



**COMUNE DI PALAZZO ADRIANO**  
**CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO**  
**SETTORE IV SERVIZI SOCIALI E SERVIZI ALLA PERSONA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA  
SCOLASTICA**

**ART. 1**

Il presente capitolato di appalto regola il servizio di mensa scolastica per la fornitura e distribuzione di pasti pronti, per gli alunni della scuola d'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Palazzo Adriano anno scolastico 2016/2017.

**ART. 2**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell' art. 60, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, da effettuarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

Si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica ed economica in presenza di una sola offerta valida. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso ed escluse quelle alla pari o in aumento.

**ART. 3**

La fornitura deve essere assicurata dal mese di Marzo al 31 Maggio 2017.

Il Comune può sospendere il servizio per sopravvenuta indisponibilità finanziaria, senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzo o risarcimento.

**ART. 4**

La Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare scrupolosamente la tabella dietetica, che si allega al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

**ART. 5**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica PER LA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PASTI PRONTI, per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Palazzo Adriano che frequentano, nell'anno scolastico 2016/2017, le classi a tempo pieno. Il servizio consiste nella fornitura di pasti caldi giornalieri e distribuzione degli stessi presso la sede di Via Martiri per la Civiltà e la scuola dell'Infanzia sita in Via Orto Barone.

Il servizio comprende il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche.

Il numero effettivo dei pasti giornalieri da somministrare verrà comunicato alla ditta aggiudicataria, dal personale scolastico appositamente incaricato, entro le ore 09:30 dello stesso giorno.

Tutti i generi alimentari usati per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità ed in particolare si dovranno inderogabilmente osservare le seguenti indicazioni fornite con nota del servizio di medicina scolastica:

- usare solo olio di oliva extravergine;
- non usare dadi o aromi artificiali;
- usare solo sale marino e in modica quantità
- utilizzare solo frutta fresca di stagione;
- utilizzare carne non congelata e di 1° taglio;
- utilizzare pesce surgelato diliscato e di prima qualità
- utilizzare prosciutto cotto di coscia senza conservanti.

La ditta, inoltre, dovrà provvedere alla pulizia e al riordino giornaliero dei locali adibiti a refettorio, ivi compreso il confezionamento dei rifiuti in appositi sacchetti che devono essere depositati in un punto da concordare per il successivo smaltimento a carico del Comune.

#### **ART. 6**

Ogni operazione inerente l'organizzazione, la gestione e la veicolazione dei pasti dal centro cottura dell'impresa ai locali scolastici adibiti a refettorio, verrà svolta dal personale alle dipendenze dell'Impresa con le qualifiche idonee per garantire il servizio di refezione scolastica, le pulizie, il trasporto delle vivande presso i locali, il materiale occorrente per la pulizia dei locali e in genere tutte le attrezzature igienico sanitarie occorrenti per l'espletamento del servizio.

Il personale responsabile della preparazione e della distribuzione dei pasti dovrà essere munito di un piano di autocontrollo HACCP osservando le norme igieniche stabilite, in applicazione della direttiva 43/93 recepita con il D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii.

Dovrà, altresì, mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione Scolastica e non deve assumere atteggiamenti scortesi e/o offensivi.

#### **ART. 7**

E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione delle derrate alimentari utilizzate.

La Ditta su richiesta della stazione appaltante dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati per gli alunni che presentano particolari patologie (intolleranza alimentare, celiachia, ecc.).

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati agli alunni affetti da celiachia saranno forniti dalla ditta appaltatrice e dovranno essere utilizzati esclusivamente i prodotti dietetici privi di glutine e inseriti nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette polipropilene monocomparto e bicomparto sigillati con pellicola completi di posate, bicchieri, tovagliolo e tovaglietta a perdere anch'essi sigillati.

Le spese di trasporto dei pasti saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il mezzo di trasporto dovrà essere dotato di autorizzazione rilasciata ai sensi del DPR 327/80, art. 43, per il trasporto dei pasti dai luoghi di preparazione ai luoghi di somministrazione.

#### **ART. 8**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

#### **ART. 9**

Il prezzo unitario di ciascun pasto è di € 3,17 esclusa IVA al 4%, per un ammontare di € 19.230,76 per n.6.060 pasti presunti da erogarsi dal mese di Marzo al 31 Maggio 2017.

