste nel menu', comprese tagliatelle ed orecchiette fresche);
2. Olio extravergine d'oliva;
3. Uova;
4. Latte;
5. Pane;
6. Pangrattato;
7. Farina;
8. Pomodori pelati;
9. Carne di vitello;
10. Patate;
11. Almeno 4 varietà di frutta tra quelle previste dal menu';
12. Almeno 4 varietà di verdura/ortaggi/legumi tra quelle previste dal menu'.

La ditta appaltatrice deve inoltre garantire che il parmigiano reggiano ed il grana padano previsti nel menu' siano marchiati e certificati D.O.P. .

Tutti gli alimenti utilizzati nell'appalto devono possedere caratteristiche merceologiche conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia. I parametri generali da rispettare nell'acquisto degli



alimenti destinati alla preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e dal D.Lgs. n. 11/92 e dalle altre norme in materia. Non sono ammesse etichettature non in lingua italiana;
- data di scadenza ben visibile su ogni confezione;
- imballaggi integri, lattine non deformate né arrugginite o ammaccate;
- integrità degli alimenti e caratteristiche organolettiche (aspetto, colore, odore, sapore) corrispondenti a quelle specifiche dell'alimento;
- modalità di conservazione degli alimenti conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, ivi compreso il mantenimento delle temperature di conservazione previste dalla legge per i singoli alimenti sia nella fase di conservazione che in quella di trasporto;
- le confezioni di alimenti parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine e la data di scadenza;

La ditta appaltatrice è obbligata ad acquisire dai fornitori ed a fornire all'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio e successivamente ad ogni variazione/scadenza le certificazioni di rilasciate da organismi accreditati attestanti la provenienza del prodotto da metodo di produzione biologico.

La ditta appaltatrice è obbligata a conservare ed esibire alla stazione appaltante che ne faccia richiesta le bolle di consegna di tutti i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere effettuate in modo tale da salvaguardare quanto più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti e da garantire la massima sicurezza igienica.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le normative vigenti per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo nelle varie fasi di gestione del servizio.

Per la preparazione e cottura dei cibi deve essere impiegato pentolame e utensileria prodotto con materiale a norma, preferibilmente acciaio inox, vetro e ceramica. I recipienti per la cottura con rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti quando il rivestimento non è più integro e presenti graffi.

TRASPORTO DEI PASTI

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura e spese della ditta appaltatrice, utilizzando un numero minimo di due automezzi, i quali devono essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie ed amministrative ed in generale dei requisiti prescritti dalle leggi in materia per il trasporto di alimenti. La consegna dei pasti dovrà avvenire, per quanto riguarda gli anziani e bisognosi, al rispettivo domicilio in una fascia oraria compresa tra le ore 12.00 e le ore 13.00 e, per quanto riguarda la mensa scolastica, in tempi tali da garantire che la successiva attività di somministrazione abbia luogo nelle fasce orarie specificate al punto successivo.

In ogni caso il trasporto dovrà avvenire con tempi e modalità che consentano di preservare le caratteristiche dei cibi dal momento del confezionamento nel centro di cottura fino alla effettiva somministrazione.

Gli alimenti trasportati dovranno essere idoneamente protetti in modo da evitare contatti con agenti atmosferici esterni.

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NEGLI EDIFICI SCOLASTICI

Il personale preposto alla somministrazione dei pasti nelle scuole ha il compito di:



- igienizzare i tavoli con prodotti appositi prima della somministrazione;
- predisporre i locali destinati al consumo dei pasti secondo quanto previsto dal manuale HACCP della ditta e disponendo ordinatamente tavoli, tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti, bottiglie e quant'altro necessario;
- scodellare e distribuire i pasti;
- sparecchiare, pulire, igienizzare i tavoli e riordinare i locali;
- effettuare la raccolta e differenziazione dei rifiuti in appositi contenitori e collocare gli stessi nei punti di raccolta posti in corrispondenza di ciascun edificio scolastico.

Le suddette attività saranno organizzate in modo tale da garantire la presenza di almeno un addetto per ogni venticinque pasti serviti per un tempo minimo di due ore. La somministrazione dei pasti nei plessi scolastici dovrà essere effettuata in una fascia oraria compresa tra le ore 12.00 e le ore 13.00, fatte salve le variazioni che dovessero essere in tal senso apportate dal Comune committente su richiesta motivata dell'autorità scolastica.

Il personale preposto alla somministrazione dei pasti deve osservare costantemente tutte le prescrizioni igieniche previste dal Piano di autocontrollo (lavare accuratamente le mani, indossare camici e copricapo perfettamente puliti, nonché guanti monouso e calzature adatte, ecc.) e tenere ben visibile un cartellino di riconoscimento personale su cui saranno indicate le generalità dell'addetto, il servizio appaltato e la ditta appaltatrice.

CAMPIONATURA DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di ogni piatto somministrato, ivi compresi frutta e pane, raccolta al termine del ciclo di preparazione, nel quantitativo minimo di gr. 150. I campioni devono essere conservati nel frigorifero ad una temperatura idonea per almeno 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi, sui quali dovrà essere apposta l'etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto ed il nome del cuoco responsabile della preparazione nonché la dicitura ben leggibile "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica"

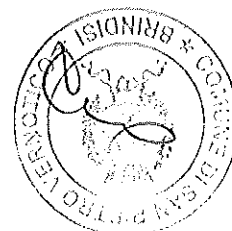
Articolo 6: Modalità di organizzazione del servizio

Per quanto riguarda la mensa scolastica, entro le ore 9,30 di ogni giorno il dirigente scolastico o altro responsabile da questi formalmente incaricato provvederà ad ordinare per iscritto al referente della ditta appaltatrice il numero dei pasti da erogare, allegando alla comunicazione un corrispondente numero di buoni mensa per i pasti degli alunni ed un elenco nominativo degli utenti per i pasti del personale della scuola.

La ditta appaltatrice è tenuta ad allegare alle fatture mensili emesse per il servizio di mensa scolastica una copia delle comunicazioni giornaliere ricevute, debitamente timbrata e sottoscritta dal dirigente scolastico, nonché i buoni mensa ritirati nel mese di riferimento.

L'eventuale sospensione del servizio mensa al di fuori della programmazione del calendario scolastico sarà comunicata entro il giorno precedente dall'ufficio comunale preposto ovvero dal dirigente scolastico o suo incaricato, al recapito fax o PEC preventivamente indicato dalla ditta appaltatrice, senza che quest'ultima possa avere nulla a pretendere al riguardo.

Per quanto riguarda la mensa per anziani e bisognosi assistiti dal Comune il servizio sarà erogato sulla base delle richieste nominative inoltrate alla ditta appaltatrice dall'ufficio comunale dei Servizi sociali entro il giorno precedente quello per il quale si richiede l'attivazione del servizio. Al momento della consegna del pasto a domicilio la ditta avrà cura di ritirare il corrispondente buono



mensa. Tutti i buoni mensa ritirati nel mese di riferimento dovranno essere allegati alle fatture mensili emesse per il servizio di mensa ad anziani e bisognosi, ai fini del pagamento.

