



COMUNE DI BELLIZZI
Provincia di Salerno
C.A.P. 84092 – Codice Fiscale e Partita IVA 02615970650
Tel. 0828/358011 – Fax 0828/355849

REGOLAMENTO PER L’AFFIDAMENTO IN HOUSE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

ART. 1) FINALITA’ DEL REGOLAMENTO

Con l’affidamento cui si riferisce il presente regolamento, l’Amministrazione Comunale intende provvedere alla fornitura del servizio di refezione scolastica agli alunni frequentanti le Scuole Primarie e dell’Infanzia, funzionanti nel Comune di Bellizzi.

ART. 2) OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L’affidamento comprende:

- l’approvvigionamento e la fornitura delle derrate alimentari, la cottura, la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia e le scuole primarie operanti sul territorio comunale, con la disponibilità di un/a cuoco/a e un numero adeguato di operatori aiuto-cuochi per ciascun plesso scolastico, al fine di garantire in modo puntuale, qualitativo e soddisfacente il servizio;
- la fornitura di stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette monouso nei modi di seguito definiti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni;
- la pulizia e il riordino dei locali cucina e refettorio con proprio materiale di pulizia;
- la pulizia dei locali cucina e dei refettori deve essere, altresì, effettuata all’inizio e al termine del servizio mensa di ciascun anno scolastico, nonché alla ripresa delle attività scolastiche dopo la chiusura degli edifici per festività e/o altri eventi;

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari e/o la preparazione di pasti per iniziative culturali varie. Il corrispettivo per tale affidamento sarà soggetto di apposita e separata determinazione rispetto alle prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale di affidamento.

Numero di pasti previsti

A titolo orientativo, la fornitura mensile presunta di pasti è di circa 10.280 per gli alunni e per il personale docente e non docente avente diritto, delle Scuole dell’Infanzia e Primarie oggetto del presente affidamento. Il citato quantitativo è meramente presuntivo e non è vincolante tra le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà comunque variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della reale quantità dei pasti giornalieri da somministrare. Tale presunta fornitura è suscettibile di variazione, in più o in meno, in relazione sia alle disposizioni degli Organi Scolastici competenti, sia per le fluttuazioni, sempre possibili, nella frequenza degli alunni. La fornitura dovrà, quindi, essere eseguita, quotidianamente, sulla scorta dell’effettiva presenza degli alunni, anche per quantità minori o maggiori e impegnerà la Società affidataria alle stesse condizioni e senza nessun’altra pretesa.

Pertanto, la Società affidataria avrà diritto, per l’adempimento dell’intero servizio di cui trattasi, al corrispettivo pari al numero dei pasti effettivamente somministrati agli utenti aventi diritto, in base al prezzo contrattuale per ogni pasto, offerto in sede di gara.

ART. 3) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato nel seguente modo:

- per gli alunni della scuola dell’infanzia, presso le cucine e gli attigui refettori dei plessi scolastici, dal lunedì al venerdì;
- per gli alunni della scuola primaria frequentanti l’Edificio “M. Bocchino” di Torre Lama, solo il Mercoledì, presso la cucina e l’attiguo refettorio;
- per gli alunni della scuola primaria che frequentano l’Edificio “G.Rodari” di P.za De Curtis, dal lunedì al venerdì presso la cucina e l’attiguo refettorio, secondo l’organizzazione della scuola.

Le date di apertura e chiusura, sospensione delle lezioni durante l’anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche all’inizio di ogni anno scolastico in base alle specifiche esigenze organizzative.

L'erogazione del servizio dovrà rispettare le seguenti specifiche:

