



CITTA' DI ISPICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DI ISPICA E DI UNA CLASSE DI SCUOLA PRIMARIA.

APPALTO CON DECORRENZA OTTOBRE 2019 E FINO AL 10 GIUGNO 2020.

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione, nel centro di cottura della ditta appaltatrice, dei pasti caldi, di cui alle tabelle dietetiche vidimate dall'A.S.P. allegate al presente Capitolato, alla loro distribuzione nelle scuole dell'infanzia statali che saranno di volta in volta segnalate.

LUOGO DI ESECUZIONE - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Luogo di esecuzione del servizio: Comune di Ispica, presso le seguenti Scuole:

1. "Vittorio Veneto" - Via Vittorio Veneto;
2. "Madre M. Crocifissa Curcio" - Via Ragusa;
3. "IV Novembre" - Via IV Novembre;
4. "Chiara Lazzaro" - Via della Poesia;
5. "Sant'Antonio" - Via G. Savonarola;
6. "San Giuseppe" - Via Adige.

Caratteristiche generali: l'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi, presso le Scuole sopra indicate, ed è diretto a circa n. 200 utenti per n. 160 giorni previsti dal calendario scolastico.

Le famiglie degli alunni sono tenute a versare l'intero costo del pasto; per il personale docente e ausiliario, questo Ente provvederà a liquidare alla ditta aggiudicataria le fatture a contributo statale introitato.

L'appalto comprende, altresì, l'attività del controllo di qualità che l'Amministrazione intende effettuare per tutta la durata dello stesso.

L'appalto ha la seguente durata: dalla data di ultimazione delle procedure di gara al 10 giugno 2020.

Sulla base delle note inviate dai Dirigenti Scolastici di Ispica con cui vengono comunicati il numero di alunni e personale scolastico che fruiranno della mensa scolastica si prevede che per l'anno scolastico 2019/2020 dovranno essere somministrati circa 200 pasti al giorno.

I dati sopra riportati, essendo presunti sono suscettibili di variazioni in più o in meno, in relazione sia alle richieste di effettuazione della refezione avanzate dagli interessati, sia per le fluttuazioni sempre possibili nella frequenza degli alunni. Comunque, l'effettuazione della refezione nelle suddette scuole è legata a molteplici fattori, in particolar modo all'applicazione della quota di

contribuzione pari al 100% del costo del pasto che potrebbe anche portare alla non effettuazione della refezione in alcune o in tutte le scuole.

L'esatta determinazione dei giorni effettivi di durata dell'appalto, dipenderà dalla data dalla quale sarà possibile far partire il servizio nelle varie scuole.

Comunque, anche tale periodo potrà variare in meno in dipendenza di quanto sopra detto.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dalla Civica Amministrazione e può essere variato insindacabilmente dalla medesima, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

La data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicata alla ditta con preavviso di otto giorni.

Il quantitativo dei pasti, nonché il periodo di funzionamento relativo hanno quindi valore puramente indicativo e non costituiscono un impegno per il Comune, in quanto il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello comunicato quotidianamente dalle scuole al Comune e da questo alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento, fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria relativa ai centri di cottura agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare entro gg. 10 dalla aggiudicazione, una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 con la quale dovrà indicare se sussistano altri rapporti di fornitura in atto ed il relativo numero dei pasti da fornire. Qualora sommando il numero dei pasti che debbono essere forniti in dipendenza di precedenti contratti a quelli da fornire in dipendenza dell'eventuale aggiudicazione, si superi il limite stabilito nella autorizzazione sanitaria, l'Amministrazione assegnerà un termine non superiore a gg. 30 entro il quale la ditta dovrà munirsi di apposita autorizzazione sanitaria per la fornitura di un numero di pasti adeguato ai rapporti esistenti ed a instaurare.