Articolo 7 : Oneri ed obblighi a carico dell'appaltatore

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione, con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà:

- adibire al servizio il personale qualitativamente idoneo secondo la normativa vigente in materia e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso. A tal fine la ditta è tenuta ad adibire alla preparazione dei pasti un cuoco ed un aiuto cuoco, nonché un congruo numero di inservienti addetti alla cucina, per un monte ore lavorative totale pari almeno ad un'ora lavorata per ogni quindici pasti confezionati, intendendosi esclusa dal suddetto monte ore la fase di somministrazione dei pasti nei plessi scolastici, per la quale si richiede un'organizzazione tale da garantire la presenza di almeno un addetto per ogni venticinque pasti serviti per un tempo minimo di due ore.
- trasmettere all'Amministrazione appaltante, entro 15 giorni dall'inizio del servizio e successivamente in ogni caso di sostituzione dei lavoratori, l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio e la copia dei corrispondenti contratti di lavoro;
- provvedere, con oneri a proprio esclusivo carico, a tutti gli obblighi connessi e conseguenti all'espletamento del servizio, nessuno escluso od eccettuato, ivi compresi, a titolo meramente esemplificativo, l'acquisto delle derrate alimentari, le spese di personale, l'acquisto del materiale monouso per la somministrazione e del materiale di pulizia, i costi relativi alla sicurezza ed alla formazione del personale, gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria del centro di cottura, i costi della periodica disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione dei locali del centro di cottura comunale, gli oneri di pulizia ordinaria e sanificazione periodica dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei veicoli utilizzati per il trasporto e delle attrezzature utilizzate, con la frequenza necessaria ad assicurarne la massima pulizia ed igiene;
- assumere a proprio esclusivo carico le spese telefoniche nonché le spese di fornitura del gas, acqua ed energia elettrica, provvedendo altresì alla preventiva attivazione dei relativi contratti.
- individuare e comunicare alla stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del proprio Referente dell'appalto, che avrà il compito di dirigere, sovrintendere e controllare il servizio appaltato nonché quello di mantenere i rapporti con l'Amministrazione appaltante e con le autorità scolastiche, partecipando anche ad eventuali incontri con i rappresentanti del Comune, con i dirigenti scolastici e/o con il comitato mensa, ove ciò sia richiesto dall'amministrazione. Il referente della ditta dovrà garantire la reperibilità in tutti i giorni di svolgimento del servizio dalle ore 9.00 alle ore 15.00.
- fornire all'Amministrazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, un recapito telefonico ed un recapito fax e PEC da utilizzare per tutte le comunicazioni inerenti il servizio;
- collaborare attivamente con il servizio comunale di Pubblica Istruzione nonché, per la mensa anziani e bisognosi, con i Servizi sociali comunali, fornendo, su richiesta degli uffici preposti, tutti i documenti utili per la verifica della regolarità della gestione;

Articolo 8 : Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del proprio personale

Nell'esecuzione dell'appalto, la ditta appaltatrice si obbliga:

- ad assicurare al personale impiegato nel servizio il trattamento economico e normativo dovuto in



base ai C.C.N.L. nazionali e territoriali di categoria;

- a rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante;
- a mantenere in servizio, ove ciò sia previsto dai C.C.N.L. di categoria, il personale in servizio nel precedente appalto;
- a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

Il Comune committente non assume alcuna responsabilità per gli infortuni ed i danni in genere che dovessero derivare alla ditta appaltatrice ed ai suoi dipendenti o a terzi nell'esecuzione dell'appalto.

Il ritardo nel pagamento del corrispettivo maturato, derivante da sospensioni disposte per la regolarizzazione della posizione della ditta affidataria, non determina il diritto della ditta appaltatrice al pagamento di interessi e/o al risarcimento danni.

Articolo 9 : Oneri ed obblighi a carico del Comune committente

Il Comune committente rimane obbligato a provvedere alla consegna dei locali da adibire a centro di cottura e dei relativi impianti, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano nonché alla manutenzione straordinaria dei locali stessi.

Il Comune si riserva il diritto di controllare a mezzo di rappresentante espressamente incaricato:

- il rispetto delle obbligazioni assunte dall'appaltatore relative alla pulizia dei locali e degli impianti ed alla loro manutenzione;
- il rispetto, da parte dell'appaltatore, delle norme in materia di sicurezza ed infortuni e di trattamento economico e normativo dei dipendenti;
- il rispetto delle modalità prefissate nel Piano di Autocontrollo (HACCP);
- il rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato in relazione al servizio appaltato.

Articolo 10: Disposizioni in materia di sicurezza

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, con particolare riferimento a quelle contenute nel D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto d'appalto.

Prima dell'avvio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà depositare presso il Comune committente il documento di cui all'articolo 17, comma 1 lettera a) ed al successivo articolo 28 del D.Lgs. n. 81/2008, riferito al servizio oggetto dell'appalto.

Il Comune committente comunicherà, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. Entro lo stesso termine la ditta appaltatrice comunicherà il nominativo del proprio responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal citato decreto legislativo al fine di consentire l'attivazione, se e quando necessario, delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni previste dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) redatto dal Comune committente ed allegato al presente capitolato speciale d'appalto. Il DUVRI potrà essere



aggiornato dal committente, anche su proposta della ditta appaltatrice, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità organizzative. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta della ditta aggiudicataria da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Articolo 11: Corrispettivo di appalto e modalità dei pagamenti

Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio, da effettuarsi nei modi e nei termini di cui al presente capitolato, è stabilito in € (prezzo di aggiudicazione) _____ oltre IVA per ogni pasto sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara dalla ditta aggiudicataria ed oltre al costo del DUVRI non soggetto a ribasso. Detto corrispettivo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere necessario, nell'arco di validità del contratto, per lo svolgimento del servizio nei termini di cui al presente capitolato, senza alcun diritto della ditta appaltatrice a nuovi o maggiori compensi.

Il corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice sarà liquidato in rate mensili posticipate entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura, purché corredata dei seguenti ulteriori documenti:

- copie del libro paga relative al personale impiegato nel servizio, corredate di autocertificazione resa dalla ditta appaltatrice in merito all'avvenuta corresponsione, nel mese cui la fattura è riferita, del trattamento economico previsto dai contratti applicati ai lavoratori impiegati nell'appalto;
- una copia delle comunicazioni a firma del dirigente scolastico o suo incaricato previste dall'art. 6 del capitolato, nonché i buoni mensa ritirati nel mese di riferimento;
- i risultati delle analisi chimiche e batteriologiche eseguite nel mese di riferimento in conformità al Piano di Autocontrollo;

Qualora la documentazione prodotta dalla ditta a corredo della fattura sia incompleta, il termine di 30 giorni per la liquidazione delle fatture decorrerà dal giorno di acquisizione al protocollo comunale dell'integrazione documentazione occorrente.

All'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) provvede d'ufficio il Comune Committente.

Il corrispettivo rimane invariato per tutta la durata dell'appalto, fatto salvo l'adeguamento previsto dall'articolo 115 del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163.

Articolo 12: Copertura assicurativa per danni a persone e cose.

La ditta aggiudicataria è responsabile in via diretta ed esclusiva dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, ivi compresi i casi di eventuale tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune committente esonerato in ogni forma o grado.

