

ALL.B



COMUNE DI MILAZZO

1° Settore - Affari Generali e Politiche Sociali
8° Servizio - Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MILAZZO
PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2018 – 21 DICEMBRE 2018 - C.I.G. 7531410C22

SOMMARIO

ART 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART 2	ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO
ART 3	VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART 4	DURATA DEL SERVIZIO
ART 5	TABELLE DIETETICHE
ART 6	MENU' - VARIAZIONI DI DIETE ALTERNATIVE
ART 7	VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI
ART 8	CENTRO DI COTTURA
ART 9	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART 10	CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE - OBBLIGHI
ART 11	IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO
ART 12	RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE
ART 13	VIGILANZA SUL SERVIZIO
ART 14	CAMPIONATURE DEI CIBI SOMMINISTRATI
ART 15	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

.		
ART	16	MONITORAGGIOECONTROLLODAPARTEDELL'AMMINISTRAZIONE
.		
ART	17	COMMISSIONIMENSA
.		
ART	18	INTERRUZIONEDELSERVIZIOESCIOPERI
.		
ART	19	RILIEVIDELL'AMMINISTRAZIONECOMUNALE
.		
ART	20	PENALI
.		
ART	21	DIVIETODISUBAPPALTO
.		
ART	22	ONERIDIVERSIDELL'IMPRESAAPPALTATRICE
.		
ART	23	VARIAZIONEDELLARAGIONESOCIALE
.		

ART. 24 CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 25 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E SULL'ASSUNZIONE DEI

DISABILI ART. 27 CONTROVERSIE

ART.28

INFORMAZIONI ART. 29

RINVIO A

LEGGI

ALLEGATO QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPIEGARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

ARTICOLO 1 -- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia cittadine per il periodo 1 ottobre 2018 – 21 dicembre 2018.

Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti con una componente in prevalenza biologica, agli alunni frequentanti le n. 12 scuole dell'Infanzia degli Istituti Comprensivi del Comune di Milazzo, per un totale presunto di 18096 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica. L'utenza è rappresentata dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, nonché dal personale docente e/o collaboratori scolastici, avente diritto alla mensa ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16/5/1996.

ARTICOLO 2 – ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria allegate, ovvero, in caso di prodotti biologici, per come indicati in sede di offerta di gara;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico;
- la veicolazione, con un numero un adeguato di mezzi di trasporto (minimo 6),dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente), in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CEE;
- la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato (almeno un addetto ogni 30 alunni). Per i plessi scolastici dove il numero dei pasti giornalieri è inferiore a 10 la ditta appaltatrice potrà fornire il pasto in monoporzioni;
- la gestione di momenti ricreativi in occasione del Natale, del carnevale e della Pasqua;
- il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;
- le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate.
- Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria;
- gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia e riassetto delle sale verranno definite in concerto tra l'Amministrazione comunale e i Dirigenti scolastici e comunicati alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'importo a base d'asta del presente appalto per ciascun pasto è di euro 4.20 oltre IVA al 4% per un importo presunto di euro 76.003,20 oltre IVA al 4% (3.040,13) per un totale di euro 79.043,33.

L'amministrazione si riserva, in considerazione delle attuali condizioni finanziarie dell'Ente, qualora non intervenisse per tempo, l'approvazione degli strumenti finanziari necessari, di proporre alla Ditta appaltante la ripetizione dell'appalto, per pari durata ed importo, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016.

Pertanto, ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 50/2016, tenuto conto della facoltà di rinnovo o proroga contemplata negli atti di gara, l'importo complessivo stimato a base d'asta è pari ad € 152.006,40.

Il prezzo di aggiudicazione, a misura e non a corpo, è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici * e/o dalle somme stanziare in bilancio. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, previa stipula del contratto di fornitura, ed emissione di regolare fattura elettronica, l'importo relativo al numero dei pasti

effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero, sia alle sedi di mensa scolastica, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. Il pagamento avverrà nei modi e termini di cui alle leggi vigenti.

ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata per il periodo 1 ottobre – 21 dicembre 2018.

Ai sensi dell'art. 63 , comma 5 del D.Lgs. 50/2016, si potrà procedere, a discrezione del committente, alla ripetizione del servizio oggetto del presente appalto, per una sola volta, per il periodo 07 gennaio - 27 marzo 2019.

In considerazione delle attuali condizioni finanziarie dell'Ente, l'Amministrazione intende affidare momentaneamente il servizio per il periodo 1 ottobre - 21 dicembre 2018, mentre il servizio relativo al periodo 07 gennaio - 27 marzo verrà affidato solo allorchè verranno individuate le risorse finanziarie occorrenti, e pertanto lo scrivente Ente si impegna contrattualmente fino al 21 dicembre 2018;

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso, fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formalizzazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio per come previsto dal bando di gara ed alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quando effettivamente prestato.

ARTICOLO 5 – TABELLE DIETETICHE

I pasti devono rispecchiare le “Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti”, regolarmente approvate dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione-Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. di Milazzo, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante. In caso di offerta di cibi biologici, la ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, regolarmente certificate. I pasti preparati devono rispondere al dettato dall'art.5 delle 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igienico ed organolettiche degli alimenti.

ARTICOLO 6 – MENU': VARAZIONI E DIETE ALTERNATIVE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione comunale ed approvato dall'U. O. C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione- dell' A.S.P di Milazzo sia per la qualità che per la grammatura. Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di “diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle personale esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

1° piatto : pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine)

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o in alternativa, carni bianche al vapore con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a :

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari siano esse singole o multiple;

-soggetti celiaci;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio. La ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di particolari menù dovuti a motivi etico- religiosi. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le variazioni al menù base a seguito di richieste di diete speciali dovranno essere apportate dalla ditta aggiudicataria e trasmesse al Settore Educazione che provvederà a trasmetterle all'A.S.P per l'approvazione.

ARTICOLO 7 – VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

E' consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura e seguito di festività ecc.) previa comunicazione al 1°Settore - 8° Servizio del Comune.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta unicamente nei casi di: gravi guasti agli impianti di cottura e /o di avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidiani necessari, confezionandoli con le caratteristiche del presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni variazione oltre che al Comune, anche ai Dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni plesso scolastico prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 8 – CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente che deve essere ubicato in Milazzo o nei comuni limitrofi al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi non conservati a lungo dopo la cottura. Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, pure esso dichiarato agibile dalle Autorità Sanitarie competenti.

Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie non deperibili, quali oli, formaggi, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio ed all'uopo dichiarati idonei dalle autorità sanitarie.

ARTICOLO 9 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

Per **Responsabile del Servizio** si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con i Dirigenti Scolastici e le commissioni mensa.

Al **Responsabile del Servizio** spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle

operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante nonché diretto interlocutore del Comune;

- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato;

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Milazzo o in un Comune limitrofo e un ufficio con recapito telefonico –indirizzo e-mail , nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, dovrà inoltre dotarsi di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle 17,00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Settore 1° - 8° Servizio del Comune di Milazzo comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

-Indirizzo dell'ufficio e numero di telefono ed e-mail, numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile e del Direttore del centro cottura;

-nome del Responsabile del servizio, curriculum professionale e mansioni;

ARTICOLO 10 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE –OBBLIGHI

In base al D.lgs. 193/2007 regolamento 852-853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione.

–Il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro di cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il o i cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

L'operato del centro di cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

Il Responsabile dovrà garantire la presenza fisica quotidiana nel centro di cottura ed essere rintracciabile durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 1/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo dei lavori. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari.

ARTICOLO 11 – IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione,
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 12 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici. La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore ad euro 3 milioni per ogni sinistro nei confronti del Comune di Milazzo.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti finiti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio sia verso il Comune di Milazzo che verso terzi.