ART. 2 INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto unico completo, come descritto quotidianamente nei menù articolati in quattro settimane predisposti dall'Ufficio – Servizio Igiene e alimenti dell'ASP n. 7 di Ragusa allegati al presente Capitolato, è fissato in € 2,90 oltre IVA al 4%. Il prezzo di aggiudicazione della gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Saranno serviti circa 200 pasti unici giornalieri per la durata del servizio da ottobre 2019 al 10 giugno 2020 e l'importo presunto massimo è quantificato in € 92.800,00 oltre IVA al 4%.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30 per comprovate inadempienze, anche solo parziali da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664 – 2° comma codice civile sono a carico della ditta appaltatrice.

In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

ART. 3

TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche elaborate dal competente Servizio dell' A.S.P. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, opportunamente vidimate, articolate in quattro settimane, che vengono allegate per far parte integrante del presente capitolato speciale.

I menù potranno essere variati nel corso dell'appalto, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previo parere delle autorità sanitarie competenti, ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 22/12/1977 n. 1518.

Autocontrollo: ai sensi di quanto stabilito dal D.Lgs. 26/05/97, n. 155 la ditta aggiudicataria dovrà garantire la sicurezza degli alimenti avvalendosi del sistema HACCP.

ART. 4

PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE E PER GLI UTENTI DI RELIGIONE DIVERSA.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari e per utenti di diverse religioni, su richiesta dell'amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 5

MODALITA' GESTIONE DEL SERVIZIO

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 10,40 di ogni mattina dalle scuole interessate.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunto n. 6 pasti per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti.

I pasti dovranno essere recapitati, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spesa del fornitore con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole tra le ore **12,00** alle ore **12,30**, in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla ditta.

La consegna dovrà avvenire entro **15 minuti dall'ora stabilita.**

Per ogni consegna il personale della scuola appositamente autorizzato ha il compito di accertare il numero dei pasti richiesti e quelli forniti.

Gli utenti del servizio sono tenuti a versare l'intero costo del pasto unico.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è incaricata della vendita dei tagliandi-pasto, con relativa acquisizione delle somme ricavate dal pagamento dei tagliandi-pasto, da parte degli utenti.

La Ditta aggiudicataria al momento della fornitura dovrà ritirare i tagliandi-pasto dei bambini che consumano il pasto.

Nel caso di sciopero e di assemblee sindacali del personale della scuola, di avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione per causa di forza maggiore, a sospendere provvisoriamente il servizio, alla Ditta aggiudicataria sarà data comunicazione entro il giorno precedente a quello della fornitura.

Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

L'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le spese eventuali.

Nell'ipotesi di danni derivanti da inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria di € 500,00.

ART. 6

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche dell'ASP, redatte in base ai suggerimenti del coadiutore sanitario di igiene pubblica che fanno parte integrante del presente capitolato.

Per quanto riguarda la vigilanza e il controllo sul servizio di mensa offerto, che deve rispettare scrupolosamente tutte le condizioni previste nel capitolato d'oneri, l'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni e in caso di inadempienza della ditta aggiudicataria applicare le sanzioni previste dal capitolato d'oneri.

La ditta appaltatrice dovrà impiegare sempre derrate di prima qualità e usare tutti gli accorgimenti idonei a garantire particolarmente la igienicità dei cibi.

ART. 7

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta "Contiene OGM".

ART. 8

LOCALI E ATTREZZATURE

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a Km. 25, in ogni caso la durata del trasporto dal centro di cottura all'utenza non deve essere superiore a mezz'ora. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 ed alla legge 30/04/1962 n. 283 al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

L'idoneità di cui sopra, è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto, l'aggiudicazione, alla stipula del contratto e allo svolgimento del rapporto.

La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi vigenti sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/04/65 n. 547 e 07/01/56 n. 104 19/03/56 n. 3020 D.M. 303, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 9

CONFEZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia o presso le scuole fornite di cucina.

1) In base al D.Lgs. del 26/05/97 n. 155 Cap. 4 i contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile: dovranno essere di colore bianco ed adoperate esclusivamente per il servizio di refezione scolastica (riporteranno delle stampigliature indelebili con la scritta: **COMUNE DI ISPICA – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna.

2) Il personale dipendente adibito alla consegna del vitto destinato alle scuole dovrà indossare un abbigliamento su cui dovrà essere stampata la dicitura **REFEZIONE SCOLASTICA** (caratteri cubitali per facilitare la lettura anche a distanza).