#### **ART. 10**

Il numero dei pasti da fornire potrà variare sia in aumento che in diminuzione in base all'effettiva presenza degli alunni, senza che la ditta potrà pretendere ulteriori diritti aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione. Si precisa che alla ditta verranno liquidati i pasti effettivamente serviti.

#### **ART. 11**

La ditta aggiudicataria dovrà avere la disponibilità degli automezzi ed essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi pronti giornalieri dal centro di cottura alle sedi scolastiche.

La distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km. ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di produzione all'utenza non deve essere superiore ad un'ora. La distanza ed i tempi di percorrenza devono essere calcolati nella punta di massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo secondo legge. (Decreto Assessorato Sanità 20 maggio 1996 G.U.R.S. n. 30 del 08/06/1996)

#### **ART. 12**

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico o per sciopero o per altra cause, l'Istituto Comprensivo ne darà comunicazione alla Ditta appaltatrice almeno un giorno prima.

Nell'ipotesi di sciopero dei panificatori, la Ditta provvederà a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane.

#### **ART. 13**

I controlli sulla regolare somministrazione dei pasti e degli alimenti utilizzati potranno essere operati sul luogo di preparazione e di distribuzione dai rappresentanti del Comune, dal Funzionario dell'Ufficio Servizi Sociali, dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo e dalla Commissione mensa dei genitori, oltre ai normali controlli esercitati dall'Ufficio di Igiene competente per territorio.

#### ART. 14

La cottura, la confezione e la distribuzione dei pasti, saranno effettuati dal personale qualificato dipendente della Ditta appaltatrice. Ogni onere diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti, personale relativo al trasporto dei pasti, consegna dei medesimi (compreso gli oneri previdenziali ed assicurativi) è a totale carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno, fatto proprio o dei suoi dipendenti, che potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

La Ditta dovrà osservare tutte le leggi vigenti in materia di sicurezza.

#### ART. 15

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato. Qualora si verificassero, da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Ente potrà rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti. Inoltre, nel caso in cui la Ditta appaltatrice risultasse inadempiente nell'effettuazione del servizio saranno applicate le seguenti penalità:

1. In caso di ritardata consegna dei pasti da € 20,00 ad € 50,00 al giorno;
2. Nel caso in cui la tabella dietetica non venga rispettata, da € 100,00 ad € 200,00 al giorno;
3. Nel caso in cui venga rilevata la somministrazione, o anche la sola presenza nei luoghi di preparazione dei pasti, di cibi scaduti o avariati, rilevata dalle persone di cui all'art. 13, da € 250,00 ad € 500,00 al giorno, fatta salva ogni altra eventuale azione a tutela della salute dei destinatari dei pasti e degli interessi del Comune.
4. Nel caso in cui non vengano somministrati cibi e/o portate di cui alla tabella dietetica da € 250,00 ad € 500,00 al giorno, fatto salvo ogni altro provvedimento di legge.

#### ART. 16

La Ditta fornitrice del servizio allegherà giornalmente alla bolla di accompagnamento i buoni pasto consegnati dagli alunni. Il numero dei pasti dovrà essere uguale al numero dei buoni pasto.

Il pagamento in favore della Ditta appaltatrice avverrà mensilmente con determinazione da parte del Responsabile del Settore IV - Servizi Sociali e Servizi alla Persona, dietro presentazione di fattura elettronica e previa acquisizione da parte dell'ufficio competente del DURC.

Al fine di accertare la corrispondenza della somma posta in fattura e i pasti effettivamente erogati, la Ditta dovrà produrre le matrici dei buoni pasto che giornalmente gli alunni consegnano alla stessa.

#### ART. 17

La refezione potrà essere sospesa in qualunque momento nell'ipotesi che l'autorità sanitaria faccia rilevare che la Ditta non si attiene a quanto previsto nel capitolato e dalle vigenti disposizioni di legge, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Ente di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

#### ART. 18

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere, per l'esecuzione della fornitura del servizio oggetto del presente capitolato, apposito atto pubblico amministrativo ai sensi delle vigenti norme e dovrà essere disponibile ad iniziare subito il servizio e ad eseguirlo anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 153 del D.P.R. 207/2010. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva, nella misura e nei modi di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

#### ART. 19

Il Comune dà in consegna il locale refettorio e gli arredi all'impresa, la quale si impegna a conservarli in buono stato al fine di garantire le prestazioni contrattuali.

#### ART. 20

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio arrecati a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve, a totale carico dell'Impresa.