1. la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti per gli alunni e i loro insegnanti, sarà fatta, quotidianamente, nelle cucine di ciascun plesso scolastico sopra menzionato, a partire da materie prime fresche e surgelate (per i prodotti aventi specifica), con il sistema del legame fresco-caldo e con l'esclusione assoluta del precotto. L'orario potrà essere spostato, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che la Società affidataria nulla possa pretendere o eccepire. Entro le ore 9.30 il personale di cucina riceverà il numero dei pasti. Le comunicazioni, da effettuarsi in forma scritta compilando l'apposita modulistica, saranno poi utilizzate per la fatturazione;
2. menù e diete speciali: i pasti saranno preparati in conformità a un'apposita tabella dietetica menù giornaliero molto vario, articolato su cinque giorni settimanali, i cui ingredienti sono indicati nell'allegato A, e le cui grammature sono indicate nella tabella dietetica stessa, *con facoltà da parte dell'Ente di proporre eventuali modifiche*, qualora pervenissero richieste di modifiche da parte dell'ASL di competenza o sorgessero esigenze diverse quali diete speciali (con richiesta supportata da certificazione medica) o religiose (su richiesta della famiglia). In tali casi Società affidataria provvederà alla preparazione di un pasto sostitutivo fermi restando i criteri finora espressi. La Società affidataria assicurerà quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti celiaci o affetti da altre gravi forme d'intolleranza, senza supplemento di costo;
3. dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc.). Non è ammesso l'uso di olio di semi;
4. durante il servizio il personale della Società affidataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo con capelli raccolti, guanti in lattice monouso e presentarsi sempre in ordine e pulito; la divisa dovrà essere sempre pulita e utilizzata prettamente per il servizio;
5. il trasporto dei pasti, in caso di necessità di un pasto veicolato, dovrà essere eseguito dalla Società affidataria a propria cura e spese e nel rispetto delle leggi in materia;
6. il porzionamento, la somministrazione e la distribuzione dei pasti, il riassetto e la pulizia dei locali cucina e dei refettori, la pulizia dei tavoli e degli arredi in generale, del pentolame usato, così come la strumentazione in dotazione, sono a carico della Società affidataria. Prima della somministrazione dei pasti, il personale della Società affidataria, dovrà provvedere alla preparazione e all'allestimento dei tavoli e delle postazioni di distribuzione.

ART. 4) RIASSETTO E PULIZIA DEGLI AMBIENTI

Il servizio di pulizia include tutti i lavori di pulitura dei locali interessati, degli arredi e delle attrezzature in dotazione, utilizzando idonei materiali di pulizia, la cui fornitura è a carico della Società affidataria.

1. Al termine del pranzo il personale della Società affidataria dovrà procedere alla pulizia e al riassetto della cucina e della sala dedicata alla refezione scolastica. Durante il servizio il personale della Società affidataria dovrà indossare la prescritta divisa con capelli raccolti nell'apposito copricapo, mascherine, guanti in lattice monouso e presentarsi sempre in ordine e pulito; la divisa dovrà essere sempre pulita e usata esclusivamente per il servizio.
2. L'esecuzione di tutte le pulizie, nei locali utilizzati per il servizio, saranno effettuate sempre dalla Società affidataria, compresa la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi spazi e contenitori posti all'esterno del refettorio.
3. Le pulizie ordinarie dovranno essere garantite quotidianamente, quelle generali con cadenza settimanale e quelle straordinarie con cadenza quindicinale. I locali utilizzati per il servizio dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti in materia di sicurezza alimentare e in particolare del D.Lgs. 155/97 e successive modifiche e integrazioni.
4. Il personale della Società affidataria provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi, nonché alla loro sistemazione negli appositi contenitori e/o spazi posti all'esterno.
5. La ditta/cooperativa appaltatrice provvederà alla pulizia dei locali cucina, dei refettori e delle attrezzature in dotazione di ciascun plesso, all'inizio e alla fine del servizio mensa, nonché alla ripresa delle attività didattiche dopo eventuali interruzioni per festività e/o altri eventi.

ART. 5) USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI

L'Ente affidante concede alla Società affidataria l'uso dei locali cucine e refettori, degli impianti e delle attrezzature situate nei seguenti plessi:

CENTRI DI COTTURA	REFETTORI
Scuola Primaria e dell'Infanzia "M. Bocchino" di Torre Lama	Scuola Primaria e dell'Infanzia "M. Bocchino" di Torre Lama
Scuola Primaria "G.Rodari" di P.za De Curtis	Scuola Primaria "G.Rodari" di P.za De Curtis
Scuola dell'Infanzia "R.Gorga" di via Magellano	Scuola dell'Infanzia "R.Gorga" di via Magellano
Scuola dell'Infanzia "Paraggio" di via Volta	Scuola dell'Infanzia "Paraggio" di via Volta
Scuola dell'Infanzia "Granese" di via T.Paraggio	Scuola dell'Infanzia "Granese" di via T.Paraggio

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'affidatario che dovrà risultare da apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

L'uso di quanto messo a disposizione dall'Ente affidante è regolato come segue:

1. gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi sarà regolato a parte fra Comune e società affidataria;
2. gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'affidatario.

