



# COMUNE DI TORREGROTTA

## *Città Metropolitana di Messina*

---

Via Verga, 8 - 98040 TORREGROTTA (ME) - tel 090/9981018 - fax 090/9910605 - Cod. Fisc. - Part. IVA 00343400834

e-mail: [serviziscolastici@torregrotta.gov.it](mailto:serviziscolastici@torregrotta.gov.it) pec: [protocollo@pec.torregrotta.gov.it](mailto:protocollo@pec.torregrotta.gov.it) sito internet: [www.torregrotta.gov.it](http://www.torregrotta.gov.it)

---

## AREA SERVIZI ALLA PERSONA

### CAPITOLATO D'ONERI

PER L'AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO  
DI MENSA SCOLASTICA  
(AA. SS. 2017/2018 - 2018/2019)

## SOMMARIO

Premessa e definizioni.

### Sommario

Art. 1.....	0
Oggetto del capitolato e quantità della fornitura.....	0
Art. 2.....	1
Sedi scolastiche destinatarie del servizio.....	1
Art. 3.....	1
Importo a base d'asta .....	1
Art. 4.....	1
Caratteristiche generali del servizio.....	1
Art. 5.....	1
Centro di cottura e preparazione dei pasti Manuale di corretta prassi igienica.....	1
Art. 6.....	2
Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto.....	2
Art. 7.....	2
Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale - clausola sociale.....	2
Art. 8.....	2
Composizione dei menù settimanali .....	2
Art. 9.....	3
Tabelle dietetiche speciali .....	3
Art. 10 .....	3
Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di conservazione dei pasti.....	3
Art. 11 .....	4
Modalità di consegna dei pasti.....	4
Art. 12 .....	4
Programma di emergenza.....	4
Art. 13 .....	4
Numero dei pasti giornalieri.....	4
Art. 14 .....	5
Controlli sanitari .....	5
Art. 15 .....	5
Controllo di regolarità del servizio.....	5
Art. 16 .....	5
Commissione mensa .....	5
Art. 17 .....	5
Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici .....	5
E) Prodotti carnei:.....	6
F) Prodotti ittici:.....	6
G) Prodotti lattiero caseari:.....	7
K) Alimenti conservati:.....	7
L) Condimenti:.....	8
Art. 18 .....	8
Modalità di preparazione dei pasti e dei generi alimentari vietati .....	8
Art. 19 .....	9
Durata della fornitura .....	9
Art. 20 .....	9
Compenso .....	9

Art. 21 .....	10
Pagamento.....	10
Art. 22 .....	11
Cause di sospensione del servizio Modificazione della fornitura.....	11
Art. 23 .....	11
Scioperi e assemblee sindacali .....	11
Art. 24 Garanzia provvisoria .....	11
Art. 25 Garanzia definitiva.....	12
Art. 26 .....	12
Subappalto.....	12
Art. 27 .....	12
Aggiudicazione della gara – Recesso unilaterale .....	12
Art. 28 .....	13
Contratto –avvio anticipato del servizio.....	13
Art. 29 .....	13
Risoluzione del contratto.....	13
Art. 30 .....	13
Penali .....	13
Art. 31 .....	15
Definizioni delle controversie.....	15
Art. 32 .....	15
Trattamento dati personali.....	15
Art. 33 .....	15
Disposizioni finali.....	15

## PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica.
2. Nel presente atto il Comune di Torregrotta viene indicato più brevemente con i termini "Comune" e "Stazione appaltante" l'operatore "Ditta" o "Ditta Aggiudicataria (D.A.)"; il Responsabile Area Servizi alla Persona competente per il servizio in questione, con il termine "Responsabile P. O.".
3. I termini "Impresa" e "Ditta" sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.
4. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sola sigla R.U.P. di cui al disposto dell'art. 31 del Decreto Legislativo 18/04/2016, n. 50 sono attribuite al funzionario responsabile P. O. Area Servizi alla Persona Sig.ra Caterina Velo (telefono: 090-9981018 Fax: 090-9910605
5. email: [serviziscolastici@torregrotta.gov.it](mailto:serviziscolastici@torregrotta.gov.it) PEC: [protocollo@pec.torregrotta.gov.it](mailto:protocollo@pec.torregrotta.gov.it)

### Art. 1

#### **Oggetto del capitolato e quantità della fornitura**

1. L'appalto è disciplinato dalle Leggi vigenti in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura, per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019, di pasti per la scuola dell'infanzia e di alcune classi della scuola primaria di primo grado, nonché per i docenti e il personale ATA con funzioni di vigilanza, in conformità a quanto prescritto nel presente capitolato.

In particolare l'impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- La preparazione dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso un proprio centro cottura, secondo il menù e la tabella dietetica;
  - Il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco/freddo/caldo in multirazione;
  - Il ritiro dei contenitori dai refettori ed il loro trasporto al centro cottura;
  - La fornitura degli accessori (tovaglie, piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, etc.) per l'apparecchiatura dei tavoli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
  - La fornitura di acqua minerale naturale (in bottigliette da 50 cl )
2. L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di mensa agli alunni e al personale scolastico delle scuole dell'infanzia, e anche delle scuole secondarie di 1° grado, ove ne facciano richiesta i Dirigenti scolastici interessati, per una media giornaliera prevista di n. 110 pasti circa (con valori di punta pari a circa n. 130), tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio presumibilmente il 1° ottobre e il 31 maggio di ciascun anno, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione almeno 24 ore prima. Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio del Comune.
  3. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti delle istituzioni scolastiche indicate, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta

all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

#### **Art. 2**

##### **Sedi scolastiche destinatarie del servizio**

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire il servizio di refezione scolastica nelle seguenti istituzioni scolastiche.

##### **Luogo di esecuzione**

- o Scuola dell'infanzia in Vico 1° Nazionale;
- o Scuola dell'infanzia in Via Crocieri;
- o Scuola dell'infanzia in Via XXI Ottobre;
- o Scuola Secondaria di primo grado in via S. Pellico.

#### **Art. 3**

##### **Importo a base d'asta**

L'importo del pasto singolo posto a base d'asta è fissato in €. 4,50 escluso di IVA nella misura di Legge ed oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 0,10 a pasto.

#### **Art. 4**

##### **Caratteristiche generali del servizio**

1. Il servizio consiste:

- a) nella fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura dell'azienda e trasferiti alle varie istituzioni scolastiche.

**Le sale refettorio/aule (ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo) presso ogni singola Scuola servita dovranno essere allestite come segue:**

- per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri e posate del tipo monouso, e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie o del tipo a perdere o anche del tipo riutilizzabile secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall'Impresa e detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili.

Il servizio prevede, inoltre:

- la predisposizione dei refettori/aule e la preparazione dei tavoli/banchi per i pasti, la distribuzione al tavolo/banco dei pasti, lo sbarazzo dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio ed il successivo conferimento al servizio di raccolta pubblica, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio, che avverrà presso il centro cottura dell'Impresa, con esclusione della pulizia e della sanificazione dei refettori/aule (anche precedente la preparazione dei tavoli) che restano a carico del personale scolastico;

#### **Art. 5**

##### **Centro di cottura e preparazione dei pasti Manuale di corretta prassi igienica**

1. La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura, che dovrà essere:

- tenuto in proprietà, concessione, locazione o altro legittimo titolo di disponibilità, dalla ditta aggiudicataria della fornitura;
- abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto.

2. Lo stesso deve avere sede entro i **50 Km**, al fine di facilitare e consentire il controllo

e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte dell'ASL distretto di Milazzo e da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti: responsabili del competente ufficio comunale e componenti dell'Osservatorio permanente della mensa scolastica. Eventuali spese saranno a carico della ditta.

3. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso le Scuole.

#### **Art. 6**

##### **Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto**

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria.
2. Inoltre, deve indossare indumenti adeguati, puliti, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.
3. Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 sanificati settimanalmente, ed ogni qual volta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi fornendo l'elenco e il numero di targa degli stessi

#### **Art. 7**

##### **Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale - clausola sociale**

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

A rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

2. Il mancato rispetto della presente clausola sociale, da ritenersi condizione essenziale, determinerà senz'altro la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il Comune, conosciuto l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunichi alla Ditta la volontà di valersi della clausola risolutiva in parola.

#### **Art. 8**

##### **Composizione dei menù settimanali**

1. I pasti devono essere preparati secondo il menù predisposto dall'ASL distretto di Milazzo rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative.
2. Le grammature dei pasti forniti al personale scolastico e agli alunni delle scuole primarie e delle secondarie di 1° grado saranno incrementate rispetto a quelle previste per la scuola dell'infanzia, secondo le indicazioni dell'ASL distretto di Milazzo.
3. I menù (riferiti all'ultimo anno scolastico 2016/2017) allegati al presente capitolato

(Allegato 1) a titolo meramente indicativo, che potranno essere possibilmente stagionali, potranno essere modificati per il successivo anno scolastico (2018/2019), in tutto o in parte, secondo le indicazioni dell'ASL distretto di Milazzo, purché non vi sia modificazione nel costo unitario stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del capitolato.

4. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione scritta e anche a mezzo fax all'Ufficio Scuole.

#### **Art. 9**

##### **Tablette dietetiche speciali**

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Scuole, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dall'ASL distretto di Milazzo.
2. Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Scuole, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose e pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.
3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in vaschette contrassegnate dal cognome, nome e data di nascita dell'utente e data di preparazione in modo da essere identificato dal personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

#### **Art. 10**

##### **Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di conservazione dei pasti**

1. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i carrelli isotermeici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.
2. Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere in possesso della certificazione di idoneità a venire a contatto con alimenti e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
3. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:
  - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C.
  - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;
  - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non

sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;

4. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
5. Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.
6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.
7. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
8. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica di cui al Decreto Ministro della Sanità 21 marzo 1973 così come aggiornato dal D.M. della Salute 31/05/2016, n. 142.

#### **Art. 11**

##### **Modalità di consegna dei pasti**

1. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 60', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
3. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con i propri mezzi idonei al trasporto.
4. All'inizio del servizio, l'Ufficio Scuole comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste del Dirigente scolastico.
5. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.
6. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune le bolle di consegna di cui al punto precedente.