3) I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali autofurgoni il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Gli autofurgoni in parola, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico – sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/03/80.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio, dovrà provvedere all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART. 10 PERSONALE ADDETTO

La cottura, le confezioni ed il trasporto dei pasti nelle diverse scuole o plessi saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice. Così come la distribuzione dei pasti agli alunni delle singole classi sarà effettuata dal personale dipendente della ditta.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico – sanitari previste dalle norme in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della legge 283 del 1962 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà presentare prima della stipula del contratto di appalto, il piano di massima delle fasi lavorative e delle previsioni occupazionali per ogni fase lavorativa. Queste informazioni saranno oggetto di comunicazione preventiva tra Amministrazione, Sindacati e Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

Tale obbligo vincola l'appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulate o recede da esso, nel rispetto della natura industriale, artigiana o cooperativa della struttura e delle dimensioni dell'impresa, nonché di ogni altra sua qualificazione giuridica o sindacale.

ART. 11 CONTROLLI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune si riserva di effettuare mediante apposite Commissioni, controlli sull'esecuzione del servizio.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di € **500,00**;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € **500,00**;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti all'art. 7 del presente capitolato, che non venissero sostituiti a norma, una penalità pari a € **500,00**;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nella tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € **500,00**;

- qualora si verifichi un disservizio per difetto della ditta o dei suoi dipendenti, una penalità pari a € **500,00**.

La penale sarà applicata di volta in volta senza formalità, con intimazione scritta con cui viene contestata la violazione.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione e comunicato il pagamento dell'importo della penale all'Ente. Questo avverrà mediante accredito delle somme al tesoriere del Comune.

Il pagamento dell'importo della penale stessa all'Ente. Questo avverrà mediante accredito della somma al tesoriere del Comune.

La ditta appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

In caso di recidiva, nel caso di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

ART. 12

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto a prestare all'Amministrazione, al momento della firma del contratto, una cauzione pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto dell'appalto, resa in una delle forme di legge.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuale quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione resta vincolata a favore dell'Amministrazione per tutta la durata del contratto d'appalto ed in ogni caso fino allo svincolo, da parte dell'Amministrazione stessa, effettuato a seguito di certificazione di buona esecuzione della fornitura.

Nel corso dell'appalto, oltre ai casi descritti negli altri articoli del presente capitolato, la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

1. decadenza dell'Appaltatore del contratto;
2. risoluzione del contratto per fatto e colpa dell'appaltatore;
3. violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'appaltatore;
4. danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'appaltatore

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART. 13

DANNI A PERSONE O COSE – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre un'assicurazione con primaria compagnia di assicurazione e con contratto giudicato idoneo dal Comune, contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale di RCT di € 3.000.000,00 per un sinistro blocco unico, € 80.000,00 a persona.

ART. 14

PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato direttamente dagli utenti alla ditta previo acquisto dei tagliandi pasto.

ART. 15

STIPULA ED EFFICACIA DEL CONTRATTO D'APPALTO

L'aggiudicazione che sarà notificata alla ditta interessata con lettera raccomandata, costituirà impegno per aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

La stipulazione dell'atto formale avverrà presso il Servizio Amministrativo Contratti, nel termine fissato dal Sindaco, in relazione alla causale del presente capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

La ditta aggiudicataria dell'appalto, deve leggere domicilio legale nel Comune di Ispica, ove resta stabilito, anche, che saranno indirizzati alla stessa tutti gli atti relativi.

ART. 16

SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non può affidare a terzi quanto forma oggetto del presente appalto. In particolare, è vietata ogni forma di subappalto. E' vietata, altresì, la cessione, anche parziale, del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

ART. 17

ONERI A CARICO

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 18 CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione e l'impresa appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente contratto, facendo salva l'applicazione delle penali e la risoluzione in via amministrativa del contratto, verrà demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria, con esclusione della possibilità di ricorso al giudizio arbitrale.