#### ART. 21

La ditta si impegna ad accettare incondizionatamente le seguenti clausole contenute nel PROTOCOLLO D'INTESA per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale tra la Prefettura di Palermo e il Comune di Palazzo Adriano in data 29/12/2016, pubblicato sul sito istituzionale del Comune: [www.comune.palazzo Adriano.pa.it](http://www.comune.palazzo Adriano.pa.it):

##### **Clausola n. 1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto in data 29.12.2016 con la Prefettura di Palermo, tra l'altro consultabile al sito <http://www.prefettura.it/palermo/>, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accertarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

##### **Clausola n. 2**

La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 1, comma 1, lett. a) del protocollo, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all'art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accertare preventivamente l'avvenuta o richiesta iscrizione della ditta sub affidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

##### **Clausola n. 3**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

##### **Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

##### **Clausola n. 5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D. Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

#### **Clausola n. 6**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

#### **Clausola n. 7**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto, per le stazioni appaltanti pubbliche, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche o nei casi in cui l'accordo per l'affidamento del subappalto sia intervenuto successivamente all'aggiudicazione.

#### **Clausola n. 8**

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità Giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori o di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.

#### **Clausola n. 9**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.

#### **ART. 22**

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra il Comune e l'Impresa per l'appalto in argomento, non definibile bonariamente, sarà definita alla cognizione delle autorità giudiziarie competenti per materia e valore.

#### **ART. 23**

Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme contenute nelle leggi nazionali e regionali in materia di asta pubblica.

Il Responsabile del Procedimento è il Responsabile del Settore IV – Servizi Sociali e Servizi alla Persona - D.ssa Carmela Di Giovanni tel. 091/8349940.



Il Capo Settore  
Dott.ssa Carmela Di Giovanni

REGIONE SICILIANA


**AUSL 6**  
*Palermo*
**DISTRETTO N°6 - LERCARA FRIDDI**  
 Via F.sco Call, a.c. 90025 Lercara Friddi (PA)  
 Tel. 0918256111 - Fax 0918252002  
 e-mail: dis06@libero.it
**SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA**
 Resp.le Dr.ssa Distefano Francesca  
 Via Vitt. Emanuele III°, 58

 Prot. N. 9040  
 Lercara Friddi 28/05/2009

 Al Funzionario Responsabile  
 Dr.ssa Di Giovanni Carmela  
 Comune di Palazzo Adriano
**OGGETTO: Trasmissione Tabella Dietetica Bisettimanale.**

In riferimento alla vs nota prof. N. 5753 del 26/05/2009 inerente l'elaborazione del *pasto unico* utile all'istituzione del servizio di mensa scolastica, con la presente si trasmette tabella dietetica bisettimanale.

Si ricorda inoltre che nella preparazione dei cibi si dovranno osservare le seguenti indicazioni:

- Usare solo olio di oliva extravergine
- Non usare dadi o aromi artificiali
- Usare solo sale marino e in modica quantità
- Utilizzare solo frutta fresca di stagione
- Utilizzare carne non congelata e di 1° taglio
- Utilizzare pesce surgelato diliscato e di 1° qualità
- Utilizzare prosciutto cotto di coscia senza conservanti

 IL DIRIGENTE MEDICO  
 D.ssa Francesca Distefano

COMUNE DI PALAZZO ADRIANO

Prot. n. 5857

Ricevuto addì 28 MAG 2009

Cat. Classe Fase.

## PIETANZE E GRAMMATURA RELATIVA ALLA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA

## 1^ SETTIMANA

<u>LUNEDI</u>				<u>MARTEDI</u>			
PASTA	50	70	90	FIL. DI MERLUZZO	100	120	150
PISELLI	30	40	50	PELATI	50	60	70
PARMIGIANO	10	10	10	OLIO OLIVA	20	20	20
OLIO OLIVA	10	10	10	SALE-CIP.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE-CIP.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PATATE	200	250	300
PROSC. COTTO	30	40	50				
PATATE	100	150	200	PANE	40	60	80
PARMIGIANO	10	10	10	BANANA	100	120	150
SALE-OLIO MOLI	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
BANANA	100	120	150				
<u>MERCOLEDI</u>				<u>GIOVEDI</u>			
PASTA	40	50	70	POLLO	70	90	110
PATATE	30	40	60	PATATE	200	250	300
CAROTE	30	40	60	OLIO OLIVA	15	15	15
VERDURE STAG	40	60	80	SALE.AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO	10	10	10	PANE	40	60	80
OLIO OLIVA	10	10	10	MELA	25	30	40
CIP.SAL.SED.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PERA	25	30	40
PROSC. COTTO	30	50	70	ARANCIA	25	30	40
PANE	40	60	80	BANANA	25	30	40
PERA	100	120	150	ZUCCHERO	10	10	10
<u>VENERDI</u>							
PASTA	50	70	90				
TONNO NATURA	40	60	80				
PELATI	20	30	40				
OLIO OLIVA	10	10	10				
SALE PREZZ	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
INSALATA	75	75	75				
OLIO OLIVA	10	10	10				
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
PANE	40	60	80				
MELA	100	120	150				