#### **Art. 12**

##### **Programma di emergenza**

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

#### **Art. 13**

##### **Numero dei pasti giornalieri**

- 1 Il Comune, per ciascun giorno di mensa, garantisce un consumo minimo di n. 100



(cento) pasti, inteso come media giornaliera nell'arco del mese di fornitura. Nel caso in cui la media mensile sia inferiore al minimo garantito, il Comune, a titolo di indennizzo, corrisponderà un importo pari al 40% del costo di ciascun pasto non fornito, fino alla concorrenza del minimo garantito di consumo.

2. In ogni anno scolastico, per i primi ed ultimi 10 giorni di funzionamento del servizio, si deroga dal minimo garantito di fornitura dei pasti. Per tale periodo, alla ditta sarà corrisposto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

#### **Art. 14**

##### **Controlli sanitari**

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune per mezzo dell'ASL distretto di Milazzo, potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.
2. A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n. 72 ore successive dall'ora del confezionamento.
3. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al presente articolo saranno a carico della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 15**

##### **Controllo di regolarità del servizio**

1. Durante l'esecuzione del servizio, il RUP, provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

#### **Art. 16**

##### **Commissione mensa**

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Comune si avvarrà anche di una commissione denominata "Osservatorio permanente per il funzionamento della mensa scolastica", che opererà a termini di apposito regolamento.
2. La ditta, in accordo con il Comune, predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnanti, personale comunale, componenti Osservatorio), per una valutazione della qualità dello stesso e del gradimento del servizio da parte dell'utenza.
3. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti del Comune e con l'Osservatorio, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sulle questioni dell'alimentazione.

#### **Art. 17**

##### **Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici**

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere biologici** certificati e tracciabili, possibilmente di origine lucana, ed avere le seguenti caratteristiche:

A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale,

esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

- B) Il **riso** da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.
- C) Il **pane** deve essere prodotto con farina "0", con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.
- D) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

E) **Prodotti carnei:**

Le carni bovine (prodotte da animale di età non superiore a 24 mesi), suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre devono:

- provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente lucani, ciò sarà garantito mediante dichiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
- essere fresche e non surgelate;
- di consistenza non flaccida;
- provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
- essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

F) **Prodotti ittici:**

I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci non devono:

- sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro);
- devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da

cattiva tecnica di lavorazione.

G) **Prodotti lattiero caseari:**

- Lo **yogurt alla frutta** deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;
- Il **formaggio**:
  - da **condimento** deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:
    - essere di prima scelta;
    - marchiato;
    - avere ottimo sapore e profumo;
    - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
  - da **pasto** quali:
    - **mozzarella di latte vaccino**. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.
    - **formaggi freschi**. I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

H) Il **prosciutto cotto** deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

I) Le **uova** devono essere pastorizzate (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione) secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

J) Gli **ortaggi** devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di ferrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente. Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

K) **Alimenti conservati:**

- **tonno all'olio di oliva e al naturale "yellow finn"** di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

- **pomodori pelati** devono essere di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

#### L) **Condimenti:**

- **l'olio extravergine di oliva** usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **il sale** grosso e fino deve essere di tipo iodato.

#### M) La **frutta** deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
- fisiologicamente matura;
- priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare la normativa vigente in merito.

N) L'acqua deve essere del tipo oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura da erogare mediante bottiglia in PET da 50 cl.

O) **Altri prodotti** non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

2. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

### **Art. 18**

#### **Modalità di preparazione dei pasti e dei generi alimentari vietati**

1. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
2. La frutta e l'eventuale verdura fresca dovranno essere lavate accuratamente con acqua corrente.
3. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

4. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della preparazione dei pasti e della fornitura.
5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
  - cuocere le verdure al forno a vapore;
  - cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
  - aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
- conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.
6. E' **assolutamente vietato** utilizzare:
  - carne al sangue;
  - cibi fritti;
  - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
  - dadi da brodo;
  - conservanti ed additivi chimici;
  - paste speciali fresche;
  - prodotti alimentari semilavorati congelati;
  - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).

#### **Art. 19**

##### **Durata della fornitura**

1. Il contratto avrà la durata di due anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 e, precisamente, dalla data di avvio del servizio (presumibilmente il 1 ottobre) e fino al 31 maggio di ciascun anno, salvo quanto indicato all'art.1 - comma 1, o, comunque, dalla data di consegna del servizio, anche in pendenza di contratto.
2. Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, il Comune non abbia ancora provveduto ad aggiudicare i servizi per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarli per un periodo massimo di un anno scolastico, ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante (sia nell'*an* che nel *quantum*), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

#### **Art. 20**

##### **Compenso**

1. Il compenso annuo viene calcolato sulla base dell'importo unitario posto a base d'asta di € 4,50 (oltre IVA nella misura di legge, per ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dall'ASL distretto di Milazzo per gli alunni e per il personale scolastico).
2. Non si procederà ad alcuna revisione del prezzo di aggiudicazione.
3. In relazione a quanto disposto dall'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in €. 74.880,00 (euro settantaquattrottoctantamila/00) annui pari ad **€. 149.760,00**, IVA compresa, l'importo massimo stimato per tutta la durata dell'appalto, in base agli elementi di calcolo riportati nella seguente tabella:

ANNO SCOLASTICO	PASTI PREVISTI	ALIQUOTA IVA	SPESA COMPLESSIVA PER A.S.
2017/18	16.000	4%	€. 74.880,00
2018/19	16.000	4%	€. 74.880,00
Totale			€. 149.760,00

4. I valori contrattuali sopra indicati sono soggetti alla riduzione del ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara.
5. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.
6. Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, rideterminato alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.
7. La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.

**Art. 21**  
**Pagamento**

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dall'Area Economico Finanziaria dell'Ente, previa adozione di regolare determina di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, in formato elettronico secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D. M. n. 55/2013, corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti e certificate dal RUP mediante apposita dichiarazione, da porre in calce alle stesse, di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni di capitolato.
2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L. n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.
3. Trascorso il termine utile suddetto, in assenza di un giustificato ritardo della liquidazione delle fatture presentate e liquidate nei modi e termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'impresa gli interessi moratori di cui agli articoli 4 e 5 del D.Lvo n.231/2001, con esclusione di ogni altra indennità.
4. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.
5. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art. 48-bis del D.P.R. 602/73.
6. I pagamenti saranno effettuati dall'Area Economico Finanziaria dell'Ente con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss. mm. e ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".
7. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione dell'Autorità per la

Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 4 del 07/07/2010 (pubblicata sulla G.U. – Serie Generale del 28/07/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della stessa Autorità n. 8 del 18/11/2010, e successive.

8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

#### **Art. 22**

##### **Cause di sospensione del servizio Modificazione della fornitura**

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dall'ASL distretto di Milazzo che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste all'art.17 del presente Capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg.45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

#### **Art. 23**

##### **Scioperi e assemblee sindacali**

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune darà tempestivamente comunicazione alla ditta.
3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

#### **Art. 24     Garanzia provvisoria**

Per partecipare alla gara è necessaria la costituzione di una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo presunto complessivo del servizio (IVA esclusa) del triennio, secondo le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, eventualmente ridotto nelle percentuali indicate dal comma 7 dello stesso art. 93 Codice dei Contratti.

Le modalità di costituzione della garanzia sono indicate nel Disciplinare di gara. Non è consentito, a pena d'esclusione, costituire depositi in misura inferiore a quella indicata.

La garanzia provvisoria sarà restituita con le modalità previste dal comma 9 art. 93 del medesimo D.Lgs. 50/2016.

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta.

## **Art. 25 Garanzia definitiva**

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia definitiva nella misura e alle condizioni previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. L'importo del deposito è suscettibile di riduzione ai sensi del comma 7 dello stesso art. 93 Codice dei Contratti.

In caso di costituzione della garanzia mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà in ogni modo avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni della garanzia per prelievi effettuati dal Comune ai sensi di quanto sopra, la Ditta Aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

## **Art. 26 Subappalto**

1. È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto e/o diritti dallo stesso derivanti, a pena di immediata risoluzione dello stesso, con conseguente incameramento della cauzione versata e risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

2. È, tuttavia, ammesso il ricorso a prestazioni di terzi, ovvero il subappalto, nei limiti di legge e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 105 del D.Lgs. n.50/2016, limitatamente al servizio di trasporto dei pasti dal centro cottura ai singoli terminali di consumo (scuole).

3. Il ricorso a prestazioni di terzi di cui al precedente comma 2 deve avvenire nel rispetto delle norme che disciplinano il subappalto. In particolare, per potersi avvalere del subappalto, all'atto dell'offerta, l'impresa deve dichiarare espressamente la volontà di fare ricorso alle prestazioni di terzi e potrà immettere il subappaltato nel servizio solo se espressamente autorizzato con determinazione del dirigente competente. In ogni caso, l'affidatario risponde direttamente anche dell'attività prestata dal subappaltatore.

4. In caso di subappalto, l'Amministrazione non corrisponderà direttamente ai subappaltatori i pagamenti degli importi dovuti per le prestazioni eseguite da questi ultimi.

5. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo al personale dell'affidatario o del subappaltatore o in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al suddetto personale, l'Amministrazione applicherà le disposizioni di cui all'art.30, comma 5 e 6, del D.Lgs. n. 50/2016.

## **Art. 27 Aggiudicazione della gara – Recesso unilaterale**

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona, mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.

2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

3. L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal



caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi.

La stazione appaltante può altresì, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

#### **Art. 28**

##### **Contratto -avvio anticipato del servizio**

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.
2. L'Amministrazione comunale potrà disporre l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.
3. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria calcolati sulla fornitura media giornaliera prevista al precedente art. 1 - comma 1, ecc., dipendenti dal contratto, sono a totale carico della ditta.