L'insorgere di qualsiasi controversia fra il Comune e l'impresa appaltatrice non legittima la stessa a sospendere il normale svolgimento del servizio.

ART.19 UTILIZZO DI PRODOTTI "Km.0"

Utilizzo di prodotti a Km.0, acquistando prodotti del territorio e soprattutto stagionali, accordandosi con la locale Coldiretti.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA
MENU' I ° SETTIMANA

ASP RAGUSA
DIPARTIMENTO PER
SIAN - DISTRETTO
D. S. MICHAELA

pag 1-13

LUNEDI' Pastina con passata di ceci
Mozzarelline
Pane
Frutta di stagione

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
RAGUSA
DIRIGENTE MEDICO SCOLASTICO
Dott. SSA G. KERMO

MARTEDI' Pasta con piselli
Polpette al forno
Insalatà mista
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDI' Riso alla zucca gialla
Filetti di merluzzo impanati al forno
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDI' Tortellini al ragù vegetale
Prosciutto cotto
Pane
Frutta di stagione

VENERDI' Pasta al pomodoro
Provola fresca ragusana
Carote Julienne
Pane
Frutta di stagione

1

J.N.

Bu

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA
MENU II° SETTIMANA

LUNEDI'

Riso braccio di ferro
Prosciutto cotto
Pane
Frutta di stagione

MARTEDI'

Filetti di merluzzo impanati al forno
Patate lesse
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Pasta al ragù
Provola fresca ragusana
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDI'

Pastina con crema di legumi
Petto di pollo impanato al forno
Insalata mista di stagione
Pane
Frutta di stagione

VENERDI'

Lasagne al forno
Carotine lesse
Pane
Frutta di stagione

2

Eu 2.11.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA
MENU' III° SETTIMANA

LUNEDI'	Riso al pomodoro Provola fresca ragusana Insalata mista di stagione Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta e lenticchie Prosciutto cotto Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Tortellini di carne al pomodoro Spinaci Pane Frutta di stagione
GIOVEDI'	Scaloppine di petto di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta al ragù Piselli Pane Frutta di stagione

3

6/11
d.n.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA
MENU' IV° SETTIMANA

LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Bastoncini o filetti di merluzzo al forno Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Lasagne al forno Prosciutto cotto Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Mozzarella Pane Frutta di stagione
GIOVEDI'	Riso con zucchine Petto di pollo impanato al forno Insalata mista di stagione Pane Frutta di stagione
VENERDI'	Minestrone con verdure fresche passate Provola fresca ragusana Pane Frutta di stagione

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' I° SETTIMANA

Grammature

LUNEDI'

Pastina di grano duro I° qualità	40
Ceci secchi passati	30
Olio	10
Sale,	q.b.
Mozzarella	50
Pane	50
Frutta di stagione	150

MARTEDI'

Pasta grano duro I° qualità	50
Piselli	q.b.
Sale	q.b.
Olio	5
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Carne macinata vitello I° qualità	50
Uovo	1/8
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Latte	q.b.
Pan grattato	q.b.
Insalata mista	60
Olio	5
Pane	50
Frutta di stagione	150

S
G.M.
A.P.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' I° SETTIMANA

Grammature

MERCOLEDI'

Riso	50
Zucca	30
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Cipolla, sale	q.b
Olio	5
Filetti di merluzzo impanati al forno surgelati I° qualità	70
Olio	3
Pane	50
Frutta di stagione	150

GIOVEDI'

Tortellini di carne freschi	100
Pomodori pelati	60
Cipolla	15
Carota	15
Sedano	5
Zucca o zucchine	15
Olio	7
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati I° qualità	40
Pane	50
Frutta di stagione	150

VENERDI'

Pasta di grano duro I° qualità	60
Passata di pomodoro	60
Olio	5
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Sale, cipolla, aglio	q.b.
Provola fresca ragusana	40
Carote fresche	70
Olio	5
Pane	50
Frutta di stagione	150

6
Em d.n.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' II° SETTIMANA

Grammature

LUNEDI'