In relazione a quanto sopra, la ditta appaltatrice è tenuta a contrarre e mantenere operante per tutta la durata dell'appalto:

- a) una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi a garanzia dei danni a persone o cose cagionati nella gestione del servizio, con un massimale non inferiore a Euro 3.000.000,00 (tremilioni) annui e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al risarcimento del danno in favore del Comune di San Pietro Vernotico quale terzo beneficiario. La polizza dovrà recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare entro 10 giorni al Comune eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice;
- b) una polizza assicurativa a copertura dei rischi di furto, incendio, danneggiamento dei locali e delle attrezzature e macchinari presi in consegna dall'Amministrazione appaltante, con un massimale non inferiore a Euro 50.000,00 e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al



risarcimento del danno in favore del Comune di San Pietro Vernotico quale terzo beneficiario. La polizza dovrà recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare entro 10 giorni al Comune eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice;

Le polizze sottoscritte, così come gli eventuali rinnovi nel corso di durata dell'appalto, dovranno essere consegnati al Comune committente in originale o copia conforme prima dell'avvio del servizio ovvero, nel caso dei rinnovi di polizza, prima dell'inizio del corrispondente periodo assicurativo.

L'esistenza delle polizze di cui al presente articolo non esonera, in ogni caso, la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

Articolo 13: Inadempienze, penalità e risoluzione del contratto

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

a)- in caso di somministrazione di piatti non corrispondenti al menù del giorno, non comunicata ai sensi del precedente articolo 5: penalità pari al 50% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

b)- in caso di mancata consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata: penalità pari al 100% dell'importo totale dei pasti che avrebbero dovuto essere somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

c)- in caso di riscontro di grammature dei vari piatti significativamente inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica: penalità del 30% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

d)- in caso di pasti preparati con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto e nelle tabelle merceologiche prodotte in sede di gara e formanti parte integrante del contratto di appalto: penalità pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

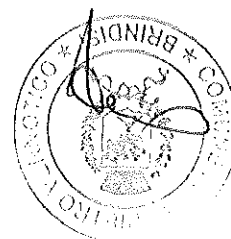
e)- in caso di superamento del numero di variazioni al menù ammesse dall'art. 5 del capitolato alla voce "MENU" e comunicate: una penalità pari al 30% dell'intera fornitura del giorno interessato;

f) - in caso di inadeguata igiene degli alimenti somministrati o delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto utilizzati per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché in caso di non conformità igienico-sanitaria risultante dai referti delle prove microbiologiche eseguite su alimenti, attrezzature e ambienti: penalità pari al 50% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

g) in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di cottura: penalità pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

h)- in caso di conservazione delle derrate alimentari con modalità non conformi alla normativa vigente: penalità pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

i)- ogni altra violazione contrattuale accertata e non contemplata nelle ipotesi che precedono dà luogo all'applicazione di una penalità variabile da Euro 500,00 a Euro 3.000,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza che l'Amministrazione appaltante riterrà a proprio insindacabile giudizio. In caso di recidiva in una o più delle violazioni di cui alle precedenti lettere dalla a) alla h) nonché in caso di mancata eliminazione dell'inadempimento entro il termine assegnato le penali vengono raddoppiate.



L'applicazione della penale deve essere preceduta dalla contestazione scritta (mediante raccomandata A.R. ovvero mediante PEC) dell'inadempienza rilevata, con contestuale assegnazione di un termine di giorni dieci dal ricevimento della contestazione per controdeduzioni. In difetto di controdeduzioni o quando le stesse, pur se presentate, non siano ritenute congrue, il Comune committente adotterà motivato provvedimento di applicazione della penale a valere sui corrispettivi dovuti ovvero, in difetto, sulla cauzione depositata. Sono fatti salvi, anche in caso di applicazione di penali, gli eventuali maggiori danni o spese sopportati dal Comune a seguito dell'inadempimento contestato così come resta salvo il diritto dello stesso ad esperire ogni altra azione utile qualora la cauzione risultasse insufficiente a coprire le penalità applicate.

Dopo ripetuti formali provvedimenti di applicazione di penali tra quelle previste dalle lettere da a) a h) il Comune committente può procedere, a proprio insindacabile giudizio, alla risoluzione del contratto, dandone comunicazione alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata ed incamerando la cauzione definitiva.

In aggiunta ai casi previsti dal comma precedente, la risoluzione del contratto da parte del Comune committente opera di diritto in caso di perdita accertata di alcuno dei requisiti stabiliti ai fini della partecipazione alla gara, di non veridicità accertata delle dichiarazioni fornite nel corso dell'appalto, di interruzione unilaterale del servizio senza giustificato motivo, di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro il termine previsto nonché in ogni altro caso di inadempienza ritenuta di particolare gravità dal Comune committente, quale, a titolo esemplificativo, la somministrazione accertata di generi alimentari guasti o alterati con sostanze di qualsiasi natura nonché la grave violazione delle norme igienico-sanitarie prescritte nello svolgimento del servizio.

La risoluzione contrattuale opera mediante semplice dichiarazione del Comune committente di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata con raccomandata A/R, ferma restando la facoltà di sospendere immediatamente il servizio in casi di particolare gravità.

La risoluzione del contratto determina il diritto del Comune committente ad incamerare la cauzione definitiva nonché il diritto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti ed al rimborso delle maggiori spese sostenute per l'esecuzione in danno.

In tutti i casi di mancata esecuzione del servizio per causa imputabile alla ditta appaltatrice, oltre all'applicazione delle penali ed all'obbligo di pagamento alla ditta del corrispettivo per le sole prestazioni effettivamente rese, il Comune committente avrà facoltà di richiedere il servizio a terzi addebitandone il costo all'appaltatore, benché superiore a quello di aggiudicazione. Tale costo sarà trattenuto a valere sui corrispettivi dovuti ovvero, in subordine, sulla cauzione definitiva.

Resta in ogni caso impregiudicata la facoltà del Comune di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006.

Articolo 14: Continuità del servizio appaltato.

La ditta appaltatrice è tenuta a garantire la continuità del servizio appaltato, atteso che trattasi di servizio strumentale all'esercizio del diritto all'istruzione e quindi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge n. 146/1990. In caso di sospensione o di interruzione anche parziale del servizi il Comune committente potrà sostituirsi alla ditta appaltatrice per l'esecuzione d'ufficio del servizio medesimo senza particolari formalità e con rivalsa delle spese sostenute in danno della ditta appaltatrice, in aggiunta alle penali alla stessa applicabili ed all'eventuale risarcimento danni. Fanno eccezione i soli casi di sospensione o interruzione per cause di forza maggiore, intendendosi per tali tutti gli eventi eccezionali ed imprevedibili le cui conseguenze dannose non siano evitabili con l'esercizio della normale diligenza (sono ritenute cause di forza maggiore, a



titolo esemplificativo e non esaustivo, i terremoti e le calamità naturali in genere, la guerra, le sommosse e i disordini civili, l'interruzione o sospensione delle attività didattiche a seguito di ordinanze emesse dalla autorità competenti, ecc.).