#### **Art. 29**

##### **Risoluzione del contratto**

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - a) perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'appalto;
  - b) comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature e del centro cottura nel caso in cui venga accertato da parte dell'ASp, quale Autorità competente grave ed immediato pericolo per la salute pubblica;
  - c) decesso decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione/registrazione sanitaria;
  - d) gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
  - e) cessione, anche parziale, del servizio;
  - f) incapacità o rifiuto di effettuare il servizio;
  - g) ritardo dell'avvio del servizio oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
  - h) fornitura di alimenti la cui non commestibilità sia stata accertata dall'organo di vigilanza dell'ASL distretto di Milazzo e somministrazione di alimenti difformi dalle caratteristiche previste dal presente capitolato, imputabili alla ditta aggiudicataria.
2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.
3. In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria alle condizioni già proposte dall'originale aggiudicatario in sede di offerta.

#### **Art. 30**

##### **Penali**

1. La Ditta, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale annuo nel caso di:
  - a) mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;

- b) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
  - c) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
  - d) mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
  - e) confezionamento non conforme alla vigente normativa;
  - f) etichettatura non conforme alla vigente normativa;
  - g) non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
  - h) mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
  - i) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
  - j) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
  - k) inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
  - l) inadeguata igiene degli automezzi;
  - m) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
  - n) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
  - o) temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
  - p) mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
  - q) mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 (venti) minuti;
  - r) mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovagliette);
  - s) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
  - t) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
  - u) rinvenimento di parassiti.
2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.
  3. La Ditta, senza pregiudizio di ogni azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale in ogni altro caso in cui, a giudizio motivato dell'Ente appaltante, si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nello svolgimento del servizio.
  4. L'Amministrazione comunale, in relazione alla tipologia dell'inadempimento e/o all'entità delle conseguenze legate ai fatti che danno origine all'applicazione delle penali, si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui sopra in misura giornaliera ovvero per evento.
  5. In presenza degli atti o fatti di cui sopra i competenti uffici comunali procedono alla contestazione formale invitando l'impresa a formulare le proprie controdeduzioni entro 15 giorni.
  6. Qualora l'affidatario non adempia a tale incombenza nel termine prefissato o non fornisca elementi ritenuti idonei a giustificare le inadempienze contestate, si disporrà l'applicazione della penale nella misura precedentemente indicata.
  7. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso la possibilità di ovviare agli inconvenienti, mancanze e inadempimenti di cui al presente articolo, addebitando ogni eventuale spesa alla Ditta aggiudicataria a carico della quale restano altresì tutti gli ulteriori oneri e passività derivanti da dette inadempienze e dai provvedimenti che il Comune sarà costretto ad adottare di conseguenza.

8. L'ammontare delle penali è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, ovvero sulla cauzione.

### **Art. 31**

#### **Definizioni delle controversie**

1. Per la risoluzione delle controversie connesse al presente appalto trovano applicazione le pertinenti disposizioni di cui al Titolo I (Contenzioso), Parte IV del D. Lgs. n. 50/2016, tanto riguardo ai rimedi giurisdizionali che a quelli alternativi alla tutela giurisdizionale, se ed in quanto applicabili.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:
  - a) cessione del contratto;
  - b) reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
  - c) mancato rispetto della clausola sociale di cui all'art. 7;
  - d) in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, la Ditta non dia sicuro affidamento nella conduzione del servizio.
3. Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.
4. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo raccomandata A.R.
5. In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.
6. Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati.
7. In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune di Torregrotta si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

### **Art. 32**

#### **Trattamento dati personali**

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.
2. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art.29 del predetto Decreto Legislativo, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente disciplinare. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

### **Art. 33**

#### **Disposizioni finali**

1. Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'onere, valgono le norme e

le condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

IL RUP  
IL Responsabile Area Servizi  
alla Persona

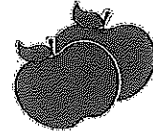
Allegati:

Menù dell'ultimo anno scolastico 2016/2017 (Allegato 1).

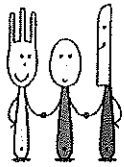


# Comune di Torregrotta

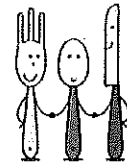
Città Metropolitana di Messina - Area Servizi alla Persona



# I menù della mensa



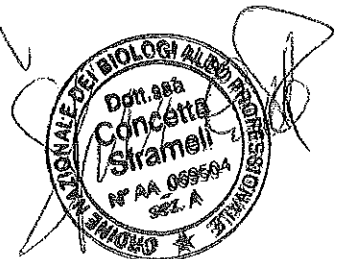
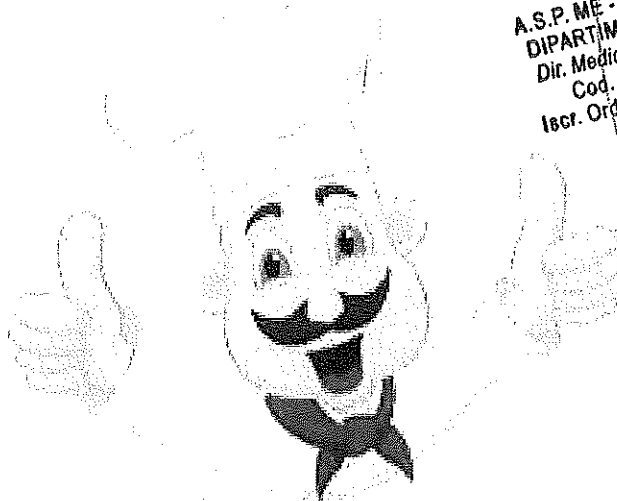
## scolastica



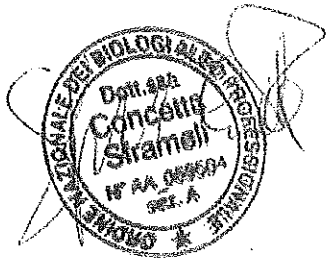
### a. s. 2016/2017



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
Cod. Erpam n. 300051386K  
Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



# AUTUNNO - INVERNO



A.S.P. MEL - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Albz Dipaola  
 Cod. Empam. 300631386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331

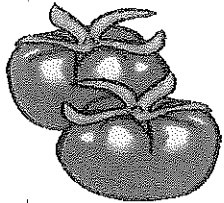
1^ settimana

2^ settimana

3^ settimana

4^ settimana

**LUNEDI'**



- Riso al pomodoro
- Bastoncini di pesce
- Insalata di verdure
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta al burro e parmigiano
- Involtini di pollo
- Carote alla julienne
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta e patate
- Filetti di pesce alla pizzaiola
- Insalata verde
- Pane
- Frutta di stagione

- Risotto alla zucca gialla
- Gateau di patate
- Pane
- Frutta di stagione

**MARTEDI'**



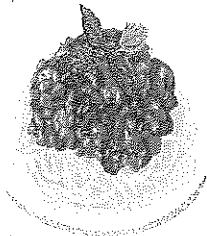
- Pasta e legumi
- Insalata di pomodori
- Pane
- Frutti di stagione

- Risotto al ragù di carne
- Hamburger al forno
- Purè di patate
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta e legumi
- Spinaci o bietole saltati in padella
- Pane
- Frutta di stagione

- Pastina in brodo
- Polpettine in brodo
- Carote e patate cotte al vapore
- Pane
- Frutta di stagione

**MERCOLEDI'**



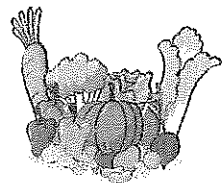
- Pasta al ragù di carne
- Provoletta
- Insalata mista
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta e legumi
- Insalata mista
- Pane
- Frutta di stagione

- Riso al parmigiano
- Coscia di pollo con patate
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta e legumi
- Verdure grigliate
- Pane
- Frutta di stagione

**GIOVEDI'**



- Pasta con passato di verdure
- Petto di pollo impanato
- Patate prezzemolate
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta al sugo
- Polpette di carne al sugo
- Insalata verde
- Pane
- Frutta di stagione

- Fusilli al pomodoro
- Braciolette di vitello
- Insalata arlecchino
- Pane
- Frutta di stagione

- Fusilli al pomodoro
- Pesce impanato al forno
- Insalata verde
- Pane
- Frutta di stagione

**VENERDI'**

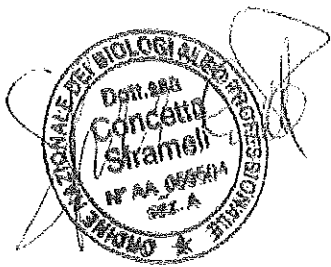


- Pasta e legumi
- Insalata mista
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta e legumi
- Misto di verdure al forno
- Pane
- Frutta di stagione

- Passato di verdure con gnocchetti sardi
- Prosciutto cotto
- Insalata verde
- Pane
- Frutta di stagione

- Pasta alle verdure di stagione
- Fesa di tacchino al forno
- Insalata mista
- Pane
- Frutta di stagione



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Ditt. Rose Alba Dipaola  
 Cod. Empati n. 3000 - 1386K  
 Isc. Ordine Medici Messina n. 5331