ART. 6) ATTREZZATURE FORNITE DALLA SOCIETA' AFFIDATARIA

La Società affidataria, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione di cucina concessa in uso dall'Ente affidante e a inserire a sua cura e spese stoviglie, posate, bicchieri e tovagliato necessari al regolare funzionamento della mensa.

La Società affidataria dovrà provvedere, entro il termine che sarà prefissato dall'Amministrazione Comunale, all'approvvigionamento in base alla composizione del menù e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza.

ART. 7) ONERI DI MANUTENZIONE

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti e le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali.

ART. 8) COMPOSIZIONE DEL PASTO

1. Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto come da menù;
- un secondo piatto come da menù;
- un contorno caldo o freddo come da menù;
- frutta di stagione;
- pane fresco (panino tipo "rosetta" o "tartaruga" singolarmente imbustato);
- 1/2 l. di acqua naturale (pubblico acquedotto).

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla tabella dietetica.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete.

Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Si precisa che non è consentito l'uso di prodotti OGM.

Art. 9) CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, preparato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

Per "qualità" s'intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal regolamento;
- tracciabilità dei prodotti tramite etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n. 109/92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); la Società affidataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione

Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia;

- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

Per eventuali forniture di prodotti biologici l'Amministrazione si riserva di indicare alcune tipologie di prodotti che dovranno essere forniti da produttori locali.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente regolamento in aggiunta a quanto sopra specificato. Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati della refezione scolastica dovranno curare inoltre il controllo tempestivo del regolamento in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica e delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori cui far riferimento nelle scelte.

Art. 10) OBBLIGHI DELLA SOCIETÀ AFFIDATARIA

La società affidataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- impiego di personale qualificato che svolga i seguenti servizi:
 - funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.lgs. 155 del 26.5.97, che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
 - preparazione, cottura quotidiana e somministrazione pasti, presso le cucine e gli attigui refettori dei plessi scolastici oggetto del presente appalto;
 - tutti i lavori di pulizia dei locali interessati e delle attrezzature in dotazione con proprio materiale, così come dettagliatamente specificato nel precedente art. 4;
 - acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di eventuale magazzino nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica;
 - fornitura del materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla preparazione, somministrazione e al consumo del pasto, in caso di usura del materiale concesso in uso dall'Ente appaltante;
 - adozione di condizioni contrattuali per i propri lavoratori dipendenti non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
 - adempimento di tutti gli obblighi e oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
 - presentazione mensile della fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti in ragione dell'effettiva presenza giornaliera degli alunni, risultanti dai verbali trasmessi dal personale della scuola;
 - comunicazione all'ufficio comunale di competenza, prima dell'inizio del servizio, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale addetto al servizio.
- Sono a carico della Società affidataria tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

ART. 11) OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornirà alla società affidataria i locali, gli impianti, gli arredi e le suppellettili di cui la mensa è attualmente dotata per la preparazione, la somministrazione e il consumo dei pasti;
- fornirà l'energia elettrica, il gas (riscaldamento) e l'acqua;
- provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali e degli arredi in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della Società affidataria che farà carico a quest'ultima;

- provvederà ad acquisire, d'ufficio, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
- pagherà il corrispettivo per l'affidamento.

ART. 12) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della società affidataria o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Società affidataria dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività e comunque almeno 24 ore prima.

ART. 13) CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il corrispettivo del Servizio sarà determinato con apposita determinazione e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero effettivo degli utenti consumatori.

La revisione prezzi non sarà ammessa.

Il prezzo non subirà variazioni, per tutta la durata del affidamento, fatte salve le cause di giusta causa.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura.

ART. 14) DURATA DEL SERVIZIO

La durata del servizio verrà stabilita con apposita determinazione.

Per motivi d'urgenza il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge, in pendenza della stipula del contratto.