Articolo 15: Cauzione definitiva

La ditta appaltatrice è obbligata a depositare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva con le modalità e nell'importo stabiliti dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., a garanzia del corretto assolvimento degli obblighi contrattuali ed impregiudicato per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di escussione, parziale o totale, della cauzione definitiva prestata, la ditta appaltatrice è tenuta al reintegro della stessa ed alla presentazione della documentazione attestante l'avvenuto reintegro entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta escussione da parte dell'Amministrazione.

L'omessa o irregolare costituzione della cauzione determinano la decadenza dall'aggiudicazione, così come il mancato reintegro e presentazione della relativa documentazione nei termini contrattualmente previsti determina la risoluzione di diritto del contratto stipulato.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del contratto ovvero, in caso di vertenza giudiziale o stragiudiziale in atto, entro i tre mesi successivi alla definizione della vertenza.

Articolo 16 - Subappalto, cessione del contratto e cessione di crediti

Stante la particolare natura del servizio, è vietato il subappalto .

E' altresì vietata la cessione parziale o totale del contratto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione contrattuale, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento degli ulteriori danni e delle spese causati all'Amministrazione. E' fatta salva l'applicazione dell'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 in materia di vicende soggettive del soggetto appaltatore.

La cessione dei crediti derivanti dal contratto d'appalto è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

Articolo 17 – Stipula del contratto

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di appalto, da effettuarsi nella forma dell'atto pubblico amministrativo, sono a carico dell'appaltatore senza diritto di rivalsa.

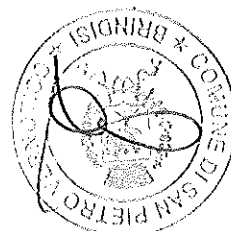
Il Comune committente si riserva la facoltà, ove ritenuto necessario, di attivare la prestazione contrattuale mediante lettera di affidamento anche in pendenza della stipula del contratto.

Articolo 18 - Definizione delle controversie, elezione di domicilio, foro competente e disposizioni finali

In caso di controversie tra l'Amministrazione appaltante e la ditta appaltatrice in ordine all'interpretazione e all'esecuzione del contratto, la ditta non potrà in ogni caso sospendere o rifiutare l'esecuzione del servizio, fermo restando il diritto di produrre le proprie motivate riserve e che vengano assunte, di comune accordo, determinazioni in ordine al rapporto contrattuale in essere .

Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere al Giudice competente, che viene individuato sin da ora nel Foro di Brindisi.

La ditta appaltatrice elegge domicilio, ad ogni effetto di legge e di contratto, presso la sede legale



dichiarata.

Per quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato d'oneri, si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Il Funzionario Responsabile dell'Area 2
Avv. Addolorata Tafuro

ALLEGATI:

Allegato "A": Elenco minimo attrezzature e beni da fornire in uso al Comune.

Allegato "B": Elenco prodotti alimentari da utilizzare nell'appalto.

Allegato "C": Tabella dietetica 2014/2015 per mensa scolastica scuole dell'infanzia/Tabella dietetica 2014 per cittadini anziani e bisognosi.

ALLEGATO "A" AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER I CITTADINI ANZIANI E BISOGNOSI PER LA DURATA DI CINQUE ANNI

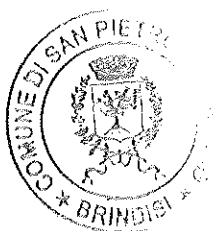
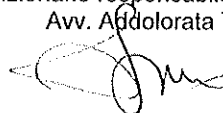
ELENCO MINIMO DELLE ATTREZZATURE E DEI BENI DA FORNIRE CON ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

- 1) ARMADI CONGELATORI
- 2) REGISTRATORI DI TEMPERATURA
- 3) LAVATOI
- 4) TAVOLI E PIANI D'APPOGGIO
- 5) LAVASTOVIGLIE
- 6) FORNO
- 7) BILANCE (PER CENTRO COTTURA E PER PLESSI SCOLASTICI)
- 8) SCAFFALATURE PER CELLE FRIGORIFERE
- 9) SCAFFALATURE PER LOCALI CUCINA
- 10) PATTUMIERE
- 11) DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI CARTA PER ASCIUGAMANI O ASGIUGAMANI ELETTRICI
- 12) CARRELLI PORTAVIVANDE DA UTILIZZARE NEI PLESSI SCOLASTICI
- 13) PENTOLE A GAS
- 14) CONTENITORI TERMICI ELETTRICI (DA UTILIZZARE NEL CENTRO COTTURA E NEI PLESSI SCOLASTICI)
- 15) PENTOLAME VARIO E UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E PER IL PORZIONAMENTO
- 16) ARMADIO SPOGLIATOIO
- 17) CARRELLI BAGNOMARIA PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

N.B. LA DITTA E' TENUTA A FORNIRE TUTTE LE ATTREZZATURE SOPRA ELENCAE IN NUMERO SUFFICIENTE A GARANTIRE IL REGOLARE ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E CORREDATE DI CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' ALLA NORMATIVA COMUNITARIA IN VIGORE.

San Pietro Vernotico, 23/12/2014.

Il Funzionario responsabile dell'Area 2
Avv. Addolorata Tafuro



ELENCO ALLEGATO "B" AL CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PER CITTADINI ANZIANI E BISOGNOSI PER IL PERIODO DI CINQUE ANNI

**N.B.: ALIMENTI OBBLIGATORIAMENTE BIOLOGICI.*

***N.B.:ALIMENTI OBBLIGATORIAMENTE D.O.P.*

****N.B. : N. 4 ALIMENTI A SCELTA DEL GRUPPO "VERDURE/ORTAGGI/LEGUMI" DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE BIOLOGICI.*

*****N.B. : N. 4 ALIMENTI A SCELTA DEL GRUPPO "FRUTTA" DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE BIOLOGICI*

- 1) LATTE*
- 2) PANE*/PANGRATTATO*
- 3) PASTA (TUTTE LE VARIETA' PREVISTE NEL MENU', COMPRESA LA PASTA FRESCA)*
- 4) POMODORI PELATI*
- 5)OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE*
- 6) UOVA*
- 7) FARINA*
- 8) PATATE*
- 9) CARNE DI VITELLO*
- 10) PARMIGIANO REGGIANO (DOP)**
- 11) GRANA PADANO (DOP)**

- 12) RISO
- 13) CARNE DI MAIALE
- 14) PLATESSA/MERLUZZO
- 15) MOZZARELLA
- 16) SCAMORZA
- 17) CACIORICOTTA
- 18)FONTINA
- 19) EMMENTHAL
- 20) FORMAGGIO SPALMABILE
- 21) PETTO DI TACCHINO
- 22) PETTO DI POLLO
- 23) BURRO
- 24) PESTO
- 25) GNOCCHI DI PATATE
- 26) TORTELLINI
- 27) PROSCIUTTO COTTO

VERDURE/ORTAGGI/LEGUMI***

- 28) POMODORI
- 29) CAROTE
- 30) ZUCCHINE
- 31) BROCCOLI
- 32) BIETOLE
- 33) FINOCCHI
- 34) SEDANO
- 35) PEPERONI
- 36) MELANZANE
- 37) FAGIOLINI
- 38) SPINACI
- 39) FAGIOLI SECCHI
- 40) FAVE SECCHIE
- 41) CECI SECCHI
- 42) LENTICCHIE
- 43) ORZO PERLATO/FARRO
- 44) LATTUGA
- 45) CETRIOLI
- 46) CAVOLFIORI
- 47) CARCIOFI
- 48) PISELLI
- 49) ZUCCA GIALLA
- 50) VERZA
- 51) OLIVE