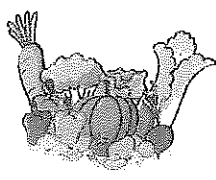

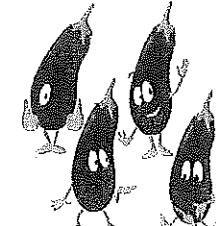

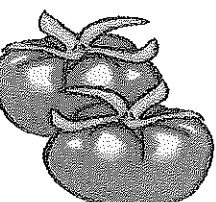
# PRIMAVERA - ESTATE

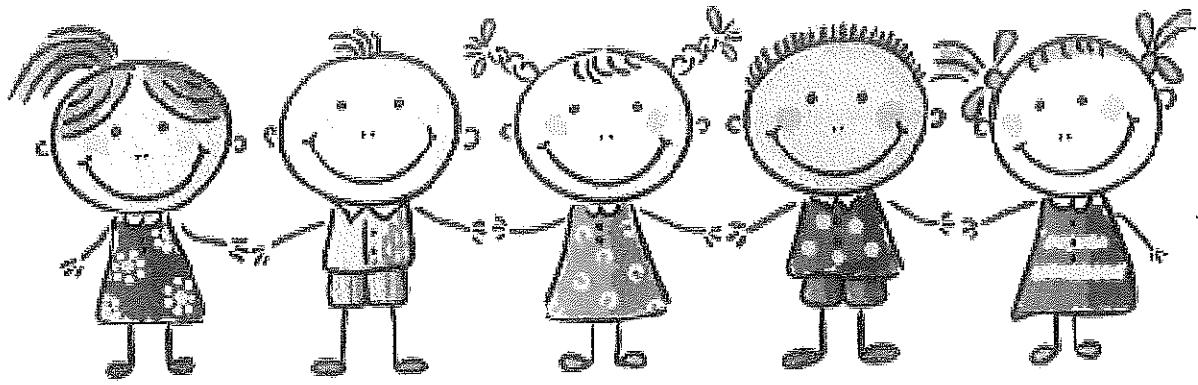
1<sup>^</sup> settimana

2<sup>^</sup> settimana

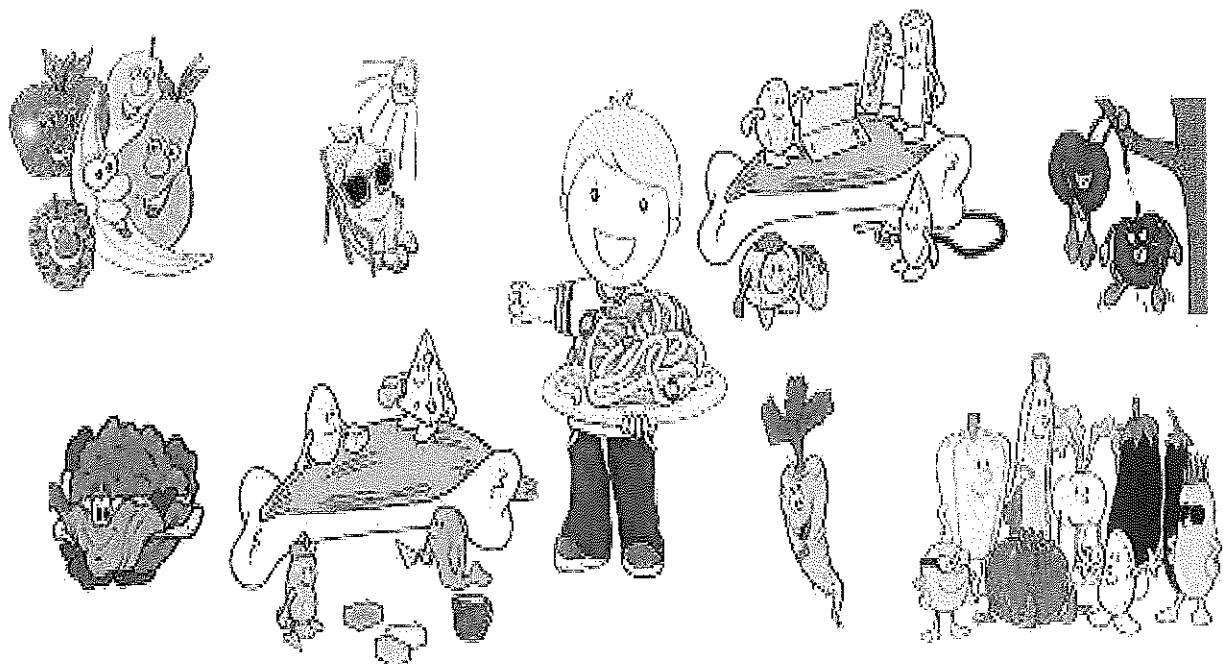
3<sup>^</sup> settimana

4<sup>^</sup> settimana

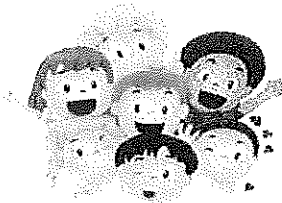
	1 <sup>^</sup> settimana	2 <sup>^</sup> settimana	3 <sup>^</sup> settimana	4 <sup>^</sup> settimana
<b>LUNEDI'</b> 	-Pasta con verdure di stagione -Carne di tacchino impanata al forno -Insalata Primavera - Pane -Frutta di stagione	-Pasta e legumi -Insalata verde con carote -Pane -Frutta di stagione	-Pasta al pesto -Bastoncini di pesce al forno -Insalata verde -Pane -Frutta di stagione	-Pennette con salsa di carciofi -Medaglioni di merluzzo in umido -Insalata mista -Pane -Frutta di stagione
<b>MARTEDI'</b> 	-Pasta e legumi -Carote grattugiate con finocchi -Pane -Frutta di stagione	-Penne al pomodoro e basilico -Involtini di pollo -Purè di patate -Pane -Frutta di stagione	-Maccheroncini al ragù -Polpettine al ragù -Insalata mista -Pane -Frutta di stagione	-Pasta e legume -Carote e finocchi alla julienne -Pane -Frutta di stagione
<b>MERCOLEDI'</b> 	-Pasta alla norma -Polpette di carne al forno -Patate al forno -Pane -Frutta di stagione	-Risotto agli spinaci -Filetti di pesce impanato al forno -Insalata di pomodori -Pane -Frutta di stagione	-Riso al pomodoro e piselli -Pollo impanato al forno -Insalata di pomodoro -Pane -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Fettine di vitello alla allapizzaia -Insalataverde -Pane -Frutta di stagione
<b>GIOVEDI'</b> 	-Risotto ai carciofi -Bastoncini di pesce al forno -Insalata verde -Pane -Frutta di stagione	-Minestrone di pasta con patate e zucchine -Arista di maiale al forno -Insalata primavera -Pane -Frutta di stagione	-Pasta e legumi freschi -Fagiolini e patate cotti al vapore -Pane -Frutta di stagione	-Risotto con verdure di stagione -Polpettine con carote carote e piselli in umido -Pane -Frutta di stagione
<b>VENERDI'</b> 	-Pasta al pomodoro -Frittata con patate al forno -Insalata mista -Pane -Frutta di stagione	-Fusilli al pomodoro e ricotta -Scaloppine di vitello -Carote e finocchi julienne -Pane -Frutta di stagione	-Penne al ragù di tonno -Gateau di patate con insalata verde -Pane -Frutta distagione	-Gnocchetti al pomodoro gratinati al forno -Prosciutto cotto e fontina -Insalata di Pomodoro -Pane -Frutta di stagione



# GRAMMATURA SCUOLA DELL' INFANZIA







A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Eupam n. 30031386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5371

## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA		PASTA E LEGUMI	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50
Brodo di verdure	gr. q.b.	Legumi secchi	gr. 40
Zucca gialla	gr. 50	Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr. q.b.
Burro	gr. 3	Sale	gr. q.b.
Odori	gr. q.b.	Olio extravergine d'oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 10		

PASTA AL POMODORO		PASTAE PATATE	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 50
Pomodoro pezzettoni	gr. 40	Patate	gr. 40
Cipolla, sale	gr. q.b.	Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr. q.b.
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	Sale	gr. q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5	Olio extravergine d'oliva	gr. 5

PASSATO DI VERDURE CON RISO		PASTA IN BRODO	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50
Verdure di stagione	gr. 100	Brodo delle polpettine di carne	gr. 100
Sale	gr. q.b.	Sale, odori, pomodori	gr. q.b.
Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 5		

PASTA AL RAGU' DI CARNE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 50
Carne tritata	gr. 30	Verdure di stagione	gr. 80
Cipolla, sedano, carota	gr. q.b.	Cipolla, sedano, carota	gr. 10
Basilico, altri aromi	gr. q.b.	Olio extravergine d'oliva	gr. 5
Olio extra vergine d'oliva	gr. q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 5

PASTA CON VERDURE DI STAGIONE	
Pasta	gr. 50
Verdure di stagione	gr. 80
Olio extra vergine oliva	gr. 5

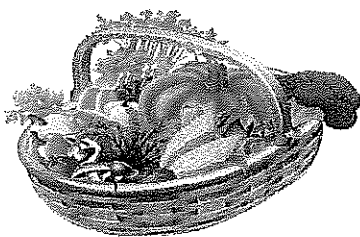


A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Médico Dott. Rosa Alba Dipol.  
 Cob. Enpam n. 300031386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 577

## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO COTTO		FILETTI DI PESCE ALLA PIZZIOLA	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.60	Pesce	gr. 100
		Pomodoro fresco	gr. 15
		Olio extra verdine oliva	gr. 5
		Sale, prezzemolo, capperi	gr. q.b.
COSCIA DI POLLO AL FORNO		BASTONCINI DI PESCE	
Coscia di pollo	gr. 150	Pesce	gr. 100
Cipolla, pomodoro, sale	gr. q.b.	Pangrattato	gr. 30
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 10
		Olio extra verdine oliva	gr. 5
POLPETTINE		BRACIOLETTE DI CARNE	
Carne di vitello tritata	gr. 70	Carne	gr. 70
Pangrattato	gr. 30	Pangrattato	gr. 30
Parmigiano reggiano	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Formaggio filante	gr. 20
Uova	1X6	Olio extra verdine oliva	gr. q.b.
Latte, sale, aglio, prezzemolo	gr. q.b.		
GATTEAU DI PATATE		INVOLTINI DI POLLO	
Patate	gr. 90	Carne di pollo	gr. 70
Prosciutto cotto	gr. 15	Pangrattato	gr. 30
Formaggio	gr. 15	Parmigiano reggiano	gr. 5
Uova	gr. 10	Formaggio filante	gr. 20
Pangrattato	gr. 10	Olio extra vergine oliva	gr. q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5		
PESCE IMPANATO			
Pesce	gr. 100		
Pangrattato	gr. 30		
Parmigiano reggiano	gr. 10		
Olio extra vergine oliva	gr. 5		
Pomodoro pezzettoni	gr. 30		
Aglio, prezzemolo, sale	gr. q.b.		