## 1^ SETTIMANA

LUNEDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	50	181	6,025	36,95	0,55
PISELLI	30	27,9	2,235	4,293	0,141
PARMIGIANO	10	39,3	3,5	0,3	2,5
PROSCIUTTO COTTO	30	79,8	5,91	0	6,09
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
SALE-CIPOLLA	Q.B.				
PATATE	100	85	2,12	18,3	0,15
PARMIGIANO	10	39,3	3,5	0,3	2,5
OLIO	Q.B.				
MOLLICA	Q.B.				
SALE	Q.B.				
BANANA	100	93	1,2	21	0,2
		<b>636,3</b>			



## 1^ SETTIMANA

MARTEDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
FILETTI DI MERLUZZO	100	85	16,25	0,76	1,65
PELATI	50	11	0,5	1,87	0,125
OLIO	20	182	0	0	19,8
PATATE	200	170	4,24	36,3	0,3
PANE	40	110	3,6	22,5	0,24
BANANA	100	93	1,2	21	0,2

651

1^ SETTIMANA

MERCOLEDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	40	145,00	4,8	29,56	0,44
CAROTE	30	12,60	0,33	2,55	0,08
PATATE	30	25,50	0,63	5,49	0,05
VERDURE DI STAC	40	11,60	0,44	2,2	0,00
OLIO D'OLIVA	10	91,00	0	0	9,90
PARMIGIANO	10	58,95	5,25	0,45	3,75
CIP.-SALE.SED.	Q.B.				
PROSCIUTTO COT	30	79,8	5,91	0	6,09
PERA	100	63,00	0,45	14	0,40
PANE	40	110,00	3,6	22,52	0,24
		<b>597,45</b>			

## 1° SETTIMANA

## GIOVEDI'

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
POLLO	70	94,5	14,28	0	3,92
PATATE	200	170	4,24	36,6	0,3
OLIO	15	136,5	0	0	14,85
PANE	40	110	3,6	22,5	0,24
MELA	25	8,8	0,18	1,85	0,04
PERA	25	18,6	0,24	4,2	0,04
ARANCIA	25	12,6	0,09	2,8	0,08
BANANA	25	23,25	0,3	5,25	0,05
ZUCCHERO	10	40,8	0	9,95	0

**615,05**

## 1^ SETTIMANA

VENERDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	50	181	6,025	36,95	0,55
TONNO NATURALE	40	42,88	10	0	0,32
PELATI	20	4,4	0,2	0,74	0,05
AGLIO	QB				
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
SALE	QB				
PREZZEMOLO	QB				
FINOCCHIO	25	7,25	0,4	1,05	0,05
LATTUGA	25	4,5	0,35	0,65	0,05
POMODORO	25	5,5	0,25	0,9	0,06
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
SALE	Q.B.				
MELA	100	55	0,3	12,5	0,3
PANE	40	110	3,6	22,52	0,24