Riso I° qualità	60
Spinaci freschi	40
Cipolla	5
Olio	10
Sale	q.b.
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati I° qualità	40
Pane	50
Frutta di stagione	150

MARTEDI'

Filetti di merluzzo impanati al forno surgelati I° qualità	120
Olio	7
Patate fresche	100
Olio	8
Sale	q.b.
Pane	50
Frutta di stagione	150

MERCOLEDI'

Pasta grano duro I° qualità	60
Carne macinata vitello I° qualità	35
Passata di pomodoro	80
Olio	8
Sale	q.b.
Aromi vari: carote, cipolla, sedano	10
Provola fresca ragusana	40
Pane	50
Frutta di stagione	150

g
x
Em
d.n.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' II° SETTIMANA

Grammature

GIOVEDI'

Pasta	30
Lenticchie, ceci e fagioli	30
Olio	5
Sale	q.b.
Petto di pollo fresco I° qualità	70
Pan grattato	15
Olio	5
Sale	q.b.
Insalata mista di stagione	60
Olio	5
Pane	50
Frutta di stagione	150

VENERDI'

Lasagne	70
Carne macinata di vitello fresca I° qualità	20
Passata di pomodoro	135
Aromi: carote, cipolle, sedano	10
Sale	q.b.
Parmigiano reggiano I° scelta	10
Burro	5
Uovo	¼
Carote fresche	70
Olio	8
Sale	q.b.
Pane	50
Frutta di stagione	150

8
Em J.N.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' III° SETTIMANA

Grammature

LUNEDI'

Riso I° qualità	60
Passata di pomodoro	60
Olio	5
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Sale, cipolla, aglio	q.b.
Provola fresca ragusana	40
Insalata mista di stagione	60
Olio	5
Pane	50
Frutta di stagione	150

MARTEDI'

Pastina di grano duro I° qualità	40
Lenticchie secche passate	30
Olio	10
Aromi vari: carota, cipolla, sedano pomodoro	25
Sale	q.b.
Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati I° qualità	40
Pane	50
Frutta di stagione	150

6
Q.N.
EU

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' III° SETTIMANA

Grammature

MERCOLEDI'

Tortellini di carne freschi	100
Passata di pomodoro	70
Olio	7
Sale, cipolla, aglio	q.b.
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Spinaci freschi	70
Olio	7
Sale	q.b.
Pane	50
Frutta di stagione	150

GIOVEDI'

Petto di pollo fresco I° qualità	120
Farina	15
Olio	10
Sale	q.b.
Limone	q.b.
Patate al forno	150
Olio	8
Pane	50
Frutta di stagione	150

VENERDI'

Pasta grano duro I° qualità	60
Carne macinata vitello I° qualità	35
Passata di pomodoro	80
Olio	8
Sale	q.b.
Aromi vari: carote, cipolla, sedano	10
Piselli extrafini freschi o surgelati I° qualità	50
Aromi: cipolla	q.b.
Olio	7
Pane	50
Frutta di stagione	150

ad L.N.
em

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' IV° SETTIMANA	Grammature
LUNEDI'	
Pasta	40
Cipolla, carota, sedano, patate	30
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Olio	5
Sale	q.b.
Bastoncini di merluzzo o filetti di merluzzo surgelati I° qualità	70
Olio	5
Pane	50
Frutta di stagione	150
MARTEDI'	
Lasagne	70
Carne macinata di vitello fresca I° qualità	20
Passata di pomodoro	135
Aromi: carote, cipolle, sedano	10
Sale	q.b.
Parmigiano reggiano I° scelta	10
Burro	5
Uovo	¼
Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati I° qualità	40
Pane	50
Frutta di stagione	150
MERCOLEDI'	
Pasta di grano duro I° qualità	70
Passata di pomodoro	60
Olio	8
Sale, cipolla, aglio	q.b.
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Mozzarella	50
Pane	50
Frutta di stagione	150

Handwritten signature:
Em d.n.