ARTICOLO 13 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità, il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti. Per la funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell' ASP effettueranno controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti.

ARTICOLO 14 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in casi di reclamo.

ARTICOLO 15 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- prelievo mensile di n.1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertare i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi, stafilococchi aurei, salmonella, listeria. Devono obbligatoriamente essere sottoposti ad indagine: le carni crude, suine, avicole e bovine, il pesce surgelato, le uova pastorizzate, paste ripiene, verdure crude o preparazioni da consumarsi fredde quali affettati, formaggi, insalate di mare, arrostiti freddi ecc.;

- prelievo annuo di n.3 campioni (farine, pasta, riso, legumi secchi)per la ricerca di eventuali parassiti;

- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno:

- verifica mensile del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;

- verifica mensile al centro di cottura;

- verifica mensile dello stato dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti. La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli al 1°Settore - 9° Servizio del Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi. In caso di inadempienza nell'invio nel detto termine verrà applicata una penale di euro 50,00 per ogni giorno di ritardo.

ARTICOLO 16 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato nel centro cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite del presente capitolato. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione. Al fine di agevolare il controllo dell'andamento del servizio e del livello di gradibilità del menù, l'insegnante referente per ogni plesso scolastico dovrà compilare anche quotidianamente in tutte

le sue parti una apposita scheda di rilevazione fornita dal Comune che sarà consegnata ai Dirigenti Scolastici per la trasmissione al Comune.

ARTICOLO 17 – COMMISSIONI MENSA

In ogni plesso scolastico è istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e genitori. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento dei servizi di mensa e di segnalare al 1° Settore -8° Servizio del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni. Ogni Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione. La commissione provvederà a relazionare mensilmente sull'andamento del servizio.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita al centro cottura.

ARTICOLO 18 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso. Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00 il Comune corrisponderà alla ditta il 50% del costo complessivo della fornitura commissionata sulla base del numero precedente allo sciopero.

ARTICOLO 19 –RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo "Penali". La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 20 - PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00(centocinquanta)a euro 1.500,00(millecinquecento).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

- Analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio

abilitato risultate “cattive” penali di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es. 1° infrazione 150,00 - 2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00); risultato “mediocre” penale di euro 150,00 non progressiva;

- analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell’Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque giudicata “cattiva” penale di euro 150,00 alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- c) analisi di quantità: se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all’applicazione di una penale di euro 150,00 alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- d) menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara comporta una penale di euro 150,00 alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- e) ritardo nell’invio delle analisi: per ogni giorno di ritardo nell’invio delle analisi di cui all’articolo “Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta” verrà applicata una penale di euro 52,00 per ogni giorno di ritardo. L’applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ARTICOLO 21 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E’ fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto della fornitura pena dell’immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 22 – ONERI DIVERSI DELL’IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all’osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabili) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all’osservanza verso i dipendenti impegnati nell’esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al rispetto di quanto previsto dall’art. 304 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore turismo;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l’impianto o l’esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l’IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell’impresa appaltatrice;
- fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fattura inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l’allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l’eventuale ottenimento dei CEE/AIMA o altri ; in caso contrario si procederà all’applicazione di una o più penali per come previsto nell’articolo “Penali”.

ARTICOLO 23 – VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

L’aggiudicatario dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 24 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, in favore del Comune, cauzione definitiva. Le condizioni e l'importo della cauzione definitiva dovranno essere indicate nel Bando di Gara.

ARTICOLO 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Si avverte che a norma del regolamento di contabilità generale dello Stato il concorrente che avrà offerto il miglior ribasso, resta vincolato anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte del Comune. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese contrattuali (diritto di rogito, bollo, registrazione ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 26 – RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008;
- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
 - nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

ARTICOLO 27 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Barcellona.

ARTICOLO 28- INFORMAZIONI

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile Unico del Procedimento Sig. Rosella Boccanera tel. 090-9224971 e-mail: pubblicaistruzione@comune.milazzo.me.it .

