

Da: serviziscuole@comune.palermo.it

Oggetto: Fwd: Circolare Tecnica e i suoi allegati - Refezione Scolastica Comune di Palermo a.s. 2023-2024

Data: 06/10/2023 10:35:55

Si inoltra la circolare tecnica con i relativi allegati.

*Cordiali saluti*

*Comune di Palermo*

*Area dell'Istruzione e Formazione*

**Ufficio per la scuola dell'obbligo e la dispersione scolastica**

La presente e-mail contiene informazioni di carattere riservato rivolte esclusivamente ai destinatari sopra indicati. E' vietato l'uso, la diffusione, distribuzione o riproduzione da parte di ogni altra persona. Qualsiasi utilizzo non autorizzato del contenuto della presente e-mail costituisce violazione dell'obbligo di non prendere cognizione della corrispondenza tra altri soggetti, salvo più grave illecito, ed espone il responsabile alle relative conseguenze. Se avete ricevuto questa e-mail per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di darne immediata comunicazione anche inviando un messaggio di ritorno all'indirizzo e-mail del mittente.

This e-mail (including attachments) is intended only for the recipient(s) named above. It may contain confidential or privileged information and should not be read, copied or otherwise used by any other person. If you are not the named recipient, please contact (e-mail dell'azienda) and delete the e-mail from your system.

Modello giornaliero per la sanificazione delle suppellettili e dei locali,  
raccolta e smaltimento rifiuti (da conservare nell'apposito registro)

Giorno \_\_\_\_\_ Area di somministrazione \_\_\_\_\_

Refettorio: \_\_\_\_\_

SANIFICAZIONE (consultare il relativo piano )

Pavimenti  pareti  rivestimenti  porte  vetri

Orari di sanificazione : \_\_\_\_\_

Operatori scolastici : \_\_\_\_\_

piani di lavoro  utensili  attrezzature varie  banchi  tavoli e sedie

orari di sanificazione \_\_\_\_\_

firma operatori scolastici: \_\_\_\_\_

#### RIFIUTI

– **raccolta (in sacco-contenitore separato per la R.A.P. spa. ex A.M.I.A.) e smaltimento dei rifiuti organici, biodegradabili e compostabili**

**(riunirli e versarli nella compostiera se presente)**

– **raccolta del materiale cartaceo nel sacco o contenitore separato apposito già in uso nella scuola**

– **raccolta del materiale plastico in apposito sacco per la spazzatura da conferire nell'apposita campana della raccolta differenziata della R.A.P. spa. ex A.M.I.A..**

orario raccolta \_\_\_\_\_

orario conferimento \_\_\_\_\_

Firma dell'operatore scolastico che ha effettuato la raccolta: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Bollo della scuola e vidimazione

mod. "b"

Capo d'Istituto

Modello di rilevamento giornaliero

(da conservare nell'apposito registro)

### Ricevimento pasti – Consegna

Scuola \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_ Menù N° \_\_\_\_\_

Corrispondenza del menù del giorno \_\_\_\_\_ N° pasti alunni \_\_\_\_\_

N° pasti personale \_\_\_\_\_

Condizioni igieniche del mezzo di trasporto della ditta fornitrice Idonee  Non idonee

Condizioni igieniche dei contenitori Idonee  Non idonee

Abbigliamento del personale della ditta adibito alla consegna Idoneo  Non idoneo

Note \_\_\_\_\_

Orario di inizio trasporto dei pasti da D.d.T. \_\_\_\_\_

Orario di consegna a scuola \_\_\_\_\_

Orario previsto per il consumo \_\_\_\_\_

Misurazione temperatura su pasto campione:

Temperatura 1° piatto \_\_\_\_\_ Temperatura 2° piatto \_\_\_\_\_

Temperatura Contorno \_\_\_\_\_ Orario del rilievo \_\_\_\_\_

Firma dei rilevatori \_\_\_\_\_

Peso vaschetta 1° piatto \_\_\_\_\_ Peso vaschetta 2° piatto \_\_\_\_\_

Pane \_\_\_\_\_ Frutta \_\_\_\_\_

(Il rilevamento del peso non è obbligatorio giornalmente e può essere eseguito dalla commissione dei genitori)

Firma dei rilevatori (o dei componenti della Commissione dei genitori)

Conformità dei pasti: Conforme  Non conforme  Motivazione \_\_\_\_\_

Pasti accettati  \_\_\_\_\_ pasti respinti  \_\_\_\_\_

Comportamento adottato \_\_\_\_\_

Richiesta cestini freddi: alla Ditta \_\_\_\_\_ fax n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Altro: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Note:

– i tempi e le temperature conformi sono riportati nel piano di autocontrollo;

– ogni osservazione o contestazione per inadempienza sul Servizio deve essere inviata alla Ditta fornitrice e al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica, con le modalità previste dal Capitolato d'Oneri dall'art. 80.

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "c"

Modello di rilevamento giornaliero  
(da conservare nell'apposito registro)  
**Somministrazione pasti**

Scuola \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

Orario di consegna \_\_\_\_\_ Orario inizio somministrazione \_\_\_\_\_

Somministrano i Sigg.