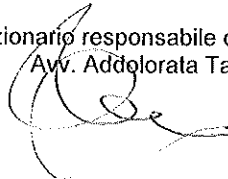


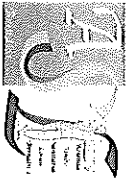
FRUTTA****

- 52) MELE
- 53) ARANCE
- 54) FRAGOLE
- 55) PERE
- 56) KIWI
- 57) MANDARINI
- 58) MANDARANCI
- 59) CLEMENTINE
- 60) MELONE
- 61) NESPOLE
- 62) ANGURIA
- 63) UVA
- 64) PESCA
- 65) ALBICOCCA
- 66) CILIEGIE
- 67) BANANE
- 68) LIMONI
- 69) SUSINE
- 70) PRUGNE

San Pietro Vernotico, 23/12/2014.

Il Funzionario responsabile dell'Area 2
Avv. Addolorata Tafuro





Eumenidi

TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
 Anno scolastico 2014-15
SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA
 Comune di S.PIETRO V.CO
 (Brindisi)

Risotto del sole	9
Riso	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Lonza di maiale al forno	50 (70)
Carne di maiale	3 (5)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
purè di patate	150
Patate	150
Latte P.S.	10 (15)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o mandaranci	150

Giainedi

Orecchiette alla pugliese	9
Orecchiette fresche	80 (100)
Pelati	60 (80)
Olio extravergine d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	30 (40)
Carne di vitello	1/10
Uovo	5 (7)
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	40
Pelati	3 (5)
Olio extravergine d'oliva	30-30-30
Crudità di verdure	40
Sedano -finocchi-carote	40
Pane semintegrale	150
Frutta: banana o clementine	150

Martedi

Pasta al sugo	9
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Merluzzo in umido	50 (70)
Filetti di merluzzo	5
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	70
Insalata verde	5
Olio extraverg. d'oliva	40
Pane semintegrale	150
Frutta: Banana o mela	100
Se di stagione Uva	100

Venerdi

Tortellini in brodo vegetale	9
Tortellini freschi	70 (90)
Verdure miste	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Formaggio fresco spalmabile	50
Spinaci all'olio	80
Spinaci	5
Olio extraverg. d'oliva	40
Pane semintegrale	150
Frutta: kiwi o pera	150

Mercledi

Pasta e ceci	9
Conchiglie	30 (40)
Ceci secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Prosciutto cotto	20
Tortino di bietole e patate	100 (150)
Patate	50 (70)
Bietole	1/10
Uovo	7 (10)
Parmigiano o Grana	5
Olio extraverg. d'oliva	40
Pane semintegrale	150
Frutta:arancia o pera	150

Prima settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI

Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



Cucinati

TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
Anno scolastico 2014-15
SCUOLA dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di S.PIETRO V.CO
(Brindisi)

Minestrina dell'orto		g
Orzo perlato		40 (60)
Patate		30 (50)
Cavolo cappuccio		30
Odori		q.b
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o Grana		5 (7)
Filetto di pesce impanato		
Merluzzo o platessa		50 (70)
Pangrattato		10
Olio extraverg. d'oliva		5
Julienne di carote		
Carote		80
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Banane o mela		150

Mercoledì

Pizza col pomodoro		g
Impasto per pizza		80 (120)
Salsa di pomodoro		15 (20)
Olio extraverg. d'oliva		5
Mozzarella		50 (80)
Fantasia di insalata		
Lattuga		30
Carote-finocchi		20-20
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Pera o kiwi		150

Mercoledì

Pasta in brodo vegetale		g
Pasta		50 (70)
Parmigiano o Grana		5 (7)
Olio extraverg. d'oliva		5
Gateau di patate		
Patate		50 (80)
Uovo		1/5
Prosciutto cotto		10 (15)
Parmigiano o Grana		5 (7)
Latte p.s.		10
Olio extraverg. d'oliva		3 (5)
Spinaci all'olio		
Bietola		80
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: clementine o mela		150

Giocattoli

Pasta con ragu		g
Pasta		50 (70)
Carne di vitello		10
Carote-sedano		20-20
Pelati		60 (80)
Olio extraverg. d'oliva		5 (10)
Parmigiano o Grana		5 (7)
Hamburger		
Carne di vitello		50(70)
Pangrattato		5 (7)
Olio extraverg. d'oliva		5
Insalata		60
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Pera o clementine		150

Vegetali

Purè di Fave		g
Fave secche		40 (60)
Patate		50 (80)
Olio extraverg. d'oliva		5 (10)
Frittata semplice		
Uovo		n.1
Parmigiano o Grana		5
Latte		10
Olio extraverg. d'oliva		3
Bietola all'olio		
Bietola		80
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Arancia o kiwi		150

Seconda settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

M. Caroli



TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
 Anno scolastico 2014-15
SCUOLA dell'INFANZIA e
PRIMARIA

Comune di S.PIETRO V.CO
 (Brindisi)

Lunedì

Risotto con spinaci o carciofi	
Riso	50(60)
Carciofi o spinaci	50(60)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Prosciutto cotto	20(40)
Insalata	
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: arancia o pera	150

Martedì

Pasta in brodo	9
Pasta	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette in brodo	
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Pangrattato	10 (15)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Carote prezzemolate	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: banana o clementine	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	9
Pasta	30(40)
Fagioli secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Emmenthal o fontina	30(40)
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o pera	150
Se di stagione Uva	100

Giovedì

Minestrone con riso	9
Riso	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliv	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Petto di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50 (70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate al forno	100 (150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o arancia	150

Venerdì

Pasta al sugo	9
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Quadratini di pesce	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Patate	30 (40)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Spinaci al limone	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: kiwi o mela	150

Terza settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

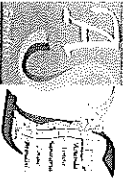


TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
 Anno scolastico 2014-15
SCUOLA dell'INFANZIA e
PRIMARIA
 Comune di S.PIETRO V.co
 (Brindisi)

Mercoledì

Pasta e lenticchie	g
Pasta	30(40)
Lenticchie secche	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Frittata con spinaci o carciofi	
Spinaci o carciofi	50
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Uovo	1
Latte p. s.	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Arancia o pera	150

Mercoledì

Risotto del sole	g
Riso	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Petto di pollo al limone	
Petto di pollo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata verde	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banana o mela	150

Mercoledì

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	50 (70)
Verdure miste	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Anelli di calamari con piselli	
Calamari	70 (90)
Piselli	50
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: pera o arancia	150
Se di stagione: Uva	100

Giovedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Mousse di cavolfiore	
Cavolfiore	60
Patate	10
Pangrattato	5
Burro	5
Pane semintegrale	40
Frutta: kiwi o banana	150

Venerdì

Farfalle ai sapori mediterranei	g
Farfalle	40 (60)
Carote-patate-piselli	20-20-20
Pelato	20
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Mozzarella	50(80)
Zucchine gratinate	
Zucchine	80
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: mela o mandaranci	150