ART. 15) CONTROLLI E RILIEVI

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli senza preavviso, per verificare la corrispondenza qualitativa dei pasti alle tabelle dietetiche e alle norme igienico-sanitarie.

In particolare i controlli consisteranno:

- nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente contratto di affidamento;
- nel prelievo, in refettorio, di cibi e bevande per sottoporli ad analisi da parte del Laboratorio di Analisi;
- nella sorveglianza sulla gradevolezza dei pasti;
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa e del servizio svolto.

I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della Società affidataria e ogni rilievo sarà contestato per iscritto mediante la compilazione di apposita scheda di rilevazione.

ART. 16) PENALI

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile alla Società affidataria, l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le seguenti penali:

- qualità del pasto: se non corrisponde alle condizioni contrattuali o alle norme igienico-sanitarie, si procederà all'applicazione di una penale di € 250,00;
- menù: il mancato rispetto del menù concordato comporta una penale di € 250,00. L'affidatario eccezionalmente potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate, dandone immediatamente comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- locali e attrezzature della mensa: la mancata conservazione delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione o la distribuzione delle pietanze comporta una penale di € 250,00.

Le infrazioni accertate esonereranno l'affidatario dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e a eventi eccezionali non imputabili all'affidatario. In caso d'inosservanza delle clausole contenute nel presente contratto o nei suoi allegati, l'Amministrazione applicherà nei confronti della Società affidataria una penale di € 250,00, previa contestazione scritta alla stessa. La penale sarà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la Società affidataria ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione.

La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.

ART. 17) CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

È facoltà dell'Amministrazione comunale, risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C. a rischio e danno della Società affidataria con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
- b) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, purché accertate dagli organi competenti;
- c) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

ART. 18) RECESSO UNILATERALE

Per gravi e giustificati motivi, la Società affidataria può richiedere all'Amministrazione comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno tre mesi.

ART. 19) CONTROVERSIE

Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e la società affidataria, in causa dell'applicazione del contratto di affidamento in house, sono di competenza del Tribunale di Salerno.

ART.-20) NORME GENERALI

La Società affidataria si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge.

ALLEGATI:

- A) Caratteristiche merceologiche;
- B) Copia tabella dietetica servizio mensa scuola dell'infanzia;
- C) Copia tabella dietetica servizio mensa scuola elementare;

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura, composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, d'immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

PASTA SECCA

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente e omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura è effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo '0' con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche. Umidità non superiore al 14,5%.

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore a un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione, dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire tre volte nella settimana. Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n. 220 del 17/9/95.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti e puliti;
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere omogenei e uniformi;
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.
Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge concernente gli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non siano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.
Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea e uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitati (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura, che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane e in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D.Lgs. 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno, deve essere la stessa della confezione di campionatura.

MINISTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sàe brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

SPINACI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante e integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto. Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui siano applicati mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

Confezionamento e trasporto surgelati

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti dell'autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati e impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

CARNE BOVINA- PRODOTTI AVICOLI - ITTICI

CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione e in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre da qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi d'ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e3 con stato d'ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE ed essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità e i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento devono essere completi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R.: n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

FUSELLI DI POLLO

I fuselli di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, i prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati.

Le normative specifiche cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. I fuselli di pollo devono essere consegnati in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

PRODOTTI ITTICI

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità al D.L. 27/01/97 n. 110.

I quantitativi occorrenti, le modalità e i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del D.L. 27/01/92.

Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: bastoncini di merluzzo, platessa senza lisce.

Sono da escludere tutti i molluschi e i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

Autocontrollo:

- verifica temperatura di trasporto (massima -18 °C, tollerato -12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono provenire da centri d'imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986.

Sono richieste uova di categoria A ed Extra A. del peso di gr. 60-65 (categoria 2).

Autocontrollo

- Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:
 - 1) nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;
 - 2) numero distintivo del centro d'imballaggio;
 - 3) categoria di Qualità (A o Extra A);
 - 4) categoria di peso;
 - 5) numero di uova imballate;
 - 6) data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione);
 - 7) raccomandazioni per la corretta conservazione domestica.
- Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione.
- Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 0 C.
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P.R. 14.01.1997, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 19.03.1996 n. 251 e al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109.