\_\_\_\_\_

Firma dell'operatore/i che somministrano:

\_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

**SEZIONE DA COMPILARE QUALORA, PER CIRCOSTANZE IMPREVISTE, LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NON ABBA AVUTO INIZIO ENTRO MEZZ'ORA DALLA CONSEGNA.**

Orario di consegna \_\_\_\_\_

Misurazione temperatura \*

1° piatto _____ °C	Idonea	Non idonea <input type="checkbox"/>
2° piatto _____ °C	Idonea	Non idonea <input type="checkbox"/>
contorno _____ °C	Idonea	Non idonea <input type="checkbox"/>

**\* se inferiore a 60° per i pasti veicolati a caldo, gli stessi non potranno- essere somministrati — se superiore a 10°C per i pasti veicolati a freddo, i pasti non potranno essere somministrati**

Orario inizio somministrazione \_\_\_\_\_

Firma dell'operatore/i che somministrano:

\_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "d"

### **Scheda della disinfestazione**

(annuale o quando necessaria)

Derattizzazione

Intervento effettuato in data: \_\_\_\_\_

Da: \_\_\_\_\_

Altri interventi di disinfestazione – blatte ecc.

Intervento effettuato in data: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo o Capo d'Istituto o segretario: \_\_\_\_\_

## Scheda di controllo dell'acqua

**Richiesta all'ASP della qualità dell'acqua al rubinetto (qualora il Capo d'Istituto ne ravvisi la necessità previo pagamento)**

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Si allegano alla presente gli esiti dei controlli.

**Richiesta di pulizia e disinfezione del serbatoio (almeno una volta all'anno) a: (specificare)**

\_\_\_\_\_

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

### **Pulizia e disinfezione del serbatoio effettuate**

In data: \_\_\_\_\_

In data: \_\_\_\_\_

**Si allega alla presente la certificazione dell'avvenuta pulizia e disinfezione del serbatoio.**

Firma del responsabile dell'autocontrollo o del Capo d'Istituto o segretario: \_\_\_\_\_



**Modello di “C.G.” a. s. 2023/2024**  
(compilazione a cura della *Commissione Genitori*)



Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

**Tipo di scuola :**

Infanzia  Primaria  secondaria di 1° grado

**Centro di Refezione (scuola – plesso)** \_\_\_\_\_

**Menù n°** \_\_\_\_\_

1° \_\_\_\_\_

2° \_\_\_\_\_

**Contorno** \_\_\_\_\_

Frutta  Acqua  Pane

**Verifica sul monitoraggio delle temperature:** conforme  non conforme

**Verifica sul peso dei pasti forniti :** conforme  non conforme

**Controllo relativo al corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto:**

conforme  non conforme

**Controllo sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto :**

conforme  non conforme

**Controllo sui pasti campione (Prove d’assaggio) :**

1° Buono  Accettabile  Insufficiente

2° Buono  Accettabile  Insufficiente

Contorno Buono  Accettabile  Insufficiente

**Note**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Compilatore/i**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Grazie per la collaborazione*



# Modello di Contestazione - anno scolastico 2023/2024

(compilazione a cura del Capo d'Istituto o suo delegato)

Prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Alla R.T.I. Vivenda S.p.A. – Siristora F&G S.r.l.  
Solidarietà e lavoro Soc. Coop.  
mail:

All' Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la  
Dispersione Scolastica  
mail: [refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)

Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

Ditta fornitrice: \_\_\_\_\_

Tipo di Scuola

dell'infanzia  primaria  secondaria di I° grado   
(materna) (elementare) (media)

Centro di Refezione (scuola – plesso) \_\_\_\_\_

Il Menù n° \_\_\_\_\_

1° \_\_\_\_\_

2° \_\_\_\_\_

Contorno \_\_\_\_\_

Frutta \_\_\_\_\_

Pane \_\_\_\_\_

Motivo della contestazione:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Per quanto sopra specificato, si invita la Ditta in indirizzo, a partecipare al contraddittorio con le modalità contenute nell'art.80 del Capitolato d'Oneri, solo nel caso in cui la difformità sia tale da chiedere la presenza di un rappresentante della Ditta per un riscontro oggettivo. Il pasto non conforme verrà conservato in luogo idoneo presso questo Istituto per almeno 48 ore e pertanto non potrà essere prelevato dalla Ditta.**

Firma del Capo d'Istituto  
Vicario/Responsabile dell'Autocontrollo

\_\_\_\_\_





## **COMUNE DI PALERMO**

*Area dell'educazione e Formazione*

*Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ**

**(MENÙ, DIETE SPECIALI, CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI)**

Allegato n. 3

I menù di seguito specificati potranno essere modificati o sostituiti, per problematiche relative alla qualità degli alimenti, per problematiche tecniche relative alla produzione e per rilevato scarso gradimento dell'utenza, con piatti di equivalente valore nutrizionale ed economico.

I menù devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti indicati nel punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e nell'Allegato n. 2 , sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti ivi indicati.