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cdo. Enpam n. 300081386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 533

## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI CONTORNI

INSALATA MISTA		ZUCCHINE TRIFOLATE	
Insalata foglia mista	gr. 80	Zucchine	gr. 130
Pomodori, carote, finocchi	gr. 50	Pomodoro fresco	gr. 30
Olio extra vergine oliva	gr. 5	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Sale, limone	gr. q.b.	Sale, odori	gr. q.b.
INSALATA VERDE		PATATE ALLA PIZZAIOLA	
Insalata a foglia verde	gr. 130	Patate	gr. 120
Sale, limone	gr. q.b.	Olio extra verdine oliva	gr. 5
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Pomodoro, origano	gr. q.b.
		Sale	gr. q.b.
MISTO DI VERDURE AL FORNO		POMODORI ED INSALATA VERDE	
Misto di verdure di stagione	gr. 100	Pomodori	gr. 50
Patate	gr. 30	Insalata verde	gr. 80
Piselli	gr. 20	Olio extra verdine oliva	gr. 5
Sale, aromi	gr. q.b.	Sale, limone	gr. q.b.
Olio extra verdine oliva	gr. 5		
CAROTE AD INSALATA JULIENNE		FAGIOLINI	
Carote	gr. 90	Fagiolini	gr. 70
Sale, limone	gr. q.b.	Aglione, sale	gr. q.b.
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Pomodoro	gr. 20
		Olio extra vergine oliva	gr. q.b.
INSALATA DI POMODORO		PATATE AL FORNO	
Pomodori	gr. 130	Patate	gr. 120
Olio extra vergine oliva	gr. 50	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Sale, origano	gr. q.b.	Sale, odori	gr. q.b.
SPINACI E BIETOLA		CROCCHETTE DI PATATE	
Spinaci	gr. 50	Patate	gr. 80
Bietola	gr. 80	Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extra vergine oliva	gr. 5	Latte, pangrattato, sale	gr. q.b.
Aglione, pomodorini	gr. q.b.	Uova	1x6

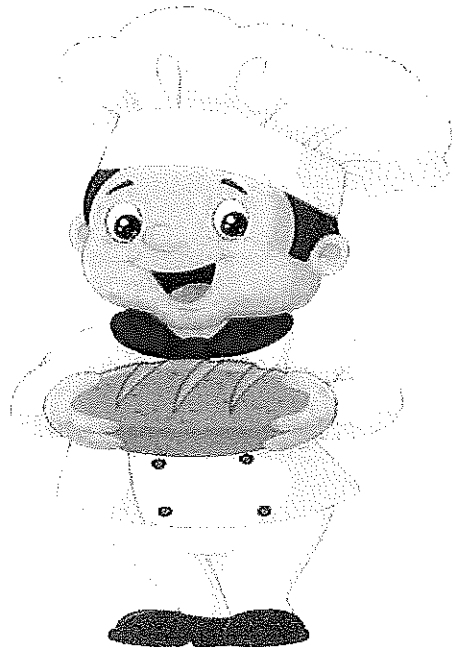
FINOCCHI AD INSALATA		INSALATA VERDE E CAROTE	
Finocchi	gr. 100	Insalata a foglia verde	gr. 80
Sale, limone	gr. q.b.	Carote	gr. 50
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Sale, limone	gr. q.b.
		Olio extra vergine oliva	gr. 5

CAROTE E PATATE	
Patate	gr. 100
Carote	gr. 30
Olio extra vergine oliva	gr. 5
Sale, aromi	gr. q.b.

A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Enpam n. 00081266K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



FRUTTA E PANE	
Frutta fresca di stagione	gr.150
Pane	gr. 60





A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipolito  
 Cod. Equipam n. 3000813864  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 22

## PRIMAVERA - ESTATE

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

#### PRIMI PIATTI

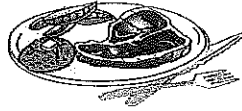
PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 60
Fagioli freschi	gr. 100	Pomodoro fresco	gr. 60
Cipolla, sale, carota, basilico	gr. q.b.	Cipolla, sale, basilico	gr. q.b.
Pomodoro, sedano	gr. q.b.	Olio extravergine d'oliva	gr. 5
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5

RISOTTO AGLI SPINACI		PASTA AL PESTO	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50
Spinaci	gr. 20	Basilico	gr. 15
Burro	gr. 5	Sale, pinoli, aglio	gr. q.b.
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 5

FUSILLI RICOTTA E POMODORO		PASTA POMODORO E ZUCCHINE	
Pasta	gr. 60	Pasta	gr. 50
Pomodoro fresco	gr. 60	Pomodoro fresco	gr. 60
Ricotta	gr. 20	Sale, basilico, cipolla	gr. q.b.
Sale, basilico, cipolla	gr. q.b.	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5
Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Zucchine	gr. 40

PASTA ALLA NORMA		PASSATO DI VERDURE CON PASTA	
Pasta	gr. 60	Pasta	gr. 50
Pomodoro fresco	gr. 60	Verdure miste di stagione	gr. 90
Cipolla, basilico, sale	gr. q.b.	Patate	gr. 50
Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	Aromi, sale	gr. q.b.
Parmigiano Reggiano	gr. 5	Olio extravergine d'oliva	gr. 5
Melanzane	gr. 40		

RISOTTO CON ZUCCHINE	
Riso	gr. 50
Zucchine	gr. 80
Cipolla, sale, brodo, vegetale	gr. 5
Olio extravergine d'oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Aloa Dipaola  
 Cod. Encl. n. 000081386K  
 Iscr. Ordine Medici Milaz. n. 5374

## PRIMAVERA - ESTATE

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA		SCALOPPINE DI VITELLO	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.20	Carne di vitello	gr. 80
Fontina	gr.30	Farina	gr. 4
		Olio extra verdine oliva	gr. 5
		Sale, odori	gr. q.b.

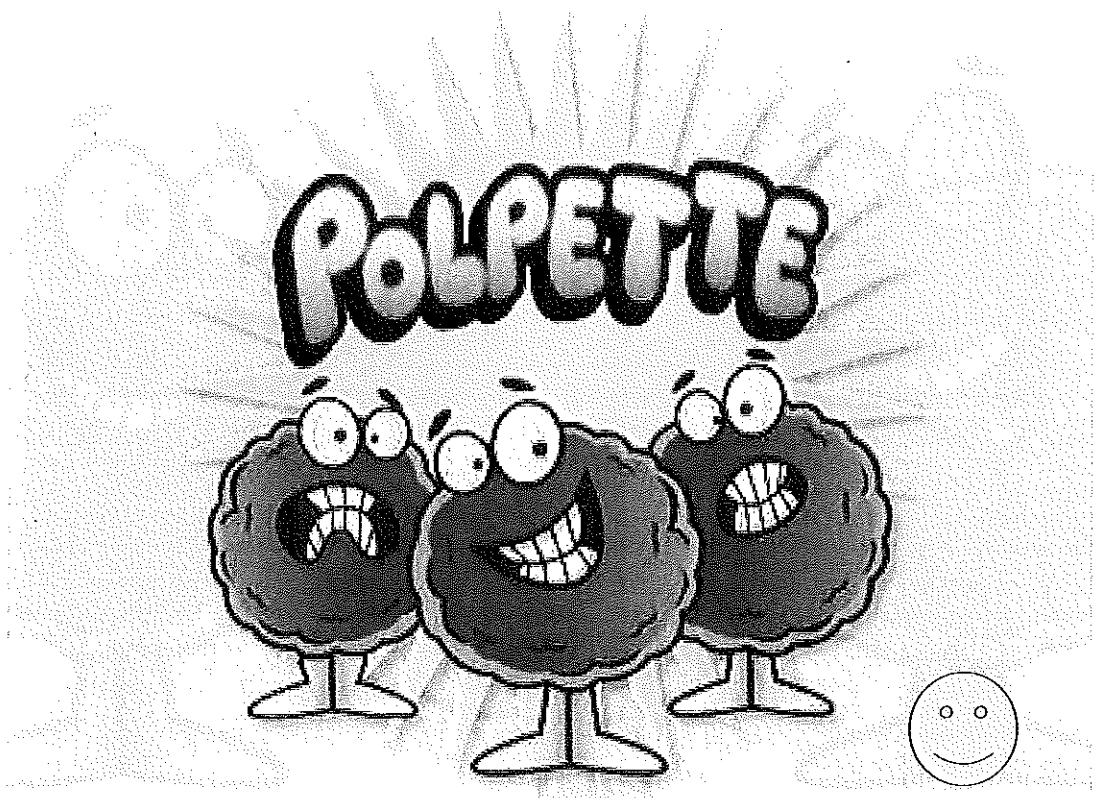
PESCE ALLA PIZZAIOLA		BASTONCINI DI PESCE	
Pesce	gr. 100	Pollo	gr. 70
Pomodoro fresco	gr. 15	Pangrattato	gr. 30
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale, prezzemolo, capperi	gr. q.b.	Formaggio filante	gr.20
		Olio extra verdine oliva	gr. q.b.

POLPETTE DI CARNE		MEDAGLIONI DI MERLUZZO	
Carne di vitello tritata	gr. 70	Medaglioni di merluzzo	gr. 100
Pangrattato	gr. 30	Pomodoro fresco	gr. 40
Parmigiano reggiano	gr. 10	Prezzemolo, aglio, origano	gr. 3
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Sale	gr. q.b.
Uova	1X6	Olio extra verdine oliva	gr. 5
Latte, sale, aglio, prezzemolo	gr. q.b.		