ASP RAGUSA
SIAN - U. O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL' INFANZIA

DESCRIZIONE MENU' IV° SETTIMANA

Grammature

GIOVEDI'

Riso	50
Zucchine	30
Cipolla, sale	q.b.
Olio	5
Parmigiano reggiano I° scelta	5
Petto di pollo fresco I° qualità	70
Pan grattato	15
Olio	5
Sale	q.b.
Insalata mista di stagione	60
Olio	5
Sale	q.b.
Pane	50
Frutta di stagione	150

VENERDI'

Pastina grano duro I° qualità	40
Carote	10
Cipolla	5
Patate	10
Sedano	7
Pomodoro	30
Zucchine	10
Spinaci	10
Piselli	10
Misto legumi	10
Olio	10
Sale	q.b.
Provola fresca ragusana	40
Pane	50
Frutta di stagione	150

CE
d.n.
Em

FRUTTA DI STAGIONE 1° CATEGORIA: MELA-PERA-ARANCIA-MANDARANCI-KIVI

PANE FRESCO DI GIORNATA

OLIO DA USARE: EXTRAVERGINE DI OLIVA

Qualora nel corso dell'anno sorgessero dei problemi riguardanti l'indice di gradimento di alcuni piatti da parte dei bambini, è ammessa la possibilità di intervento con le opportune modifiche.

13
Em d.n.

Nome: Cognome:
 Nato il: Età: Sesso: Indirizzo:
 CAP: Provincia: Località:
 Cellulare: FAX: e-mail: Telefono:
 Commenti:

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
 RAGUSA
 DIRIGENTE MEDICO SCOLASTICO
 Dott.ssa G. FERMO
G. Fermo

A.S.P. DI RAGUSA
 DISTRETTO PREVENZIONE
 SAN. DISTRETTO DI MEDICA
 IL RESPONSABILE
 Dott. MICHELE MARSENTI
M. MarSENTI

Em
2/11

Lunedì

Pranzo

Pasta di semola	40 gr	
Ceci, secchi	30 gr	
Olio di oliva extravergine	10 gr	
Mozzarella	50 gr	
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)

**Tabella dietetica Scuola Infanzia Unità Operativa
Med-Scolastica-Serv-Ig-Alim.Nutrizione-Distretto Modica**

Martedì

Pranzo

Pasta di semola	50 gr	
Olio di oliva extravergine	10 gr	
Piselli surgelati	40 gr	
Parmigiano	5 gr	
Grattugiato		
Vitellone, carne semigrassa	50 gr	
macinata		
Uovo di gallina, intero	10 gr	(Circa 11,2gr. con lo scarto)
Parmigiano	5 gr	
Grattugiato		
Latte di vacca, intero	10 gr	
Pane grattugiato	10 gr	
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Lattuga	60 gr	
finocchi, rucola		(Circa 75,0gr. con lo scarto)
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
Fruita di stagione		

Em 2.11.

Mercoledì

Pranzo

Riso, brillato	50 gr	
Filetti		
Zucca gialla	30 gr	(Circa 37,0gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Cipolle, secche	10 gr	
Carote, sedano, zucchine	5 gr	
Parmigiano		
Grattugiato	70 gr	
Merluzzo	5 gr	(Circa 92,1gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	50 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
Frutta di stagione		

**Tabella dietetica Scuola Infanzia Unità Operativa
Med-Scolastica-Serv-Ig-Alim.Nutrizione-Distretto Modica**

Giovedì

Pranzo

Tortellini, freschi	100 gr	
Carote	15 gr	(Circa 15,8gr. con lo scarto)
Sedano		
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	60 gr	
Parmigiano	5 gr	
Grattugiato		
Zucchine	15 gr	(Circa 17,0gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Cipolle	50 gr	(Circa 60,28gr. con lo scarto)
Carota, sedano, zucchine	40 gr	
Prosciutto cotto	50 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
Frutta di stagione		

Em 2/11

Venerdì

Pranzo

Pasta di semola	60 gr	
Pomodoro, concentrato (sostanza secca)	60 gr	
Caffè e passati		
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Parmigiano	5 gr	
Grattugiato		
Cipolle	50 gr	(Circa 80,2gr. con lo scarto)
Carota, sedano, zucchine		
Provolone dolce	40 gr	
Carote	70 gr	(Circa 73,7gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
frutta di stagione locale		