ARTICOLO 29- RINVIO A LEGGI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.lgs. n.50/2016, alla normativa vigente in materia nonché alle norme del Codice Civile.

Milazzo,

Il Dirigente del Settore
Dott. Michele Bucolo



COMUNE DI MILAZZO

1° Settore - Affari Generali e Politiche Sociali
8° Servizio - Pubblica Istruzione

Qualità e caratteristiche dei generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti.

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalla vigente normativa igienico –sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

Tagli richiesti: noce, controgirello, di taglio lombo e magro di taglio quarti posteriori per spezzatino appartenenti alle seguenti categorie di animai: vitello, vitellone ; dette carni, prima della distribuzione, debbono subire la normale frollatura.

La Carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere solo ad animali cresciuti e macellati in Italia e rispondenti alle caratteristiche di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

La carne macinata dell'hamburger, delle polpette o di impasti di riempimento deve essere ottenuta da polpa magra; deve essere macinata nei locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione per qualche ora essa deve avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

POLLAME FRESCO E CARNI SUINE FRESCHE

Polli e tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra).

La carne deve essere fornita sotto forma di petto di pollo oppure coscia di pollo; le parti di tacchino che possono essere usate sono: petto di tacchino a fette o arrosto – coscio: arrosto o lessato. Carni suine di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali che dovranno essere fornite esclusivamente sotto forma di arrosto –arista e coscio.

UOVA

Di categoria A extra ed A, conformi alle norme sulla commercializzazione delle uova previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Il prosciutto cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati.

FORMAGGI

Burro: il prodotto deve essere esente da qualsiasi materia eterogenea per cui dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.

Olio: extra vergine di oliva per i cibi crudi e cotti. Come grasso di condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo deve essere usato olio extra vergine di oliva, la cui acidità massima sia dell'80%.

PASTA, RISO, PANE, FARINA

Pasta: preparata con semola di grano duro di marca nota conosciuta sul mercato.

Riso: arboreo. Deve essere usato il tipo parboiled in quanto trattiene un contenuto di vitamine e Sali minerali.

Pane : ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito, come dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione ai refettori deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusure tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto e aerato. Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0", in piccole quantità" per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

PESCE SURGELATO E/O CONGELATO

Il pesce deve essere di ottima qualità e di marca nota sul mercato, i bastoncini devono essere all'interno bianchi senza filamenti neri

FRUTTA

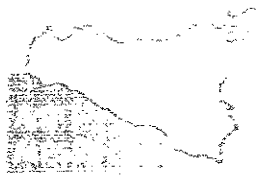
Per il consumo della frutta è obbligatorio rispettare la stagionalità dei vari tipi di frutta. La frutta fresca deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo. Le partite di frutta (mele, pere, arance, mandarini, banane ecc.), devono essere selezionate in modo uniforme. In casi eccezionali la frutta può essere sostituita da un succo di frutta in brick.

CONTORNI

Verdure ed ortaggi da consumare cotti o crudi, come contorni o nella composizione di insalate, da usare con criteri di stagionalità per vivacizzare il gusto dei fruitori. E' consentito, in caso di necessità, l'uso di prodotti surgelati di prima qualità e di marca nota sul mercato.

ACQUA MINERALE NATURALE

Fornitura di acqua minerale naturale in quantità di un 1 litro ogni quattro utenti.



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanna Paglia
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milano