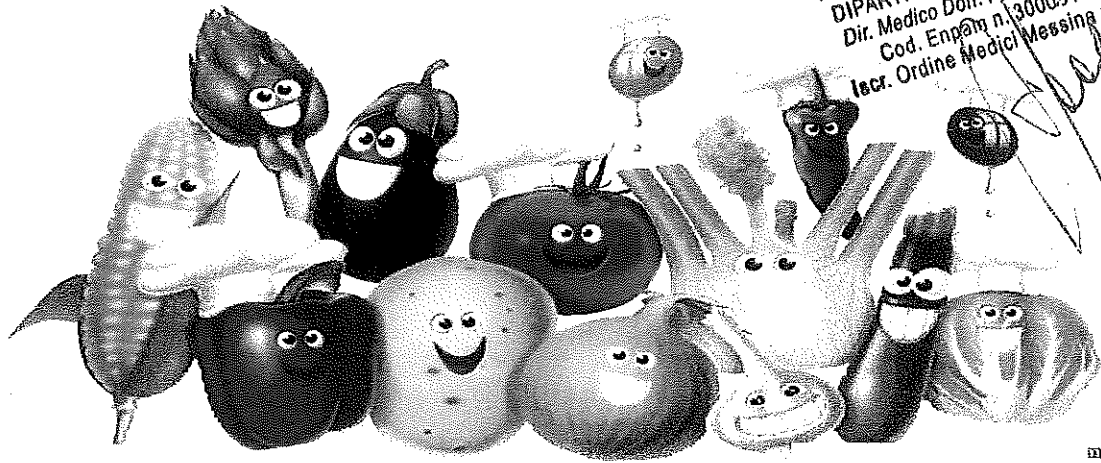
CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE		POLPETTE DI PESCE	
Pesce	gr. 100	Pesce	gr. 100
Patate	gr. 40	Patate	gr. 40
Pangrattato, sale	gr. q.b.	Pangrattato	gr. q.b.
Verdure miste	gr. 50	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Olio extra vergine oliva	gr. 5		

SFORNATO DI PATATE E PROSCIUTTO		BRACIOLETTE DI CARNE	
Patate	gr. 50	Carne	gr. 70
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr. 30	Pangrattato	gr. 30
Mozzarella	gr. 30	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Formaggio filante	gr. 20
Sale	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr. q. b.

PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO		FRITTATA DI PATATE	
Carne di vitello tritata	gr. 70	Patate	gr.100
Pangrattato	gr. 30	Uova	1
Parmigiano reggiano	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Salegr. q.b.	
Uova	1X6	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Latte, sale, aglio, prezzemolo	gr. q.b.		
CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO		ARISTA AL FORNO	
Carne di tacchino	gr. 80	Maiale lonza	gr. 80
Parmigiano reggiano	gr. 50	Aromi, sale	gr. q.b.
Sale, prezzemolo, aglio	gr. q.b.	Pangrattato	gr. 30
Pomodoro, capperi	gr. q.b.	Olio extra verdine oliva	gr. 5



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZI  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Maria Di Paola  
 Cod. Enpam n. 380131386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Enpam n. 300091386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331

## PRIMAVERA - ESTATE

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI CONTORNI

INSALATA PRIMAVERA		INSALATA DI POMODORI	
Insalata foglia verde	gr. 80	Pomodori	gr. 130
Mais, carote, sedano	gr. 50	Origano, sale	gr. q.b.
Sale, limone	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Olio extra verdine oliva	gr. 5		

INSALATA VERDE		INSALATA VERDE E CAROTE	
Insalata a foglia verde	gr. 130	Insalata a foglia verde	gr. 80
Sale, limone	gr. q.b.	Carote	gr. 50
Olio extra verdine oliva	gr. 5	Sale, limone	gr. q.b.
		Olio extra vergine oliva	gr. 5

INSALATA MISTA		CAROTE GRATTUGGIATE CON FINOCCHI	
Insalata foglia mista	gr. 80	Carote	gr. 50
Pomodori, carote, finocchi	gr. 50	Finocchi	gr. 80
Olio extra vergine oliva	gr. 5	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Sale, limone	gr. q.b.	Sale, odori	gr. q.b.

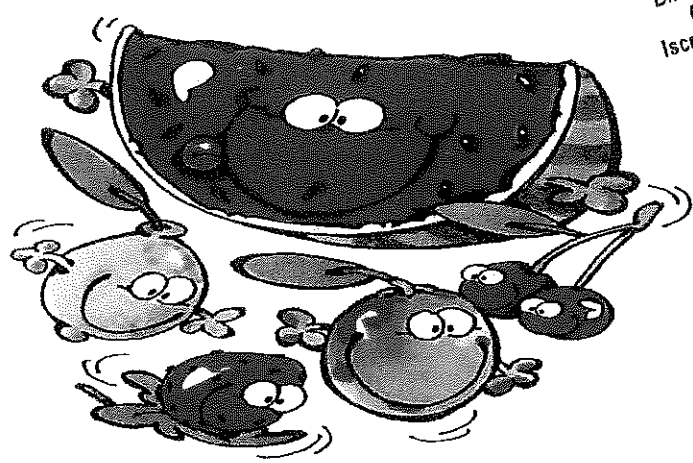
PATATE AL FORNO		CAROTE E FINOCCHI ALLA JULIENNE	
Patate	gr. 120	Carote	gr. 50
Olio extra vergine oliva	gr. 5	Finocchi	gr. 80
Sale, rosmarino	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr.



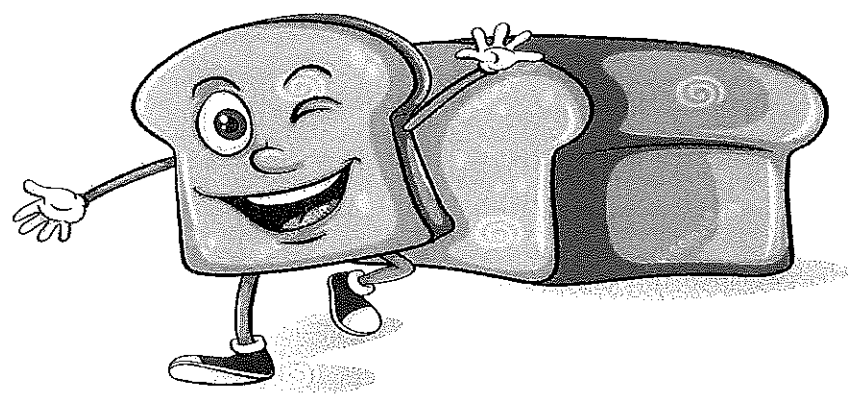
FAGIOLINI PATATE	COTTE A VAPORE	CAROTE E PISELLI IN UMIDO	
Fagiolini	gr. 60	Piselli	gr. 100
Patate	gr. 40	Carote	gr. 30
Olio extra vergine oliva	gr. 5	Olio extra vergine oliva	gr. 5
Sale, aromi	gr. q.b.	Sale, aromi	gr. q.b.

PUREA DI PATATE	
Patate	gr. 100
Latte	gr. 40
Sale	gr. q.b.
Burro	gr. q.b.

A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Epam n. 300091386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



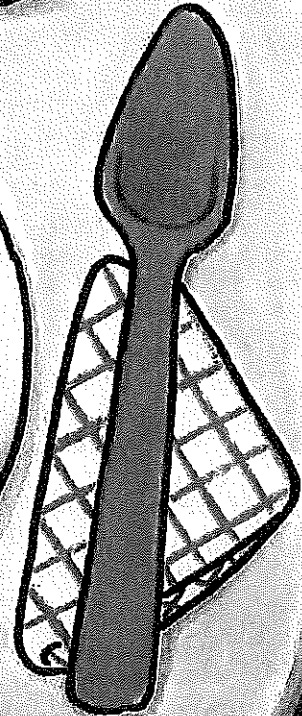
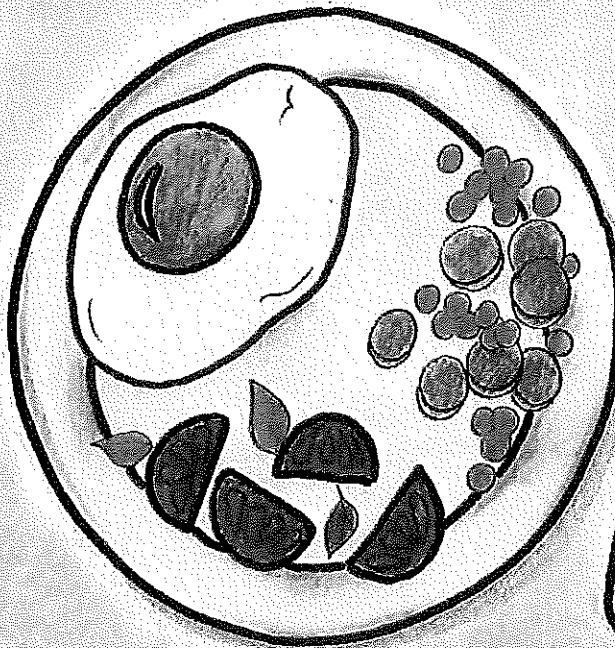
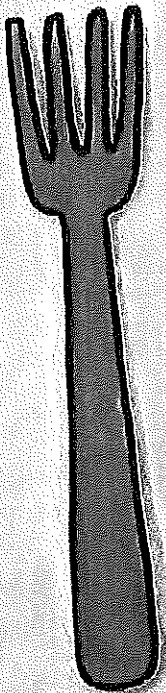
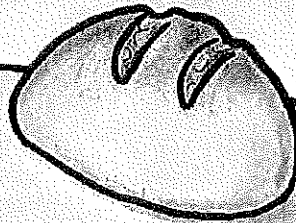
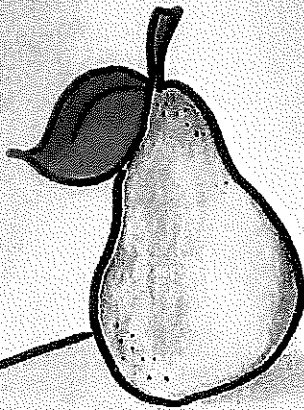
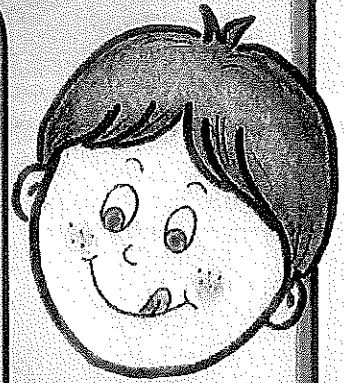
FRUTTA E PANE	
Frutta fresca di stagione	gr.150
Pane	gr. 60