In generale, compatibilmente con la disponibilità stagionale dei prodotti, per la preparazione dei menù devono essere utilizzati i prodotti ortofrutticoli freschi.

Il pane fornito dovrà essere “pane di rimacino” e di grammature previste.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti

**MENÙ I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>1</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Arrosto panato</b>	<b>Patate fritte</b>
<b>2</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di fagioli con pasta</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Insalata</b>
<b>3</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al parmigiano</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Biete all'olio</b>
<b>4</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al ragù</b>	<b>Caciotta</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>5</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al cavolfiore</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Insalata</b>

**MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Risotto con zucca gialla</b>	<b>Petto di pollo panato</b>	<b>Insalata e carote</b>
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di ceci con pasta</b>		<b>Crocchette di zucchine</b>
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con i piselli</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Spinaci all'olio</b>

**MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>11</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Biete all'olio</b>
<b>12</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Provolone dolce</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>13</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Insalata</b>
<b>14</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Riso con spinaci e ricotta</b>	<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>15</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Insalata e carote</b>

**MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>16</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con piselli</b>	<b>Polpette in umido</b>	<b>Fagiolini in umido</b>
<b>17</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>18</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>		<b>Crocchette di patate al forno</b>
<b>19</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta ai formaggi</b>	<b>Fesa di tacchino</b>	<b>Spinaci all'olio</b>
<b>20</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso con spinaci o biete</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Insalata</b>

**MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>21</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta alla campagnola</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>
<b>22</b>	<b>Martedì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Asiago</b>	<b>Crocchette di zucchine</b>
<b>23</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta all'aurora</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>24</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di legumi misti con pasta</b>		<b>Budino al cioccolato/vaniglia</b>
<b>25</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta ai broccoletti</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Fagiolini trifolati</b>

<b>MENÙ I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>26</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Arrosto panato</b>	<b>Fagiolini trifolati</b>
<b>27</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	<b>Insalata</b>
<b>28</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>		<b>Crocchette di melanzane</b>
<b>29</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Risotto con verdure</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>30</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Purè di patate</b>
<b>MENÙ II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>31</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Petto di pollo panato</b>	<b>Insalata e carote</b>
<b>31bis</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Involtini alla siciliana</b>	<b>Insalata e carote</b>
<b>32</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di legumi misti con pasta</b>		<b>Crocchette di patate al forno</b>
<b>33</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al parmigiano</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>
<b>34</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al pesto delicato</b>	<b>Fesa di tacchino</b>	<b>Crocchette di zucchine</b>
<b>35</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso con piselli</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Insalata e pomodoro</b>

**MENÙ III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>36</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Spezzatino</b>	<b>Patate in umido</b>
<b>37</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta con le melanzane</b>	<b>Provola Ragusana</b>	<b>Insalata e pomodoro</b>
<b>38</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta alla campagnola</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Biete all'olio</b>
<b>39</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di fagioli con pasta</b>		<b>Budino al cioccolato/vaniglia</b>
<b>40</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso alle vongole</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Insalata e carote</b>

**MENÙ IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>41</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al ragù</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>42</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>43</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>44</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	<b>Insalata</b>
<b>45</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto con verdure</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Biete all'olio</b>

**MENÙ V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>46</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con le melanzane</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Insalata</b>
<b>47</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta con piselli</b>	<b>Caciotta</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>48</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al parmigiano</b>	<b>Spezzatino</b>	<b>Patate in umido</b>
<b>49</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Crocchette di melanzane</b>
<b>50</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto al tonno</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Insalata e carote</b>



**"MENÙ STANDARD" per DIETA IN BIANCO - tipologia 1**

Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti all'olio</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne rossa sgrassata ai ferri</li> <li>- Fettine di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Pesce lessato</li> <li>- Pesce ai ferri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdura cruda</li> <li>- Verdura lessata</li> <li>- Patate o carote all'olio</li> <li>- Patate a purea</li> </ul>

**"MENÙ STANDARD" per DIETA MORBO CELIACO - tipologia 2**

Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso/pasta per celiaci in brodo vegetale</li> <li>- Riso/pasta per celiaci con passato di verdure e/o legumi</li> <li>- Riso/pasta per celiaci al sugo di pomodoro</li> <li>- Riso/pasta per celiaci alle verdure</li> <li>□ Pane/fette biscottate /grissini per celiaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Bresaola</li> <li>- Prosciutto cotto senza glutine esente da fonti di glutine</li> <li>- Fesa di tacchino esente da fonti di glutine</li> <li>- Prosciutto crudo di Parma</li> <li>- Carne rossa o bianca ai ferri</li> <li>- Hamburger di carne rossa o bianca ai ferri</li> <li>- Pesce bollito o ai ferri</li> <li>- Provolone dolce Val Padana</li> <li>- Asiago</li> <li>- Emmenthal</li> <li>- Caciotta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdure all'olio o in umido</li> <li>- Patate e/o carote all'olio o in umido</li> <li>- Insalata</li> <li>- Patate a purea</li> </ul>

**"MENÙ STANDARD" per DIETA ALLERGIE ALIMENTARI - tipologia 3  
(intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)**

Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso con passato di verdure e/o legumi</li> <li>- Pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso all'olio</li> <li>- Pasta o riso alle verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesce bollito</li> <li>- Pesce ai ferri</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Petto di tacchino ai ferri o in umido</li> <li>- Carne rossa sgrassata ai ferri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patate e/o carote lessate o in umido</li> <li>- Patate a purea</li> <li>- Insalata</li> <li>- Verdura lessata</li> </ul>

**"MENÙ STANDARD" per AFFETTI DA FAVISMO - tipologia 4**

Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano		

**"MENU" per AFFETTI DA DIABETE - tipologia 5**

Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

**"MENU" per AFFETTI DA FENILCHETONURIA- tipologia 6**

Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

<b>"MENÙ STANDARD" per DIETA RELIGIOSA ISLAMICA- tipologia 7</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso all'olio e parmigiano</li> <li>- Pasta e riso con passato di verdura e/o legumi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Formaggio</li> <li>- Bresaola</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Petto di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Pesce come da menù</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come da MENU'</li> </ul>
<b>"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA EBRAICA - tipologia 8</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso all'olio</li> <li>- Passato di verdura e/o legumi con pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesce lessato</li> <li>- Pesce ai ferri</li> <li>- Pesce al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come da MENU'</li> </ul>
<b>"MENU' STANDARD" per DIETA POLIALLERGIA AL PESCE - tipologia 9</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>Menù privo di pesce e preparazioni composite che lo contengano</b>		

**"MENÙ STANDARD" per DIETA VEGETARIANA - tipologia 10**

<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>Menù privo di pesce, carne, e secondi piatti anche con Seitan bio, Tempeh bio, Tofu bio</b>		

N.B. Per il pane e la frutta devono essere garantite le stesse grammature previste per gli altri Menù.

## CESTINI FREDDI GENERICI

### Cestino n. 1

Pane di "rimacino"

Prosciutto cotto

Succo di frutta senza zucchero

Frutta\*

Acqua minerale naturale

### Cestino n. 2

Pane di "rimacino"

Caciotta

Yogurt intero alla frutta

Frutta\*

Acqua minerale naturale

### Cestino n. 3

Pane di "rimacino"

Prosciutto crudo

Asiago

Succo di frutta senza zucchero

Acqua minerale naturale

### Cestino n. 4

Pane di "rimacino"

Bresaola

Caciotta

Frutta*
Acqua minerale naturale

<b>Cestino n. 5</b>
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 6</b>
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

<b>CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</b>
--

<b>Cestini per dieta in bianco</b>
------------------------------------

<b>Cestino n. 6</b>
---------------------

Pane di "rimacino"
--------------------

Prosciutto crudo
------------------

Succo di frutta senza zucchero
--------------------------------

Frutta*
---------

Acqua minerale naturale
-------------------------

<b>Cestini per utenti di religione islamica</b>
---

<b>Cestino n. 7</b>
---------------------

Pane di "rimacino"
--------------------

Cioccolato al latte
---------------------

Succo di frutta senza zucchero
--------------------------------

Frutta*
---------

Acqua minerale naturale
-------------------------

<b>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</b>
--

<b>Cestino n. 8</b>
---------------------

Pane o fette biscottate senza glutine
---------------------------------------

Prosciutto crudo
------------------

Asiago
--------

Frutta *
----------

Acqua minerale naturale
-------------------------

<b>Cestini per utenti intolleranti alle proteine del latte e dell'uovo</b>
<b>Cestino n. 9</b>
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

<b>Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce</b>
<b>Cestino n. 10</b>
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 11</b>
Pane di "rimacino"
Caciotta
Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 12</b>
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Asiago



Succo di frutta senza zucchero
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 13</b>
Pane di "rimacino"
Bresaola
Caciotta
Frutta*
Acqua minerale naturale

<b>Cestino n. 14</b>
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

<b>Cestino n. 15</b>
Pane di "rimacino"
Prosciutto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

**Cestini per utenti Vegetariani**

<b>Cestino n. 16</b>
Pane di "rimacino"
Caciotta

Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 17</b>
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

**N.B.**

- \*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **Banana, Mela, Pera**
  - \*\* **il prosciutto crudo dovrà essere accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna**
- (1) I cestini freddi contrassegnati saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze, o in sostituzione di tutto il pasto, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.**
- **Gli orari di consegna saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice**
  - **Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET d'acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannuce.**
  - **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di: n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti in un sacchetto per alimenti, opportunamente sigillato.**



**COMUNE DI PALERMO**  
*Area dell'Educazione e Formazione*  
*Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

**COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**  
**DI ALCUNI MENÙ E CESTINI RAPPRESENTATIVI**

Allegato n. 4

Per garantire la corretta impostazione dei menù proposti dall'Amministrazione Comunale agli utenti del Servizio di Refezione scolastica, è stata eseguita una verifica relativa alla composizione di alcuni menù campione e del relativo apporto calorico e in nutrienti.

Sono state prese in esame le pietanze relative al menù della prima settimana primavera/estate e della seconda settimana autunno/inverno e due cestini freddi (1a e 1c).