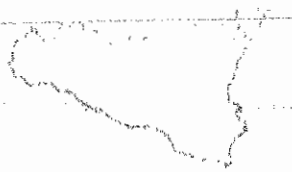
TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Polpette di carne Insalata mista	Riso al Parmigiano Pesce impanato Insalata verde	Pasta al pomodoro Braciolone di pollo Finocchi al forno	Pastina in brodo Polpatine in brodo carote e patate lesse
MARTEDI'	Pasta e legumi Zucchine trifolate	Pasta al sugo polpette di carne al sugo Insalata mista	Pasta al sugo Polpette al sugo Spinaci e Bietola saltati	Pasta al ragù di verdure Involtini di pollo Crocchette di patate
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di carne Prosciutto cotto	Pasta e legumi Insalata di pomodoro	Passato di verdura con riso Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Pasta e Legumi Verdura grigliate
GIOVEDI'	Insalata verde Risono al ragù di verdure Petto di pollo impanato patate alla pizzaiola	Fusilli al pomodoro braciollette di carne Carote a Julienne	Pasta e legumi Misto di verdure al forno	Fusilli al pomodoro Pesce impanato Insalata pomodoro e fagiolini
VENERDI'	Pasta e patate Filetti di pesce alla pizzaiola Pomodorini e insalata verde	Stelline con minestrone Fesa di tacchino impanata al forno fagiolini lessi	Pasta con verdure di stagione Coscia di pollo al forno Patate al forno	Risotto alle verdure Ga tau di patate

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 PANE GR. 60

Dot.ssa Rosa Albo Dip. Dirigente medico tel. 090 9299813





AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONI

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

**RISOTTO ALLA ZUCCA
GIALLA**

Riso	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.
Zucca gialla	gr. 50
Burro	gr. 3
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA E LEGUMI

Pasta	gr. 50
Legumi secchi	gr. 40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

PASTA AL POMODORO

Pasta	gr. 60
Pomodoro pezzettati	gr. 60
Cipolla, sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

PASTA E PATATE

Pasta	gr. 50
Patate	gr. 40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**PASSATO DI VERDURE
CON RISO**

Riso	gr. 50
Verdure di stagione	gr. 100
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

PASTINA IN BRODO

Pasta	gr. gr. 60
brodo delle polverine di carne	gr. 100
Sale, odori, pomodoro	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA AL RAGU' DI CARNE

Pasta	gr. 50
Carne tritata	gr. 30
Cipolla, sedano, carota	gr.q.b.
Basilico, altri aromi	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASTA AL RAGU' DI
VERDURE**

Pasta	gr. 50
Verdure di stagione	gr. 80
Carota, sedano, cipolla	gr. 10
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASTA CON VERDURE DI
STAGIONE**

Pasta	gr. 50
Verdure di stagione	gr. 80
Olio extravergine oliva	gr. 5



[Handwritten signature]

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola Dirigente Medico tel. 090/9290813

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Direttore dr. Giovanni Fogliati
 U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

AUTUNNO/INVERNO

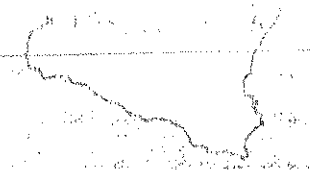
LISTA DEGLI ALIMENTI
 QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PROSCIUTTO COTTO	FILETTI DI PESCE ALLA PIZZAIOLA	COSCIA DI POLLO AL FORNO
Prosciutto cotto senza polifosfati gr.60	Pesce gr.100	Coscia di pollo gr.150
	Pomodoro fresco gr.15	Cipolla,pomodoro,sale gr.q.b.
	Olio extrav oliva gr.5	Olio extrav oliva gr.5
	Sale,prezzenolo,capperi gr.q.b.	

BASTONCINI DI PESCE	POLPETTINE	BRACIOLETTE DI CARNE
Pesce gr.100	Carne di vitello tritata gr.70	Carne gr.70
Pangrattato gr.30	Pangrattato gr.30	Pangrattato gr.30
Parmigiano reggiano gr.10	Parmigiano reggiano gr.10	Parmigiano reggiano gr.5
Olio extrav oliva gr.5	Olio extrav oliva gr.5	Formaggio fante gr.20
	Uova 1x6	Olio extrav oliva/sale gr.q.b.
	Latte,sale,aglio,prezzenolo gr.q.b.	