# Tabella dietetica

Scuola Superiore

di primo grado

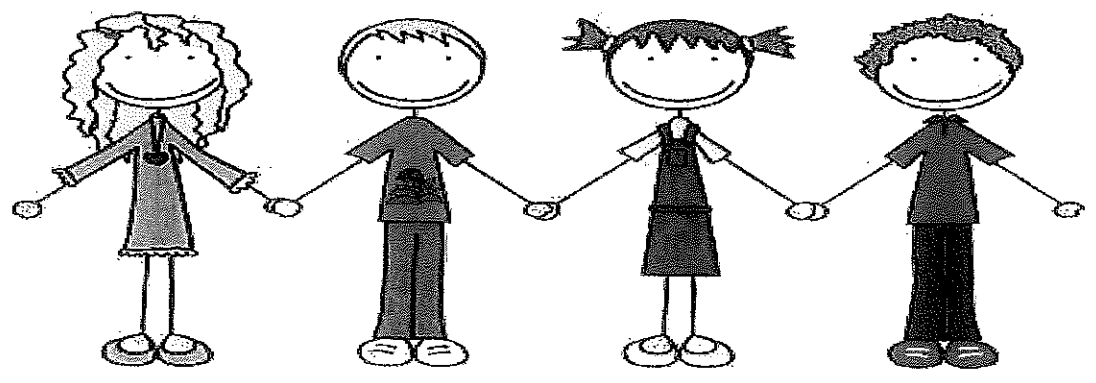


A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Enpap n. 200081386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



*[Handwritten signature]*

1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
--------------	--------------	--------------	--------------

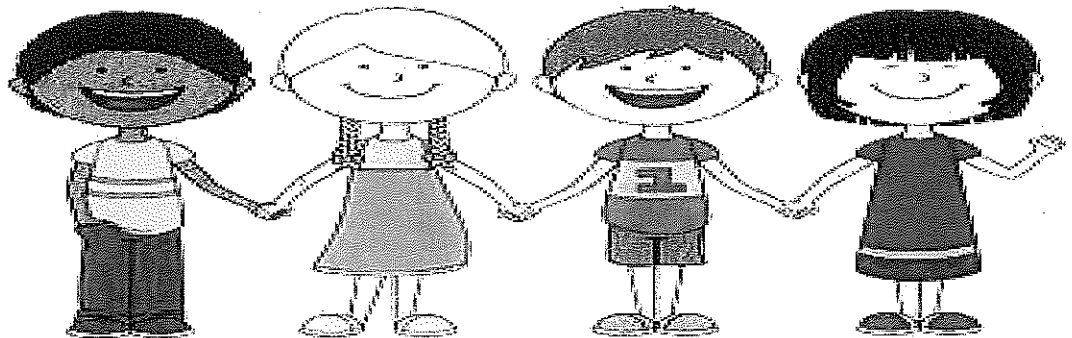


<p><b>MARTEDI'</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta e legumi</li> <li>-Insalata di pomodori</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutti di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto al ragù di carne</li> <li>-Hamburger al forno</li> <li>-Purè di patate</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta e legumi</li> <li>-Spinaci o bietole saltati in padella</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pastina in brodo</li> <li>-Polpettine in brodo</li> <li>-Carote e patate cotte al vapore</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
<p><b>GIOVEDI'</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta con passato di verdure</li> <li>-Petto di pollo impanato</li> <li>-Patate prezzemolate</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al sugo</li> <li>-Polpette di carne al sugo</li> <li>-Insalata verde</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusilli al pomodoro</li> <li>-Braciolette di vitello</li> <li>-Insalata arlecchino</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusilli al pomodoro</li> <li>-Pesce impanato al forno</li> <li>-Insalata verde</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>

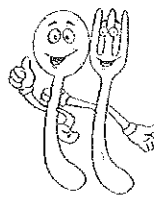


S.P. ME - DISTRETTO MI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Enpam n. 300021386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331

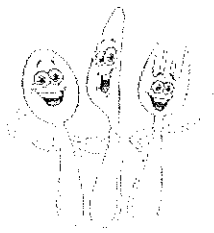
1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
--------------	--------------	--------------	--------------



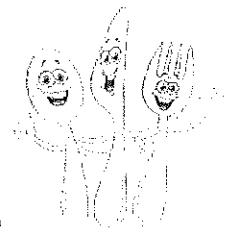
<p><b>MARTEDI'</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta e legumi</li> <li>-Carote grattugiate con finocchi</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Penne al pomodoro e basilico</li> <li>-Involtini di pollo</li> <li>-Purè di patate</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Maccheroncini al ragù</li> <li>-Polpettine al ragù</li> <li>-Insalata mista</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta e legumi</li> <li>-Carote e finocchi alla julienne</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
<p><b>GIOVEDI'</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto ai carciofi</li> <li>-Bastoncini di pesce al forno</li> <li>-Insalata verde</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Minestrone di pasta con patate e zucchine</li> <li>-Arista di maiale al forno</li> <li>-Insalata primavera</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta e legumi freschi</li> <li>-Fagiolini e patate cotti al vapore</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto con verdure di stagione</li> <li>-Polpettine con carote e piselli in umido</li> <li>-Pane</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>



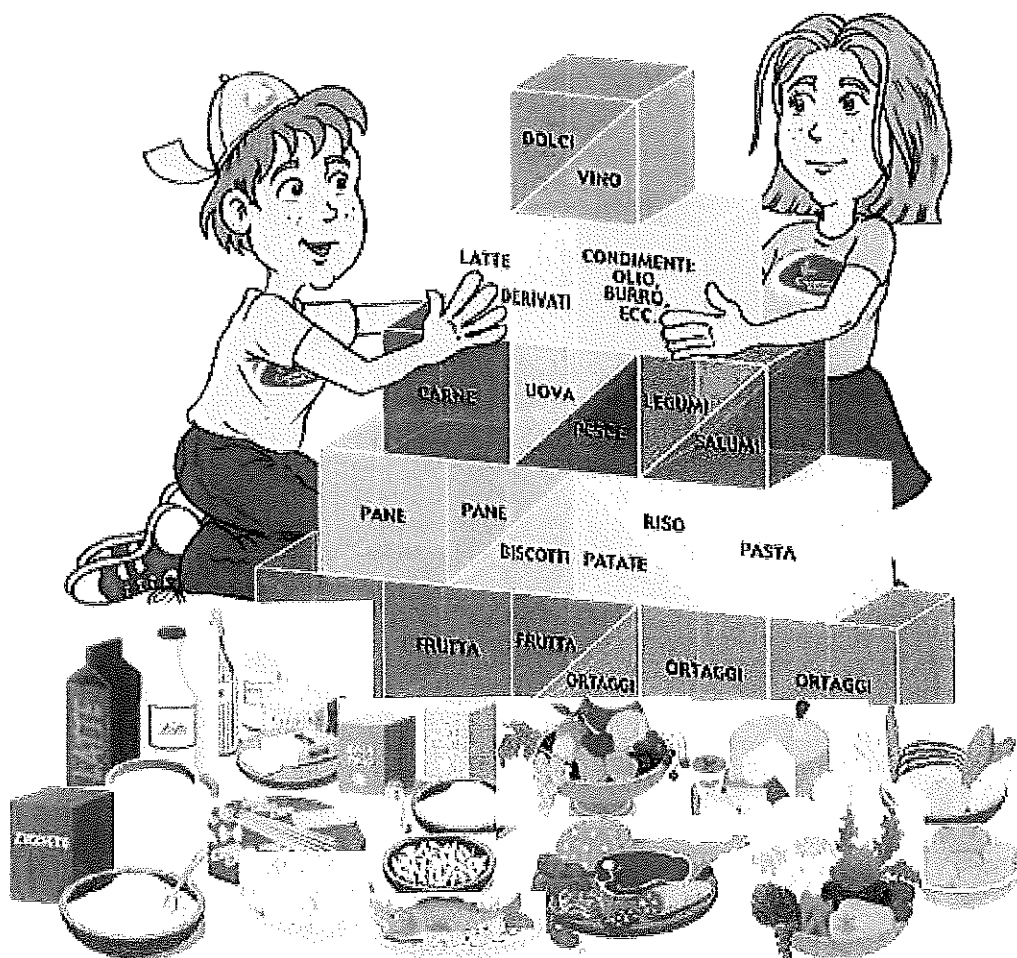
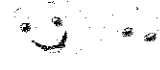
# GRAMMATURA



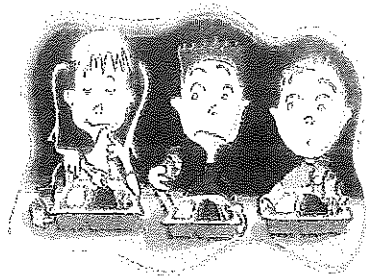
# SCUOLA



# SUPERIORE



# DI PRIMO GRADO



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cop. Epam n. 300081386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 53

## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

#### PRIMI PIATTI

PASTA E LEGUMI		PASTA CON VERDURE	
Pasta	gr. 80	Pasta	gr. 80
Legumi secchi	gr. 40	Verdure di stagione	gr. 150
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr. 10
Sale	gr. q.b.		
Olio extravergine d'oliva	gr. 10		

PASTA AL RAGU' DI CARNE		RISO AL RAGU' DI CARNE	
Pasta	gr. 80	Pasta	gr. 80
Carne tritata	gr. 60	Carne tritata	gr. 60
Cipolla, sedano, carota	gr. q.b.	Cipolla, sedano, carota	gr. 10
Basilico, altri aromi	gr. q.b.	Olio extravergine d'oliva	gr. 10
Olio extra vergine d'oliva	gr. q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA AL POMODORO		PASTA IN BRODO	
Pasta	gr. 80	Pasta	gr. 80
Pomodoro pezzettoni	gr. 60	Brodo delle polpettine di carne	gr. 140
Cipolla, sale	gr. q.b.	Sale, odori, pomodori	gr. q.b.
Olio extravergine d'oliva	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 10		



## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

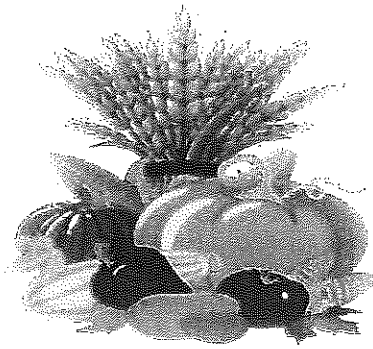
#### SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO IMPANATO	
Pollo	gr. 120
Pangrattato	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 10
Olio extra vergine oliva	gr. 10
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Aglio, prezzemolo, sale	gr. q.b.