Quarta settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

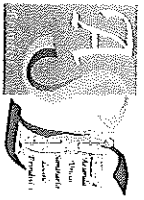


TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
Anno scolastico 2014-15
SCUOLA dell'INFANZIA e

PRIMARIA
Comune di S.PIETRO V.co
(Brindisi)

Suvedi

	g
Riso con patate	
Riso	40 (50)
Patate	100 (150)
Pelato	30 (50)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Petto di pollo alla mugnaia	
Petto di pollo	50 (70)
Farina	5
Latte p. s.	10
Olio extraverg d'oliva	5
Julienne di finocchi e carote	
Finocchi e carote	40-40
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o Kiwi	150

Martedi

	g
Sedanini al pomodoro	
Sedanini	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'olio	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Fontina o emmenthal	30 (40)
Insalata verde	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Arancia o mela	150
Se di stagione Uva	100

Mercoledì

	g
Zuppa rustica	
Orzo perlato o farro	20(30)
Ceci-fagioli-lenticchie- piselli secchi	30 (40)
Odori	q.b.
Olio extraverg. d'oliv	3 (5)
Crocchette di patate	
Uovo	¼
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Carote all'olio	
Carote	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banana o Pera	150

Giuvedì

	g
Fusilli tre colori	
Fusilli	50 (70)
Pelati	60(80)
Olive verdi-olive nere denocc.	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Bocconcini di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Broccoletti verdi all'olio	
Broccoletti verdi	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Clementine o Kiwi	150

Venerdì

	g
Minestrone con pasta	
Pasta	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliv	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini di merluzzo n.2 (n.3)	
Insalata verde	
Insalata	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o mandaranci	150

Quinta settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

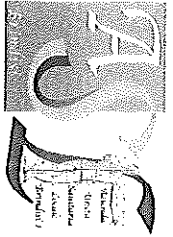


TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
 Anno scolastico 2014-2015
 Scuola dell'INFANZIA e
 PRIMARIA
 Comune di S.PIETRO V.co
 (Brindisi)

LUNEDI

Pasta con zucchine		g
Pasta		40(60)
Zucchine		50(70)
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o Grana		5(7)
Cotoletta di Tacchino		
Petto di tacchino		50(70)
Pangrattato		10
Olio extraverg. d'oliva		3(5)
Purè di patate		
Patate		(100)150
Latte p.s.		10
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o grana		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Mela o Pesca		150

MARTEDI

Pasta al sugo		g
Pasta		50(70)
Pelati		60(80)
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o Grana		5(7)
Frittata al forno		
Uovo		n.1
Parmigiano o Grana		10
latte p.s.		10
Pangrattato		10
Olio extraverg. d'oliva		3
Fagiolini lessi		
Fagiolini		80
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: albicocche o kiwi		150

MERCOLEDI

Pasta con Piselli		g
Pasta		30(40)
Piselli		50 (70)
Olio extraverg. d'oliva		5
Mozzarella alla caprese		
Mozzarella		50 (80)
Pomodori		80
Olio extraverg. d'oliva		3(5)
Pane semintegrale		40
Frutta: Melone o fragole		150

GIOVEDI

Risotto alle carote		g
Riso		50(70)
Carote		50 (70)
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o Grana		5 (7)
Quadrantini di pesce		
Merluzzo o platessa		50 (70)
Patate		30 (40)
Pangrattato		5 (7)
Olio extraverg. d'oliva		3 (5)
Bietola lessa		
Bietola		80
Olio extraverg. d'oliva		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Banane o nespole		150

VENERDI

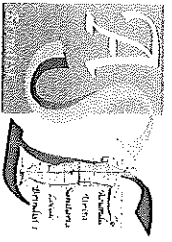
Penne al pomodoro e basilico		g
Penne		50 (70)
Pelati		60(80)
Olio extraverg. d'oliva		5
Parmigiano o Grana		5(7)
Bocconcini di vitello o schiacciatina al limone		
Vitello		50 (70)
Olio extraverg. d'oliva		3(5)
Insalata		
Insalata verde		70
Olio extraverg. d'oliva.		5
Pane semintegrale		40
Frutta: Pera o anguria		150

Prima settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



**TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE**
Anno scolastico 2014-2015
Scuola dell'INFANZIA e
PRIMARIA
Comune di S.PIETRO V.co
(Brindisi)

LUNEDI

Riso e lenticchie	9
Riso	30(40)
Lenticchie	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Zucchine ripiene	
Zucchine	100
Scamorza	30
Pangrattato	10
Latte o brodo	q. b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o fragole	150

MARTEDI

Pasta con pomodorini e basilico	9
Pasta	50(70)
Pomodorini	50(70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Petto di pollo alla mugnaia	
Petto di pollo	50(70)
Farina	5
Latte p. s.	10
Olio extraverg d'oliva	5
Fagiolini in umido	
Fagiolini	80
Pelati o pomodorini	40
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o Kiwi	150

MERCOLEDI

Farfalle ai sapori mediterranei	9
Farfalle	40 (60)
Zucchine-peperoni-melanzane	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pelato/Parmigiano o Grana	30-5
Bastoncini di merluzzo	n.1(n.2)
Insalata	
Lattuga	60
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o ciliegie	150

GIOVEDI

Pasta al sugo	9
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio d'oliva e.v.	3
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o Anguria	150

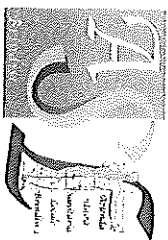
VENERDI

Riso con zucchine o peperoni	9
Riso	40(60)
Zucchine o peperoni	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Omelette al prosciutto	
Uovo	1
Parmigiano o Grana / Pangrattato	5/5
Latte p.s./prosciutto cotto	10/5
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate lesse	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o melone	150

seconda settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



**TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE**
Anno scolastico 2014-2015
Scuola dell'INFANZIA e
PRIMARIA
Comune di S.PIETRO V.CO
(Brindisi)

LUNEDI

Risotto all'ortolana	
Riso	9
Verdure miste	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	50(70)
Parmigiano o Grana	5
Petto di tacchino alla salvia	
Petto di tacchino	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Zucchine all'olio	
Zucchine	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o albicocche	
Frutta: Pera o albicocche	150

MARTEDI

Pasta con i fagiolini	
Pasta	9
Fagiolini	50 (70)
Pelati	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	60 (80)
Caciocotta	5
5(7)	
Merluzzo in umido	
Filetti di merluzzo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	
Insalata verde	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o ciliegie	
Frutta: Banane o ciliegie	150
Se di stagione Uva	100

MERCOLEDI

Insalata di pasta	
Pasta	9
Pomodorini, cetrioli o verdure e ortaggi misti	50 (70)
Olive denocciolate	10
Parmigiano o Grana a scaglie	5(7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Formaggio fresco spalmabile	
Formaggio fresco spalmabile	50
Carote al burro	
Carote	80
Burro	5
Pane semintegrale	
Pane semintegrale	40
Frutta: Ciliegie o prugne	
Frutta: Ciliegie o prugne	150