Nelle tabelle seguenti (tabb.1, 2 e 3) sono stati riportati i valori corrispondenti all'apporto energetico e ai nutrienti. Si precisa, inoltre, che nel calcolo relativo ai menù settimanali presi in esame, non è stato preso in considerazione il pane, essendo quest'ultimo consumato in quantità non costante durante il pranzo.

Si può, comunque, stimare che il consumo del pane possa incidere in termini di apporto calorico da 0 a 140 kcal, in termini di apporto proteico da 0 a 4 grammi, in termini di apporto glucidico da 0 a 32 grammi e in modo trascurabile in termini di apporto lipidico. Si precisa, infine, che per rendere più agevoli i confronti, le grammature descritte sono quelle previste per la fascia di età 3 – 6 anni.

**Tab.1**

<b><i>Lunedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta con zucchine	7,24	51,4	8,17	323
Arrosto panato	11,23	3,60	7,36	149
Fagiolini trifolati	1,32	2,16	5,00	61
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>20,19</b>	<b>68,26</b>	<b>20,63</b>	<b>597</b>
<b><i>Martedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta pomodoro e basilico	6,50	50,20	6,58	294
Frittatina con patate e parmigiano	10,50	8,39	13,20	199
Insalata	1,44	1,76	5,32	60
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>18,84</b>	<b>71,45</b>	<b>25,20</b>	<b>617</b>
<b><i>Mercoledì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Passato di lenticchie con pasta	11,60	71,50	6,23	411
Crocchette di melanzane	3,94	13,1	8,82	154
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>15,94</b>	<b>95,70</b>	<b>15,15</b>	<b>629</b>
<b><i>Giovedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Risotto con verdure	5,50	42,15	6,12	260
Mozzarella	11,22	0,42	11,70	151,80
Pomodoro in insalata	0,5	3,50	5,20	65
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>17,62</b>	<b>57,17</b>	<b>23,12</b>	<b>541</b>
<b><i>Venerdì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta al tonno	7,94	50,50	9,08	337
Pesce spada panato al forno	9,12	4,10	7,37	119
Purè di patate	3,70	15,50	10,70	178
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>21,16</b>	<b>81,20</b>	<b>27,25</b>	<b>698</b>
	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
<b>Media settimanale</b>	<b>19,016</b>	<b>74,616</b>	<b>22,112</b>	<b>609</b>

**Tab. 2**

<b><i>Lunedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta pomodoro e basilico	6,50	50,20	6,58	294
Carne alla pizzaiola	10,50	0,60	7,65	114
Patate alla pizzaiola	1,51	18,10	6,02	135
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>18,91</b>	<b>80,00</b>	<b>20,35</b>	<b>607</b>
<b><i>Martedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Passato di verdure con pasta	6,46	45,90	6,67	278
Mozzarella	11,22	0,42	11,70	151,80
Insalata di pomodoro	0,5	3,50	5,20	65
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>22,72</b>	<b>60,92</b>	<b>23,67</b>	<b>559</b>
<b><i>Mercoledì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Risotto con zucca gialla	5,34	43,94	6,98	279
Petto di pollo panato	12,32	3,60	5,67	114,25
Insalata e carote	0,43	3,58	5,14	74
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>18,49</b>	<b>62,22</b>	<b>17,89</b>	<b>531</b>
<b><i>Giovedì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Passato di ceci con pasta	14,34	69,33	9,76	442
Crocchette di zucchine	4,21	13,7	8,57	154
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>18,95</b>	<b>94,13</b>	<b>18,43</b>	<b>660</b>
<b><i>Venerdì</i></b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta con i piselli	8,46	38,28	7,19	243,25
Filetti di platessa/sogliola panati al forno	9,12	4	6,12	107,75
Spinaci all'olio	1,04	2,24	5,08	59
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>19,02</b>	<b>55,62</b>	<b>18,49</b>	<b>474</b>
	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
<b><i>Media settimanale</i></b>	<b>19,89</b>	<b>71,84</b>	<b>19,57</b>	<b>566</b>

**Tab. 3**

<i>Cestino n.1a</i>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pane di "rimacino"	8,91	69,85	0,55	308
Prosciutto cotto	13,30	0,60	8,77	129
Succo di frutta senza zucchero	1,03	14,13	0,17	58
Frutta	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>	<b>23,24</b>	<b>95,68</b>	<b>9,59</b>	<b>559</b>
<i>Cestino n.3a</i>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pane di "rimacino"	8,91	69,85	0,55	308
Prosciutto crudo	5,1	0	3,67	54
Asiago	8,8	0	12,8	150
Succo di frutta senza zucchero	1,03	14,13	0,17	58
<b>Totale</b>	<b>23,84</b>	<b>83,98</b>	<b>17,19</b>	<b>570</b>



# **COMUNE DI PALERMO**

*Area dell'Educazione e Formazione*

*Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE DEI MENÙ, DELLE DIETE SPECIALI E DEI CESTINI**

Allegato n. 5

# INDICE

1. **FABBISOGNO ENERGETICO** .....
2. **DIETE SPECIALI** .....
3. **INDICE PIATTI “MENÙ”**.....
4. **INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)** .....
5. **INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)** .....
6. **INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI**.....
7. **PIATTI “MENÙ”**.....
8. **RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA** .....
9. **CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)**.....
10. **CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)**.....
11. **CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI**.....