A.S.P. MEA DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Enpam n. 00031086K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331

POMPETTINE		BRACIOLETTI DI CARNE	
Carne di vitello tritata	gr. 100	Carne	gr. 100
Pangrattato	gr. 40	Pangrattato	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 10
Olio extra verdine oliva	gr. 10	Formaggio filante	gr. 40
Uova	1X6	Olio extra verdine oliva	gr. q.b.
Latte, sale, aglio, prezzemolo	gr. q.b.		

PESCE IMPANATO	
Pesce	gr. 150
Pangrattato	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 10
Olio extra vergine oliva	gr. 10
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Aglio, prezzemolo, sale	gr. q.b.



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Engam n. 300091388K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 533

*[Handwritten signature]*

## AUTUNNO - INVERNO

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

#### CONTORNI

INSALATA ARIECCORINO		INSALATA DI POMODORI	
Insalata foglia verde	gr. 100	Pomodoro	gr. 160
Mais, carote, sedano	gr. 80	Origano, sale	gr. q.b.
Sale, limone	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr. 10
Olio extra verdine oliva	gr. 10		

PUREA DI PATATE		SPINACI E Bietola SALIATI	
Patate	gr. 150	Spinaci	gr. 100
Latte	gr. 50	Bietola	gr. 140
Sale	gr. q.b.	Olio extra vergine oliva	gr. 10
Burro	gr. q.b.	Aglione, pomodorini	gr. q.b.

PATATE FREZZEMOLATE	
Patate	gr. 150
Olio extra vergine oliva	gr. 10
Sale, odori	gr. q.b.

INSALATA VERDE	
Insalata a foglia verde	gr. 160
Sale, limone	gr. q.b.
Olio extra verdine oliva	gr. 10

PASTA E PATATE	
Patate	gr. 150
Pasta	gr. 60
Olio extra vergine oliva	gr. 10
Sale, aromi	gr. q.b.

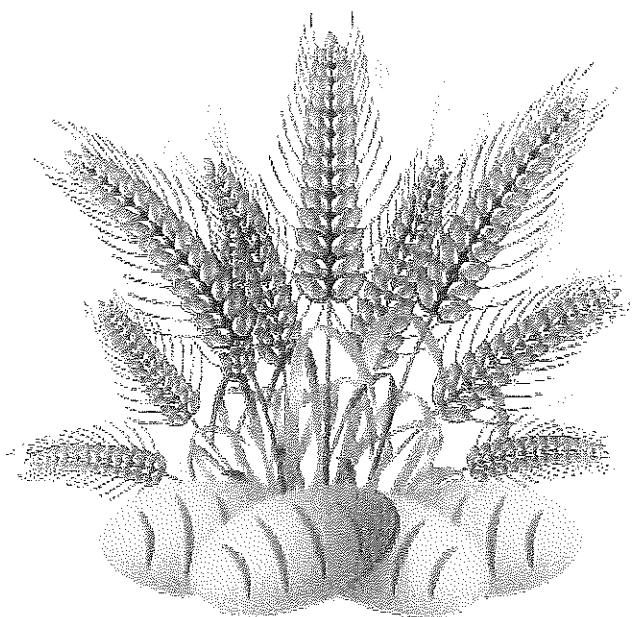


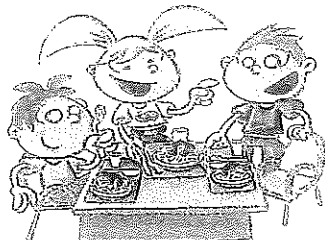


A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZ  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipa:  
Cop. Enpam n. 300031386K  
Iscr. Ordine Medici-Messina n.

### FRUTTA E PANE

Frutta fresca di stagione	gr.200
Pane	gr. 60





## PRIMAVERA - ESTATE

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

#### PRIMI PIATTI

PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	
Pasta	Gr. 80	Pasta	gr. 80
Fagioli freschi	gr.100	Pomodoro fresco	gr. 80
Cipolla, sale, carota, basilico	gr. q.b.	Cipolla, sale, basilico	gr. q.b.
Pomodoro, sedano	gr. q.b.	Olio extravergine d'oliva	gr. 10
Olio extravergine d'oliva	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA AL		RAGU' DI CARNE	
Pasta	gr. 80		
Carne tritata	gr. 60		
Cipolla, sedano, carota	gr. q.b.		
Basilico, altri aromi	gr. q.b.		
Olio extra vergine d'oliva	gr. q.b.		

RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE	
Riso	gr. 80
Verdure di stagione	gr.150
Sale	gr. q.b.
Olio extra vergine d'oliva	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA PATATE E ZUCCHINE	
Pasta	gr. 80
Patate	gr. 40
Sale, basilico, cipolla	gr. q.b.
Olio extra vergine d'oliva	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 10
Zucchine	gr. 60

RISOTTO CON CARCIOFI	
Riso	gr. 80
Carciofi	gr.150
Sale	gr. q.b.
Olio extra vergine d'oliva	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 10

**A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
 Dir. Med. Dott. *[Signature]* Dip. Dip. Dip.  
 Cod. E. Prati n. 300091386  
 Iscr. Org. n. 300091386  
 Messina n. 533



## LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

### BASTONCINI DI PESCE

Pesce	gr. 150
Pangrattato	gr. 40
Parmigiano reggiano	gr. 10
Formaggio filante	gr. 40
Olio extra verdine oliva	gr. q.b.

### INVOLTINI DI POLLO

Carne di pollo	gr. 120
Pangrattato	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 10
Formaggio filante	gr. 35
Olio extra vergine oliva	gr. q.b.

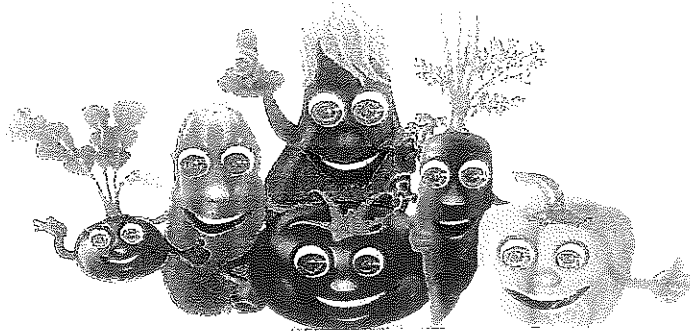
### ARISTA AL FORNO

Maiale lonza	gr. 110
Aromi, sale	gr. q.b.
Pangrattato	gr. 40
Olio extra verdine oliva	gr. 10

### POLPETTINE DI CARNE

Carne di vitello tritata	gr. 100
Pangrattato	gr. 40
Parmigiano reggiano	gr. 10
Olio extra verdine oliva	gr. 10
Uova	1X6
latte, sale, aglio, prezzemolo	gr. q.b.

  
**A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Dipaola  
 Cod. Eppam n. 300081386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331



## PRIMAVERA - ESTATE

### LISTA DEGLI ALIMENTI - QUANTITA' PROCAPITE IN GRAMMI

#### CONTORNI

INSALATA	MISTA	CAROTE GRATUGGIANTE CON FINOCCHI
Insalata foglia mista	gr. 110	Carote
Pomodori, carote, finocchi	gr. 80	Finocchi
Olio extra vergine oliva	gr. 10	Olio extra vergine oliva
Sale, limone	gr. q.b.	Sale, odori

FAGIOLINI PATATE	CORTE A VITTORE	CAROTE E PISELLI IN UMIDO
Fagiolini	gr. 150	Piselli
Patate	gr. 80	Carote
Olio extra vergine oliva	gr. 10	Olio extra vergine oliva
Sale, aromi	gr. q.b.	Sale, aromi

INSALATA PRIMAVERA	
Insalata foglia verde	gr. 100
Mais, carote, sedano	gr. 80
Sale, limone	gr. q.b.
Olio extra verdine oliva	gr. 10

INSALATA	VERDE
Insalata a foglia verde	gr. 170
Sale, limone	gr. q.b.
Olio extra verdine oliva	gr. 10

CAROTE E FINOCCHI ALLA JULIENNE	
Carote	gr. 80
Finocchi	gr. 120
Olio extra vergine d'oliva	gr. 10

  
 A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILAZZO  
 DIPARTIMENTO DI MEDICINA  
 Dir. Medico Dott. P. ALBA DI PAOLA  
 Cod. Enpam 03-0091386K  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331

PUREA DI

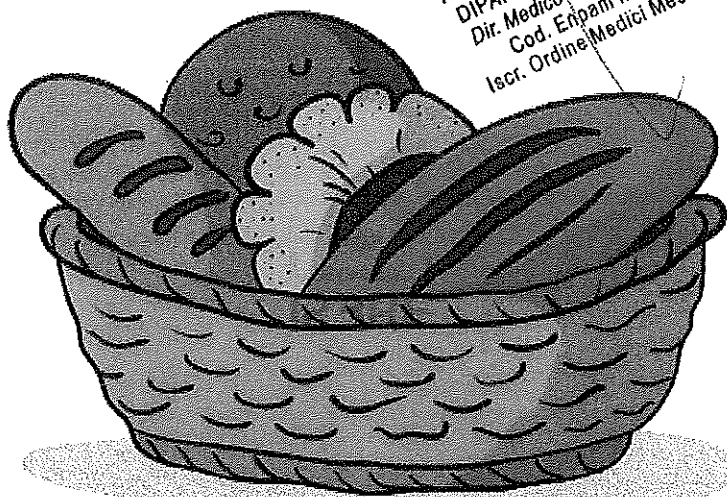
PATATE

Patate	gr. 150
Latte	gr. 50
Sale	gr. q.b.
Burro	gr. q.b.



FRUTTA E PANE

Frutta fresca di stagione	gr.200
Pane	gr. 60



A.S.P. ME - DISTRETTO DI MILIAZZO  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Dir. Medico Dott. Rosa Alba Diago  
 Cod. Eripam n. 300081366  
 Iscr. Ordine Medici Messina n. 5331