Tabella dietetica Scuola Infanzia Unità Operativa Med-Scolastica-Serv-Ig-Alim.Nutrizione-Distretto Modica

Lunedì

Pranzo

Riso, brillato	60 gr	
Splnaci	40 gr	(Circa 48,2gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Cipolle	10 gr	(Circa 12,0gr. con lo scarto)
carota		
Parmigiano	5 gr	
Grattugiato		
Prosciutto cotto	40 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
frutta di stagione locale		

Tabella dietetica Scuola Infanzia Unità Operativa Med-Scolastica-Serv-Ig-Alim.Nutrizione-Distretto Modica

Martedì

Pranzo

Merluzzo	120 gr	(Circa 157,8gr. con lo scarto)
Patate	100 gr	(Circa 120,5gr. con lo scarto)
Grattugiato		
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
Frutta di stagione		

Em 2.17.

Mercoledì**Pranzo**

Pasta di semola	60 gr	
Pomodoro, concentrato (sostanza secca)	70 gr	
Vitellone, carne semigrassa	35 gr	
Macinata		
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Cipolle	10 gr	
Carote, sedano		
Piovola affumicata	40 gr	(Circa 12,0gr. con lo scarto)
Piovola fresca		
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	50 gr	
Frutta di stagione	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)

**Tabella dietetica Scuola Infanzia Unità Operativa
Med-Scolastica-Serv-Ig-Alim.Nutrizione-Distretto Modica****Giovedì****Pranzo**

Pasta di semola	30 gr	
Lenticchie, secche	30 gr	
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pollo, petto	70 gr	
10 gr		
Pane grattugiato	15 gr	
Lattuga	60 gr	
finocchio, rucola ecc.		(Circa 75,0gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pane di grano duro	50 gr	
Arance	50 gr	
Frutta di stagione	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)

Venerdì

Pranzo

Pasta di semola <i>lasagne</i>	70 gr	
Vitellone, carne semigrassa	20 gr	
<i>Machraia</i>		
Pomodoro, concentrato (sostanza secca <i>carota, cipolla, sedano</i>)	130 gr	
Parmigiano		
<i>Grattugiato</i>	10 gr	
Burro	5 gr	
Uovo di gallina, intero	20 gr	(Circa 22,5gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Carota	70 gr	(Circa 73,7gr. con lo scarto)
Pane di grano duro	50 gr	
Aranche	50 gr	
<i>frutta di stagione locale</i>	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)

Medie	% Apporto energetico
Energia (Kcal)	615,10
Energia (KJ)	2573,35
Proteine Totale (g)	27,75
Proteine Animali (g)	13,38
Proteine Vegetali (g)	13,77
Lipidi Totali (g)	18,18
Lipidi Animali (g)	7,42
Lipidi Vegetali (g)	10,77
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	5,59
Acidi Grassi Monosaturi Totali (g)	9,26
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	2,17
Rapp. Polinsat.	0,39
Colesterolo (mg)	74,65
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	30,79
Amido (g)	69,75
Glucidi Solubili (g)	20,84
Alcool (g)	0,00
Fibra Alimentare (g)	11,46
Calcio (mg)	274,92
Fosforo (mg)	488,06
Potassio (mg)	1.051,39
Sodio (mg)	630,51
Ferro (mg)	4,35
Zinco (mg)	6,10
Tiamina (mg)	0,49
Riboflavina (mg)	0,39
Niacina (mg)	8,80
Retinolo equivalente (µg)	695,78
Retinolo (µg)	51,69
Vitamina C (mg)	50,65
Vitamina B6 (mg)	0,87
Acido Linoleico (g)	1,82
Acido Linoleico (g)	0,28
Vitamina E (mg)	8,83
Vitamina E (mg)	4,71
Alfa Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,07
Vitamina D (µg)	0,22
β-carotene equivalente (µg)	3.865,50
Acido Folico (µg)	137,95
Acqua (g)	282,06

18/05/2017

Dieta Regionale 2003 - Sintesi Informatica

pag. 7 / 7

EW
2/11