GATAU DI PATATE	INVOLTINI DI POLLO	PESCE IMPANATO
Patate gr.90	Carne di pollo gr.70	Pesce gr.100
Prosciutto cotto gr.15	Pangrattato gr.30	Pangrattato gr.30
Formaggio gr.15	Parmigiano reggiano gr.5	Parmigiano reggiano gr.10
Uova gr.10	Formaggio fante gr.20	Olio extrav oliva gr.5
Pangrattato gr.10	Olio extrav oliva,sale gr.q.b.	Pomodoro pezzettoni gr.20
Parmigiano reggiano gr.5		Aglio,prezzenolo,sale gr.q.b.

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PRIVINZIONI

Direttore: dr. Giovanni Pagliari

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milano

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI *secondo protocollo*

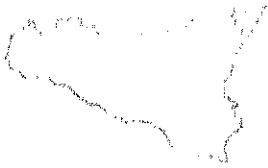
INSALATA MISTA		ZUCCHINE TRIFOLATE		INSALATA VERDE	
Insalata foglia mista	gr. 80	Zucchine	gr. 130	Insalata a foglia verde	gr. 130
Pomodori/carcio/finocechi	gr. 50	Pomodoro fresco	gr. 30	Olio extrav. oliva	gr. 5
Olio extrav. oliva	gr. 5	Sale,iodati	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav. oliva	gr. 5		

PATATE ALLA PIZZAIOLA		MISTO DI VERDURE AL FORNO		POMODORI E INSALATA VERDE	
Patate	gr. 120	Misto di verdure di stagione	gr. 100	Pomodori	gr. 50
Olio extrav. oliva	gr. 5	(carote,zucchine,fagiolini,peperoni)		Insalata verde	gr. 80
Pomodoro,origano	gr.q.b.	Patate	gr. 30	Olio extrav. oliva	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5	Piselli	gr. 20	Sale,limone	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.	Sale,aromi	gr.q.b.		
		Olio extravergine oliva	gr. 5		

CAROTE IN INSALATA JULIENNE		FAGIOLINI		INSALATA DI POMODORO	
Carote	gr. 90	Fagiolini	gr. 70	Pomodori	gr. 130
Sale,limone	gr.q.b.	Aglio,sale	gr.q.b.	Sale,origano	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extrav. oliva	gr. 5
		Pomodoro	gr. 20		

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290817

Handwritten signature



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONI
 Direttore: Dr. Giovanni Puppi
 U.O. Medicina Preventiva - Direzione di Milazzo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

ALFONNO (INVERNO)

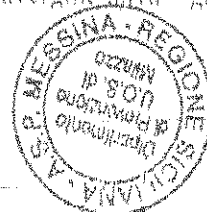
LISTA DEGLI ALIMENTI
 QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PATATE AL FORNO		INSALATA POMODORI E FAGIOLINI		SPINACI E BICCOLA SALTATI	
Patate	gr. 120	Fagiolini	gr. 50	Spinaci	gr. 50
Sale, rosmarino	gr. q.b.	Pomodori	gr. 70	Biccola	gr. 80
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extrav. Oliva	gr. 5	Aglio, pomodori	gr. q.b.
				Olio extravergine di oliva	gr. 5

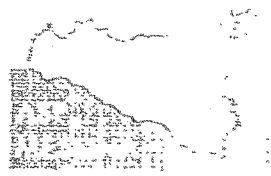
CROCCHETTE DI PATATE		FINOCCHI IN INSALATA		INSALATA VERDE E CAROTE	
Patate	gr. 80	Finocchi	gr. 130	Insalata a foglia verde	gr. 80
Parmigiano reggiano	gr. 5	Sale, limone	gr. q.b.	Carote	gr. 50
Latte, pangrattato, sale	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale, limone	gr. q.b.
Uova	1x6			Olio extravergine oliva	gr. 5

CAROTE E PATATE LESSE

Patate	gr. 80
Carote	gr. 50
Sale, aromi	gr. q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290811