GIOVEDI

Pasta e piselli	
Pasta	9
Piselli	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	50 (70)
Prosciutto cotto	5
Rotolo di bietole o spinaci	
Rotolo di bietole o spinaci	20
Patate	100 (150)
Bietole o Spinaci	50(70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	7(10)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o fragole	
Frutta: Mela o fragole	150

VENERDI

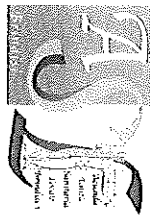
Orecchiette alla pugliese	
Orecchiette fresche	9
Pelati	80(100)
Olio extravergine d'oliva	60(80)
Parmigiano o Grana	5(10)
Polpette al sugo	
Polpette al sugo	5 (7)
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana/Pangrattato	5-10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Verdure stufate	
Verdure stufate	30-30-30
Zucchine/Peperoni /melanzane	5
Olio extravergine d'oliva	40
Pane semintegrale	
Pane semintegrale	40
Frutta: pesca o pera	
Frutta: pesca o pera	150

terza settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



**TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE**
Anno scolastico 2014-2015
Scuola dell'INFANZIA e
PRIMARIA
Comune di S.PIETRO V.co
(Brindisi)

LUNEDI

	g
Pasta al pomodoro fresco	9
Pasta	50(70)
Pomodori	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Filetto di pesce impanato	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o pesca	150

MARTEDI

	g
Pasta con melanzane	9
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Melanzane	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Arrostio di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50 (70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o fragole	150
Se di stagione Uva	100

MERCOLEDI

	g
Pasta al pesto	9
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Mozzarella	50 (80)
Insalata mista	
Insalata	40
Pomodori	40
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o pesca	150

GIOVEDI

	g
Purea di Fave	40(60)
Fave secche	40(60)
Patate	50 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Prosciutto cotto	20 (40)
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Ciliegie o susine	150

VENERDI

	g
Pomodori ripieni	9
Riso	50 (70)
Pomodori grossi	100 (150)
Basilico	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (7)
Patate prezzemolate	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera	150

quarta settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dot.ssa Margherita CAROLI

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

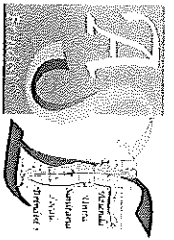


TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
 Anno scolastico 2014-2015
 Scuola dell'INFANZIA e
 PRIMARIA
 Comune di S.PIETRO V.CO
 (Brindisi)

LUNEDI

Pasta e lenticchie	g
Pasta	30(40)
Piselli	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o Melone	150

MARTEDI

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senzaaglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Bastoncini di merluzzo n.2 (n.3)	
Fagiolini lessi	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o prugna o Uva	150
	100

MERCOLEDI

Sedanini pomodoro e basilico	g
Sedanini	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Crocchette di patate	
Uovo	¼
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Insalata	
Insalata verde	60
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Anguria o mela	150

GIOVEDI

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	40 (60)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Caciocotta	5(7)
Prosciutto cotto	20 (40)
Insalata con patate	
Patate lesse	80
Pomodori	50
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o Susine	150

VENERDI

Risotto alle zucchini	g
Riso	50(70)
Zucchini	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Petto di pollo al limone	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o ciliegie	150

quinta settimana

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI

M. Caroli

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



COMUNE SAN PIETRO VERNOTICO
1° SETTIMANA MENU' INVERNALE 2014-15
SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE ANZIANI

LUNEDI	g	MARTEDI	g	MERCOLEDI	g	GIOVEDI	g	VENERDI	g	SABATO	g	DOMENICA	g
Pasta in brodo		Pasta al sugo		Pasta con ceci		Risotto del sole		Penne al pomodoro e pasta		Minestrone di verdure con riso		Pasta al forno	
olio e.v. di oliva grana sale q.b.	80 5 7	pasta pomodori pelati olio e.v. di oliva grana	100 80 5 7	pasta ceci olio e.v. di oliva	80 40 5	riso zucca gialla olio e.v. di oliva grana	80 100 5 7	pasta pomodori pelati olio e.v. di oliva grana	100 80 5 7	riso verdure miste olio e.v. di oliva grana	80 100 5 7	pasta pomodori pelati pasta filata carne grana olio e.v. di oliva	100 80 15 25 5 5
Polpette in brodo		Gateau di patate		Mozzarella		Pesce gratinato		Straccetti di vitello al limone		Petto di pollo al forno		Arrostio di vitello	
carne di vitello uovo pangrattato grana olio e.v. di oliva	100 10 20 10 5	patate uovo prosciutto cotto grana latte p.s. olio e.v. di oliva	120 15 20 10 15 5	Mozzarella	100	peruzzo o platessa pangrattato olio e.v. di oliva	150 20 5	vitello olio e.v. di oliva limone	120 5 q.b.	pollo olio e.v. di oliva odori	120 5 q.b.	carne di vitello olio e.v. di oliva odori	120 5 q.b.
Julienne di carote		Bietola lessa		Pomodori		Spinaci lessi		Insalata		Verdura all'olio		Patate al forno	
carote olio e.v. di oliva	150 5	bietola olio e.v. di oliva	150 5	pomodori olio e.v. di oliva	150 5	spinaci olio e.v. di oliva	150 5	insalata olio e.v. di oliva	100 5	verdura olio e.v. di oliva	150 5	patate olio e.v. di oliva	150 5
pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100
frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CIROLI

Margherita Cirolì



COMUNE SAN PIETRO VERNOTICO
2° SETTIMANA MENU' INVERNALE 2014-15
SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE ANZIANI

LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI		SABATO		DOMENICA	
g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Riso e lenticchie		Pasta con carciofi/verza		Farfalle ai sapori mediterranei		Pasta al sugo		Pastina in brodo vegetale		Passato di verdure		Pasta al trafilato	
riso	80	pasta	80	pasta	80	pasta	100	pasta	80	verdure miste	250	pasta	100
lenticchie	40	carciofi/verza	100	verdure miste	150	pomodori pelati	80	brodo vegetale	q.b.	patate	50	pomodori pelati	80
pomodori pelati	10	grana	7	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	carne	30
olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	pomodori pelati	40	grana	7	grana	7	grana	7	olio e.v. di oliva	5
odori	q.b.			grana	7					brodo vegetale	q.b.	grana	5
Scamorza		Petto di pollo alla muagnala		Filetto di platessa fritto		Scaloppine di vitello		Frittata		Merluzzo gratinato		Polpettone al forno	
scamorza	80	pollo	120	platessa	150	carne di vitello	120	uova	120	merluzzo	150	carne di vitello	100
		farina	10	olio e.v. di oliva	5	farina	10	pangrattato	20	pangrattato	20	grana	10
		latte	15	pangrattato	10	olio e.v. di oliva	5	grana	20	olio e.v. di oliva	5	uova	20
		olio e.v. di oliva	5	uova	15			latte	20			pane	20
								olio e.v. di oliva	5			olio e.v. di oliva	5
												aglio	q.b.
Zucchine gratinate		Julienne di finocchi		Pomodori		Mousse di cavolfiore		Spinaci lessi		Insalata verde		Carote all'olio	
zucchine	150	finocchi	150	Pomodori	150	cavolfiore	100	spinaci	150	insalata	100	carote	150
pangrattato	15	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	patate	30	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5
olio e.v. di oliva	5					pangrattato	10						
						burro	10						
pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100
frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI



COMUNE SAN PIETRO VERNOTICO
3° SETTIMANA MENU' INVERNALE 2014-15
SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE ANZIANI

LUNEDI	9	MARTEDI	9	MERCOLEDI	9	GIOVEDI	9	VENERDI	9	SABATO	9	DOMENICA	9
Risotto del sole		Pasta al pomodoro		Pasta e fagioli		Pasta e patate		Pasta al sugo		Minestrone con riso		Pasta al tomo	
riso	80	pasta	100	pasta	80	pasta	80	pasta	100	riso	80	pasta	100
zucca gialla	100	porro dori pelati	80	fagioli secchie	40	patate	100	porro dori pelati	80	minestrone	100	porro dori pelati	80
olio e.v. di oliva	5	grana	5	olio e.v. di oliva	5	porro dori pelati	40	grana	5	olio e.v. di oliva	5	pasta filata	15
grana	7	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	prezzemolo	5	olio e.v. di oliva	5	grana	5	carne	25
						sale	q.b.					grana	5
						q.b.	q.b.					olio e.v. di oliva	5
Lonza di maiale al forno		Merluzzo in umido		Rotolo di bietole o spinaci		Scamorza		Polpette al sugo		Stornato di patate		Arrosti di vitello	
carne di maiale	120	pesce	150	patate	150	scamorza	80	carne di vitello	100	patate	120	carne di vitello	120
latte	20	olio e.v. di oliva	5	bietole o spinaci	100	uovo	10	uovo	10	uovo	15	olio e.v. di oliva	5
olio e.v. di oliva	5	pomodori pelati	10	uovo	15	grana	15	pangrattato	20	prosciutto cotto	20	odori	q.b.
				grana	15	olio e.v. di oliva	5	grana	10	latte p.s.	15		
				olio e.v. di oliva	5			olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5		
Julienne ardechino		Insalata				Pomodori		Verza brasata		Carote lesse		Patate al tomo	
finocchi o cetrioli	50	insalata	100			pomodori	150	verza	150	carote	150	patate	150
sedano e carote	50+50	olio e.v. di oliva	5			olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5	olio e.v. di oliva	5
olio e.v. di oliva	5												
pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100	pane	100
frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150	frutta di stagione	150

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dott.ssa Margherita CAROLI



COMUNE SAN PIETRO VERNOTICO
4° SETTIMANA MENU' INVERNALE 2014-15
SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE ANZIANI

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
Gnocchi al pomodoro gnocchi: 200 pomodori pelati 60 olio e.v. di oliva 5 grana 7	Pasta con carciofi/melanzane pasta 80 carciofi/melanzane 80 pomodori pelati 40 grana 7 olio e.v. di oliva 5	Minestrina dell'orto riso 80 patate 50 sedano 20 pelati 30 olio e.v. di oliva 5 grana 7	Risotto all'italiana riso 100 pomodori pelati 80 olio e.v. di oliva 5 grana 10	Purea di fave fave secche 100 patate 80 olio e.v. di oliva 30	Pastina in brodo vegetale pasta 80 olio e.v. di oliva 5 brodo vegetale q.b. grana 7	Pasta al sugo pasta 100 pomodori pelati 80 grana 5 olio e.v. di oliva 5
Filetto di pesce impanato pesce 150 olio e.v. di oliva 5 pangrattato 10	Petto di tacchino al forno petto di tacchino 120 olio e.v. di oliva 5	Mozzarella mozzarella 100	Hamburger al forno carne di vitello pangrattato 100 olio e.v. di oliva 10 pangrattato 5	Prosciutto cotto Prosciutto cotto 80	Merluzzo gratinato pesce 150 pangrattato 10 olio e.v. di oliva 5	Polpette al sugo carne di vitello 100 uovo 10 pangrattato 20 grana 10 olio e.v. di oliva 5 pomodori pelati 40
Spinaci all'olio spinaci 150 olio e.v. di oliva 5	Patate al forno patate 150 olio e.v. di oliva 5 odori q.b.	Julienne di carote carote 150 olio e.v. di oliva 5	Insalata verde insalata 100 olio e.v. di oliva 5	Bietole all'olio bietole 150 olio e.v. di oliva 5	Julienne arlecchino finocchi o cetrioli 50 sedano e carote 50-50 olio e.v. di oliva 5	Verdura all'olio verdura 100 olio e.v. di oliva 5
pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150	pane 100 frutta di stagione 150

U.O. Igiene della Nutrizione
 La Responsabile
 Dott.ssa Margherita CAROLI



COMUNE SAN PIETRO VERNOTICO
5° SETTIMANA MENU' INVERNALE 2014-15
SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE ANZIANI

LUNEDI'	g	MARTEDI'	g	MERCOLEDI'	g	GIOVEDI'	g	VENEDI'	g	SABATO	g	DOMENICA	g
<u>Pasta e piselli</u>		<u>Tubertini affogati</u>		<u>Sedani pomodoro e basilico</u>		<u>Conchigliette alle verdure</u>		<u>Riso ai pomodoro</u>		<u>Pasta e lenticchie</u>		<u>Pasta al forno</u>	
pasta piselli olio e.v. di oliva	80 100 5	pasta verdure miste olio e.v. di oliva grana	80 100 5 7	pasta pelati olio e.v. di oliva grana	100 80 5 7	pasta carote, zucchine patate, bietola pelati olio e.v. di oliva grana	80 30-30 30-30 60 5 7	riso pomodori pelati olio e.v. di oliva grana	100 80 5 7	pasta lenticchie olio e.v. di oliva	80 40 5	pasta pomodori pelati pasta filata carne grana olio e.v. di oliva	100 80 15 25 5 5
<u>Frittata</u>		<u>Filetto di platessa fritto</u>		<u>Scaloppina di maiale al limone</u>		<u>Mozzarella</u>		<u>Petto di pollo al forno</u>		<u>Prosciutto cotto</u>		<u>Fettina di vitello imbandata</u>	
uova pangrattato grana latte olio e.v. di oliva	120 20 20 20 5	platessa olio e.v. di oliva pangrattato uova	150 5 10 10	fettina di maiale farina olio e.v. di oliva	120 10 5	mozzarella	100	petto di pollo olio e.v. di oliva latte	120 5 10	prosciutto cotto	60	carne di vitello olio e.v. di oliva pangrattato sale	120 5 10 q.b
<u>Insalata</u>		<u>Spinaci all'olio</u>		<u>Cavolfiori gratinati</u>		<u>Pomodori</u>		<u>Julienne di carote</u>		<u>Pure di patate</u>		<u>Insalata mista</u>	
lattuga olio e.v. di oliva	100 5	spinaci olio e.v. di oliva	150 5	cavolfiore pangrattato olio e.v. di oliva	150 10 5	pomodori olio e.v. di oliva	150 5	carote olio e.v. di oliva	150 5	patate garnia latte olio e.v. di oliva	150 10 20 5	pomodori insalata olio e.v. di oliva	100 50 5
pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150	pane frutta di stagione	100 150

U.O. Igiene della Nutrizione
La Responsabile
Dot.ssa Margherita CAROLI