# 1. COMPOSIZIONE DEI PASTI E FABBISOGNO ENERGETICO

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti indicati nel punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e nell'Allegato n. 2, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti ivi indicati.

La tabella dietetica riferita ai menù riportati nell'Allegato n.4, si basa sulle considerazioni e sui criteri LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana, sulle direttive delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana, revisione 2003, edite dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione) e sulle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" edite dal Ministero della Salute (2010).

Si ritiene utile riportare di seguito, per una più consapevole lettura degli allegati tecnici n.4 e n.5, la tabella 1 relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce d'età e la tabella 2 relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica:

**Tabella 1- Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche**

<b>Apporti raccomandati</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 15 anni</b>
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440-640	520-810	700-830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30	18-31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15-21	18-27	23-28
di cui saturi (g)	5-7	6-9	8-9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60-95	75-120	95-125
di cui zuccheri semplici (g)	11-24	13-30	18-31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

**Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica**

<b>Alimento/gruppo di alimenti</b>	<b>Frequenza di consumo</b>
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

## 2. DIETE SPECIALI

La problematica “diete speciali” si presenta, all’interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l’erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Gli schemi nutrizionali del modello base per la ristorazione scolastica rispondono a quelle che sono le indicazioni per una alimentazione salubre secondo le più recenti indicazioni in campo nutrizionale e, pertanto, possono adattarsi, agendo sull’entità delle porzioni e sulle tecniche di preparazione, a una larga parte delle richieste di diete speciali.

In casi particolari, ove è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile, sarebbe opportuno che il genitore o chi esercita la potestà genitoriale sostenesse un colloquio preliminare con l’addetto di competenza, al fine di meglio predisporre un modello personalizzato, seguendo indicazioni *ad hoc*.

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **dieta in bianco – tipologia 1**
- b) **dieta per affetti da morbo celiaco - tipologia 2**
- c) **dieta per allergie alimentari – tipologia 3**
- d) **dieta per affetti da favismo – tipologia 4**
- e) **dieta per affetti da diabete – tipologia 5**
- f) **dieta per affetti da fenilchetonuria – tipologia 6**
- g) **dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica – tipologie 7 e 8**
- h) **dieta per poliallergia al pesce – tipologia 9**
- i) **dieta vegetariana – tipologia 10**

Relativamente alla **tipologia 1 (dieta in bianco)**: essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, o con enteriti in via di risoluzione. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale), sarà fornito un menù "standard", o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, con variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest’ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d’età, nel presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 2 (dieta per affetti da morbo celiaco)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) o, più precisamente, alcuni tipi di gliadine (frazioni peptidiche del glutine del grano) o di prolamine (affini alle gliadine, ma contenute in altri cereali) ritenute responsabili della patogenesi della malattia celiaca. Le gliadine sono contenute nel grano, le prolamine nella segale, avena e orzo. Il riso e il mais in chicchi non contengono né gliadina né prolamine, pertanto, possono essere consumati anche dai pazienti celiaci.

Per quanto riguarda, invece, il consumo di alimenti derivati da riso e mais, dovrà essere posta attenzione a che le confezioni abbiano l’apposito marchio di garanzia al riguardo. La malattia celiaca provoca una sindrome da malassorbimento complessa e grave nella maggioranza delle persone affette; è necessario, perciò, che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti rigorosamente privi di glutine; infatti, anche microquantità di gliadine o prolamine espongono i pazienti alla sindrome da malassorbimento.

Data la diffusione sul mercato di alimenti contenenti anche piccole quantità di grano, orzo, avena e loro derivati è importante conoscere con precisione quali cibi li escludono e quali no. Per questo motivo, l’Associazione Italiana per la celiachia distribuisce ai suoi iscritti un periodico aggiornato su questi problemi e la lista di cibi esenti da glutine: è importante che

il gestore del servizio di ristorazione acquisisca informazioni adeguate in merito, anche attraverso la consultazione di tale materiale informativo (**es. [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)**).

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Da qui la necessità di suddividere gli alimenti in: “permessi - a rischio - vietati”. Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine. Pertanto, in allegato (Allegato 5 bis), è fornito un elenco (parziale) di alimenti “permessi - a rischio - vietati”.