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Messina

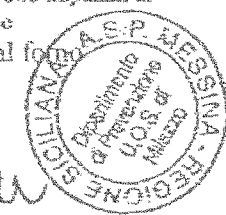
Allegato B

TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA

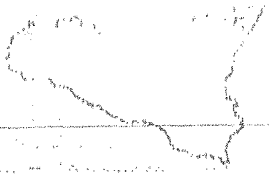
	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al Pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto e fontina Insalata di pomodori e cetrioli	Pasta alla norma Polpette di carne al forno Patate al forno	Risotto ai fiori di zucca Sformato di patate al prosciutto Insalata verde	Pennette al pomodoro Arista al forno Purea di patate
MARTEDI'	Risotto alla braccio di ferro Scaloppine di vitello Insalata verde	Passato di verdura con pasta Involtini di pollo Melenzane al forno	Pasta al pomodoro e piselli Carne di tacchino impanato al forno Insalata mista	Maccheroni al ragù Frittata di patate Insalata arlecchino
MERCOLEDI	Fusilli ricotta e pomodoro Petti di pollo impanati al rosmarino Insalata mista	Risotto con zucchine Crocchette di pesce e verdure zucchine trifolate	Pasta alle verdure di stagione Braciolette di carne Carote e finocchi	Pasta con fagiolini e patate polpette di pesce Insalata verde e pomodori
GIOVEDI'	Pasta e Legumi Carote grattugiate	Pasta al pomodoro Petto di pollo impanato pomodori	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodorini e carote al forno	Pasta al pomodoro e zucchine braciolette di carne verdure grigliate
VENERDI'	Pasta al pesto Pesce alla pizzaiola Patate prezzemolate	Pasta e legumi Insalata mista	Pastina con crema di legumi freschi Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Petti di pollo impanati al rosmarino Patate al forno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60

Dot. ssa Rosa Alba Dipuola - Dirigente Medico - tel. 090 9290813



[Handwritten signature]



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: Dr. Giovanni D'Agli

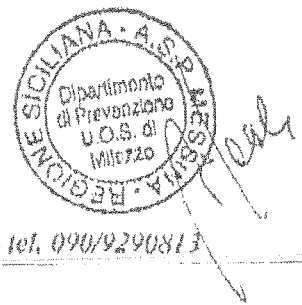
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO		RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO	
Pasta	gr.50	Pasta	gr.60	Riso	gr.50
Fagiolini freschi	gr.100	Pomodoro fresco	gr.60	Spinaci	gr.20
Cipolla,sale,basilico,carote	gr.q.b.	Cipolla,sale,basilico	gr.q.b.	Burro	gr.5
Pomodoro sedano	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
PASTA AL PESTO		FUSILLI RICOTTA E POMODORO		PASTA POMODORO E ZUCCHINE	
Pasta	gr.60	Pasta	gr.60	Pasta	gr.60
Basilico	gr.15	Pomodoro fresco	gr.60	Pomodoro fresco	gr.60
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Ricotta	gr.20	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Olio extrav oliva	gr.5	Zucchine	gr.10
PASTA ALLA NORMA		PASSATO DI VERDURA CON PASTA		RISOTTO CON ZUCCHINE	
Pasta	gr.60	Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Pomodoro fresco	gr.60	Verdure miste di stagione	gr.90	Parmigiano reggiano	gr.5
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Patate	gr.50	Zucchine	gr.80
Parmigiano reggiano	gr.5	Aromi ,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Melanzane	gr.40				