LATTE

Per latte si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D.P.R. 14/01/1997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n.169.

FORMAGGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà essere freschissima. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

E' prevista la fornitura di parmigiano reggiano di prima scelta.

Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia" (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

BURRO

Per "burro si intende il prodotto definito all'art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie sia all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo.

- Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

SALUMI

Caratteristiche igienico sanitarie.

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.Lgs. 30.12.1992 n. 537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

Autocontrollo

- Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14, altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.
- Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

SALE DA CUCINA

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine sia grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.



Via Fiorignano - 84091 Batipaglia

U.O. MATERNO INFANTILE
☎ 0828674304 ☎ 0828674222

GRAMMATURA DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI
PESO AL NETTO DEGLI SCARTI E A CRUDO

TABELLA GENERALE ESPRESSA IN GRAMMI

Componenti per primi piatti	Scuola Materna	Scuola Elementare
PASTA ALIMENTARE	50	60
RISO BRILLATO	50	60
PASTA ALIMENTARE MINESTRE	30	40
RISO PER MINESTRE	30	40

Componenti per secondi piatti	Scuola Materna	Scuola Elementare
CARNI ROSSE 1° TAGLIO	50	60
CARNI BIANCHE SENZA OSSO	60	70
PESCE	60	70
PROSCIUTTO CRUDO	40	50
FORMAGGIO TENERO	50	70
UOVA	1	1

Componenti per contorni	Scuola Materna	Scuola Elementare
VERDURE COTTE	70	100
VERDURE PER MINESTRE	50	70
LEGUMI PER PRIMI PIATTI	30	30
LEGUMI PER CONTORNI	40	50
PATATE	80	100

Condimenti	Scuola Materna	Scuola Elementare
POMODORI PELATI	50	50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	10	10
FORMAGGIO PARMIGIANO	5	5
AROMI	Q.B.	Q.B.

Frutta	Scuola Materna	Scuola Elementare
MELA	100	150
BANANA	100	150
SUCCO DI FRUTTA	ml.200	ml.200

Pane	Scuola Materna	Scuola Elementare
PANINO	50	70

Via Fiorignano - 84091 Battipaglia

U.O. MATERNO INFANTILE
☎ 0828674304 ☎ 0828674222

TABELLA DIETETICA

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
-----------------	-------------------	-----------------	------------------

LUNEDI'

Riso e fagioli Cotoletta al forno Spinaci al burro	Pasta e lenticchie Filetto di sogliola Patatine al forno	Risotto al pomodoro Formaggio Philadelphia Spinaci al burro	Pasta e fagioli Frittata (prosciutto cotto e formaggio) Carote al vapore
--	--	---	---

MARTEDI'

Pasta al pomodoro Anca di pollo disossata Carote al vapore	Pasta al pomodoro Vitello alla pizzaiola Piselli in umido	Pasta e fagioli Bastoncini di pesce al forno Patate rosolate	Pasta al forno Vitello alla pizzaiola Piselli in umido
---	---	---	--

MERCOLEDI'

Pasta al forno Prosciutto cotto Purea di patate	Pasta e fagioli Merluzzo al vapore Patate al vapore	Tortellini al pomodoro Prosciutto crudo Patate all'insalata	Risotto al pomodoro Filetto di sogliola impanato Piselli in umido
---	---	---	--

GIOVEDI'

Pasta e patate Vitello alla pizzaiola Piselli in umido	Pasta al forno al ragù Formaggio Quick Carote al vapore	Pasta e patate Omelette Piselli in umido	Pasta e pomodoro Petto di pollo Patine al forno
--	---	--	---

VENEDI'

Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Patate all'insalata	Minestrone di riso Anca di pollo disossata Spinaci al burro	Pasta al pomodoro Tacchino disossato Carote al vapore	Minestrone con pasta Bastoncini di pesce al forno Spinaci al burro
---	--	---	---

N.B.: NEL MENU' GIORNALIERO VA AGGIUNTA LA FRUTTA ED IL PANE
COME DA TABELLA DEGLI ALIMENTI ACCLUSA.

IL RESPONSABILE U.O.M.I.

Dr. Giuseppe De Vitis