***In definitiva, sono permessi i seguenti alimenti:*** riso, pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine, prodotti a base di farina di mais o fecola di patate pura; formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo (accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna), prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto *purché esenti da fonti di glutine come da dichiarazione riportata in etichetta dal produttore*, legumi, ortofrutta, olio extravergine di oliva.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

***La I.A. dovrà garantire che la lavorazione delle derrate previste in tali menù avvenga con procedura separata, con modalità e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni. Dovrà garantire altresì che ogni alimento (compreso il pane o i grissini) e preparazione sia confezionato in vaschette monoporzione, termosaldate e riportanti sull'etichetta il nome del destinatario del pasto. Relativamente alla tipologia 3 (dieta per allergie alimentari),*** si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

***In particolare sono permessi i seguenti alimenti:*** latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, (purché esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, prodotti ortofrutticoli. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

**Relativamente alla tipologia 4 (dieta per affetti da favismo):** è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I soggetti affetti da favismo ***non*** devono consumare ***fave, piselli e preparazioni composite che li contengono.***

**Relativamente alla tipologia 5 (dieta per affetti da diabete):** è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

**Relativamente alla tipologia 6 (dieta per affetti da fenilchetonuria):** è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

La drastica riduzione nella dieta della quota di fenilalanina (un aminoacido essenziale contenuto soprattutto nelle proteine di origine animale) permette di controllare completamente la malattia e garantisce un normale sviluppo psicomotorio. La presenza di fenilalanina in moltissimi alimenti obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti speciali. Tale quota, così come quella degli alimenti normali, deve essere calcolata con estrema precisione per ogni soggetto; pertanto, la dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente affierisce e, a livello di ristorazione scolastica, preparata su tali indicazioni dal centro di produzione pasti, che a sua volta disporrà degli alimenti necessari.

**Relativamente alla tipologia 7 e 8 (diete per comunità religiose diverse da quella cattolica):** è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

*In particolare, sono tassativamente esclusi i seguenti alimenti: tutti gli alimenti a base di maiale (prosciutto cotto e crudo, wurstel, pancetta ecc.); formaggi con caglio animale, crostacei, molluschi, grasso animale.*

*Inoltre:*

- *latticini e prodotti carnei non possono essere consumati nello stesso pasto né con le stesse stoviglie*
- *durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati che inoltre, non devono venire a contatto con stoviglie*
- *frutta, verdura, pesce, uova possono venir consumati con ogni altro cibo ma non con latticini o carne*
- *pane e cereali devono essere di tipo "comune" (non al latte o con i suoi derivati)*
- *i formaggi devono essere prodotti con caglio microbico o di sintesi*
- *l'uovo di gallina deve essere esente da contaminazioni ematiche*
- *carne e pollame devono essere macellati in adatto macello ed il sangue rimosso con bagnomaria e sale*
- *deve essere usato solo pesce con pinna e lisce*
- *deve essere usato solo olio extravergine d'oliva*

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 9** (dieta per poliallergia al pesce), si richiedono diete prive di pesce e preparazioni composite che lo contengano. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Relativamente alla **tipologia 10** (diete vegetariana): è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

### **3. INDICE PIATTI “*MENÙ*”**

#### **PIATTI UNICI**

1. Anelletti al forno
2. Timballo di riso al ragù e mozzarella
3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta
4. Tortellini (o ravioli) al sugo di pomodoro
5. Lasagne al forno con ragù e besciamella
6. Passato di fagioli con pasta
7. Passato di ceci con pasta
8. Passato di lenticchie con pasta
9. Passato di legumi misti con pasta
10. Pizza ai 2 formaggi

#### **PRIMI PIATTI**

1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)
2. Pasta al parmigiano
3. Pasta al ragù
4. Pasta pomodoro e basilico
5. Pasta alla campagnola
6. Pasta con piselli
7. Pasta ai formaggi
8. Pasta all'aurora
9. Pasta con zucchine
10. Pasta al tonno
11. Pasta al pesto delicato
12. Pasta con le melanzane
13. Pasta alla matriciana
14. Passato di verdure con pasta
15. Risotto al tonno
16. Risotto con piselli
17. Risotto al pomodoro
18. Risotto con verdure
19. Risotto con zucca gialla
20. Riso con spinaci o bietole
21. Riso con spinaci e ricotta
22. Riso alle vongole
23. Risotto con cuori di carciofo

#### **SECONDI PIATTI**

1. Spezzatino di tacchino in umido
2. Petto di pollo (o tacchino) panato
3. Coscia o Fusso di pollo al forno
4. Arrosto panato
5. Cotolette vegetariane
6. Polpette in umido
7. Bracioline al limone
8. Polpette vegetariane
9. Roast-beef
10. Spezzatino
11. Involtini alla siciliana
12. Carne alla pizzaiola
13. Pizzaiola vegetariana
14. Arista di maiale
15. Filetti di merluzzo in umido
16. Pesce spada panato al forno

17. Filetti di sogliola/platessa dorati
18. Tonno sott'olio
19. Filetti di platessa alla mugnaia
20. Filetti di platessa/sogliola panati al forno
21. Crocchette di pesce
22. Calamari in umido
23. Frittatina con patate e parmigiano
24. Bresaola
25. Prosciutto crudo
26. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
27. Fesa di tacchino senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
28. Mozzarella o fiordilatte
29. Provolone dolce
30. Asiago
31. Emmenthal
32. Caciotta
33. Ragusano