Dott.ssa Rosa Alba DiPaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Directorio dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA		SCALOPPINE DI VITELLO		PESCE ALLA PIZZAIOLA	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.20	Carne di vitello	gr.80	Pesce	gr.100
Fontina	gr.30	Farina	gr.4	Pomodoro fresco	gr.15
		Olio extrav oliva	gr.8	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale, odori	gr.q.b.	Sale, prezzemolo, capperi	gr.q.b.
INVOLTINI DI POLLO		POLPETTE DI CARNE		MEDAGLIONI DI MERLUZZO	
Pollo	gr.70	Carne di vitello	gr.70	Medaglioni di merluzzo	gr.100
Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30	Pomodoro fresco	gr.40
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10	Prezzemolo, aglio, origano	gr.3
Formaggio filante	gr.20	Olio extrav oliva	gr.5	Sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva, sale	gr.q.b.	Uova	1x6	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale, latte	gr.q.b.		
CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE		POLPETTE DI PESCE		SIFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO	
Pesce	gr.100	Pesce	gr.100	Patate	gr.50
Patate	gr.40	Patate	gr.40	Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.30
Pangrattato, sale	gr.q.b.	Pangrattato, sale	gr.q.b.	Mozzarella	gr.30
Verdure miste	gr.50	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5			Sale	gr.q.b.



Dott.ssa Rosa Aitha Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

BRICIOLETTE DI CARNE

Carne gr. 70
Pan grattato gr. 30
Parmigiano reggiano gr. 5
Formaggio filante gr. 20
Olio extrav oliva, sale gr. q. b.

**PETTI DI POLLO
IMPANATI AL
ROSMARINO**

Petti di pollo gr. 80
Rosmarino, sale, gr. q. b.
Olio extrav oliva gr. 5
Pan grattato gr. 30
Parmigiano reggiano gr. 10

**CARNE DI TACCHINO
IMPANATO AL FORNO**

Carne di tacchino gr. 80
Parmigiano reggiano gr. 50
Sale, prezzemolo aglio gr. q. b.
Pomodoro, capperi gr. q. b.

ARISTA AL FORNO

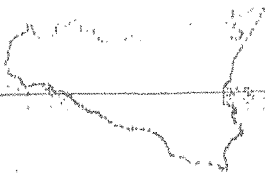
Maiale lonza gr. 80
Aromi, sale gr. q. b.
Olio extrav oliva gr. 5

FRITTATA DI PATATE

patate gr.
Uova uno
Parmigiano reggiano gr. 5
Sale gr. q. b.
Olio extrav oliva gr. 5



[Handwritten signature]



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONI

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

INSALATA POMODORI E CETRIOLI		INSALATA VERDE		INSALATA MISTA	
Pomodori	gr. 100	Insalata foglia verde	gr. 130	Insalata foglia mista	gr. 80
Cetrioli	gr. 30	Olio extrav oliva	gr. 5	Pomodori/carote/finocchi	gr. 30
Sale,origano	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Olio extrav oliva	gr. 5			Sale,limone	gr.q.b.

CAROTE GRATTUGIATE		PATATE PREZZEMOLATE		ZUCCHINE TRIFOLATE	
Carote	gr. 100	Patate	gr. 120	Zucchine	gr. 130
Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5	Pomodoro fresco	gr. 30
Sale,limone	gr.q.b.	Sale,limone,prezzemolo	gr.q.b.	Sale,codori	gr.q.b.
				Olio extrav oliva	gr. 5

PATATE AL FORNO		MELANZANE AL FORNO	
Patate	gr. 120	Melanzane	gr. 130
Olio extrav oliva	gr. 5	Aromi,prezzemolo	gr.q.b.
Sale,rosmarino	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 10



Handwritten signature

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

POMODORI		INSALATA ARLECCHINO		PATATE E CIPOLLE ARROSTO	
Pomodori	gr. 130	Insalata foglia verde	gr. 80	Patate	gr. 120
Sale,origano	gr.q.b.	Mais,carote,sedano	gr. 50.	Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
		Olio extrav oliva	gr. 5		

CAROTE E FINOCCHI		POMODORINI E CAROTE AI FORNO		VERDURE GRATINATE	
Carote	gr. 50	Pomodorini	gr. 100	Verdure di stagione	gr. 130
Finocchi	gr. 80	Carote	gr. 40	Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,prezzemolo	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5		

PUREA DI PATATE

Patate	gr. 100
Latte	gr. 40
Burro	gr. 5
Sale	gr.q.b.



Dott.ssa Rosa Alba Diyaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290817