592,53

## PIETANZE E GRAMMATURA RELATIVA ALLA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA

## 2^ SETTIMANA

<u>LUNEDI</u>				<u>MARTEDI</u>			
PASTA	70	90	110	MERLUZZO	100	120	150
SALSA	30	40	50	MOLL. SAL. LIA QB	QB	QB	
PARMIGIANO	10	10	10	OLIO OLIVA	10	10	10
OLIO OLIVA	10	10	10	PATATE	200	250	300
SALE, CIP, SED.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	OLIO OLIVA	10	10	10
TRIT VITELLO	40	60	80	PANE	40	60	80
PISELLI	30	40	50	SALE E PREZZ QB	QB	QB	
MELA	25	30	40	ACETO QB	QB	QB	
PERA	25	30	40	BANANA	100	120	150
ARANCIA	25	30	40				
BANANA	25	30	40				
ZUCCHERO	10	10	10				
<u>MERCOLEDI</u>				<u>GIOVEDI</u>			
PASTA	40	50	70	VITELLO	70	90	110
CAROTE	20	40	60	PATATE	200	250	300
LENTICCHIE	30	40	50	PELATI	20	30	40
OLIO OLIVA	10	10	10	OLIO OLIVA	10	10	10
CIP.SAL.SED.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PELATI	20	30	40	AROMI VARI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PROVOLA	40	50	60	PANE	40	60	80
INSALATA MIST,	75	75	75	BANANA	100	120	150
OLIO OLIVA QB	QB	QB	QB				
PANE	40	60	80				
PERA	80	100	120				
<u>VENERDI</u>							
PASTA	60	80	100				
GAMBERETTI	50	70	90				
SALSA DI POM.	30	40	50				
OLIO OLIVA	10	10	10				
CIP.PREZZ. SAL	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
SPINACI	100	150	200				
BURRO	10	10	10				
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
PANE	40	60	80				
ARANCIA	100	120	150				

2<sup>A</sup> SETTIMANALUNEDI'

	GR.	CALORII	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	70	253,4	8,4	51,73	0,77
SALSA DI POMODORO	30	10,5	0,42	1,8	0,1
PARMIGIANO	10	39,3	3,5	0,3	2,5
OLIO D'OLIVA	10	96	0	0	9,9
CIP. SED.SALE	Q.B.				
TRIT VITELLO	40	72,6	7,84	0	4,48
PISELLI	30	27,9	2,2	4,26	0,12
MELA	25	8,8	0,18	1,85	0,04
PERA	25	18,6	0,24	4,2	0,04
ARANCIA	25	12,6	0,09	2,8	0,08
BANANA	25	23,25	0,3	5,25	0,05
ZUCCHERO	10	40,8	0	9,95	0

603,75

2<sup>a</sup> SETTIMANAMARTEDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
MERLUZZO	100	85,00	16,25	0,76	1,65
OLIO D'OLIVA	10	91,00	0	0	9,90
MOLLICA	Q.B.				
SALE	Q.B.				
LIMONE	Q.B.				
PATATE	200	170,00	4,24	36,6	0,30
OLIO D'OLIVA	10	91,00	0	0	9,90
SALE	Q.B.				
PREZZEMOLO	Q.B.				
ACETO	Q.B.				
PANE	40	110	3,6	22,52	0,24
BANANA	100	93	1,2	21	0,2

**640**

13

**2<sup>A</sup> SETTIMANA**  
**MERCOLEDI**

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	40	145	4,8	29,56	0,44
CAROTE	20	8,4	0,22	1,7	0,05
LENTICCHE	30	103,20	7,5	16,5	0,51
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
PELATI	20	4,4	0,2	0,74	0,05
CIPOLLA-SALE-SEDANO	Q.B.				
PROVOLA	40	106	7,64	0	8,2
FINOCCHIO	25	7,25	0,04	1,05	0,05
LATTUGA	25	4,05	0,35	0,06	0,05
POMODORO	25	5,05	0,25	0,09	0,06
SALE	Q.B.				
OLIO	Q.B.				
PANE	40	110	3,6	22,52	0,24
PERA	100	63	0,45	14	0,4
		<b>647,35</b>			



2<sup>A</sup> SETTIMANA

GIOVEDI

	GR.	CALORII	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
VITELLO	70	127,4	13,72	0	7,84
PATATE	200	170	4,24	36,6	0,3
PELATI	20	4,4	0,2	0,74	0,05
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
BANANA	100	93	1,2	21	0,2
PANE	40	110	3,6	22,52	0,24

595,8

2<sup>a</sup> SETTIMANA

VENERDI

	GR.	CALORIE	PROTIDI	GLUCIDI	LIPIDI
PASTA	60	217,2	7,2	44,34	0,66
GAMBERETTI	50	36,5	8,25	0,005	0,4
SALSA DI POM.	30	10,5	0,42	1,8	0,12
OLIO D'OLIVA	10	91	0	0	9,9
CIPOLLA-PREZZEMOLO-SALE	Q.B.				
SPINACI	100	23	2,1	2,7	0,35
BURRO	10	74,3	0,06	0,08	8,1
SALE	Q.B.				
ARANCIA	100	44	0,95	9,25	0,2
PANE	40	110	3,6	22,52	0,24
		<b>606,5</b>			