## **CONTORNI**

1. Tris di verdure all'olio
2. Biete o spinaci all'olio
3. Timballo di spinaci
4. Fagiolini all'olio
5. Fagiolini e patate all'olio
6. Fagiolini in umido
7. Fagiolini trifolati
8. Zucchine trifolate
9. Zucchine alla parmigiana gratinate
10. Patate in umido
11. Crocchette di zucchine
12. Crocchette di melanzane
13. Crocchette di patate al forno
14. Patate prezzemolate
15. Purè di patate o di carote
16. Patate a purea
17. Patate arrosto
18. Patate fritte
19. Patate alla pizzaiola
20. Insalata
21. Insalata mista
22. Insalata e carote
23. Carote a julienne
24. Carote e finocchi a julienne
25. Insalata di pomodoro
26. Insalata e pomodoro
27. Carote alla parmigiana gratinate
28. Carote a rondelle lesse
29. Finocchi gratinati
30. Cavolfiori gratinati
31. Timballo di cavolfiore

## **ALTRO**

- a) Pane "di rimacino"
- b) Frutta di stagione
- c) Acqua minerale naturale

## **MENÙ per "Ricorrenza festività Santa Lucia"**

1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano
2. Arancina al burro /alla carne

#### **4. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)**

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a

#### **5. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)**

- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

#### **6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI**

##### *Cestini dieta in bianco*

- CESTINO N°6a
- CESTINO N°3b

##### *Cestini per utenti di religione islamica*

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

##### *Cestini per utenti di religione ebraica*

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

##### *Cestini per utenti affetti da morbo celiaco*

- CESTINO N°7a
- CESTINO N°6b

##### *Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/ o dell'uovo*

- CESTINO N°6a
- CESTINO N°3b

##### *Cestini per utenti affetti da favismo e poliallergia al pesce*

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a
- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

- CESTINO N°2a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°5b

## 7. PIATTI *MENÙ*

### PIATTI UNICI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Anelletti al forno</b>			
pasta (anelletti )	80	90	100
pomodori pelati	50	60	60
passata di pomodoro	20	30	30
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
besciamella	30	40	50
parmigiano reggiano	10	15	15
olio extravergine d'oliva	10	10	10
<b>2. Timballo di riso al ragù e mozzarella</b>			
riso	90	100	110
pomodori pelati	120	130	150
carne tritata di bovino adulto	30	60	80
cipolla, carote, sedano	50	60	70
olio extravergine di oliva	10	10	10
mozzarella	25	35	45
parmigiano reggiano	5	10	15
burro (per imburrare la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
pangrattato (per cospargere la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta</b>			
pasta (lasagne)	80	90	100
spinaci	30	40	50
besciamella	30	45	60
ricotta	30	30	40
parmigiano reggiano	10	10	15
<b>4. Tortellini ( ravioli) al sugo di pomodoro</b>			
tortellini (o ravioli) alla carne	100	125	150
pomodori pelati	30	40	50
passata di pomodoro	20	20	20
carote, cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano	5	5	10
olio extravergine d'oliva	5	5	5
<b>5. Lasagne al forno con ragù e besciamella</b>			
pasta (lasagne)	80	90	100
besciamella	30	40	50
passata di pomodoro	70	80	90
cipolla, carote, sedano	30	40	50
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
parmigiano reggiano	10	15	15
olio extravergine d'oliva	10	10	10



INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>6. Passato di fagioli con pasta</b>			
pasta	60	70	80
fagioli borlotti secchi	40	50	60
carote, cipolla	qb	qb	qb
pomodori pelati	10	10	15
olio extravergine di oliva	5	10	10
<b>7. Passato di ceci con pasta</b>			
pasta	60	70	80
ceci secchi	40	50	60
cipolle, carote, sedano	qb	qb	qb
pomodori pelati	10	10	15
olio extravergine di oliva	5	10	10
<b>8. Passato di lenticchie con pasta</b>			
pasta	60	70	80
lenticchie	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati	10	10	15
olio extravergine di oliva	5	10	10
<b>9. Passato di legumi misti con pasta</b>			
pasta	60	70	80
legumi misti secchi	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati	10	10	15
olio extravergine di oliva	5	10	10
<b>10. Pizza ai 2 formaggi</b>			
pasta per pizza	100	150	200
pomodori pelati	30	40	50
mozzarella e ragusano a dadini	30	40	50
olio extravergine di oliva	5	5	5
acciuga, origano, aromi	qb	qb	qb

## PRIMI PIATTI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)</b>			
pasta	40	60	70
cavolfiore (broccoletti)	30	40	50
pomodori pelati	15	20	30
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	5	5	10
parmigiano reggiano	5	5	10
pangrattato abbrustolito	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Pasta al parmigiano</b>			
pasta (gnocchetti sardi)	60	70	80
panna da cucina	5	10	15
parmigiano reggiano	5	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>3. Pasta al ragù</b>			
pasta	60	70	80
carne magra tritata di bovino adulto	20	30	35
passata di pomodoro	20	30	40
cipolla, carote	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
<b>4. Pasta pomodoro e basilico</b>			
pasta	60	70	80
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
basilico	qb	qb	qb
<b>5. Pasta alla campagnola</b>			
pasta	50	60	70
carote, zucchine, fagiolini, patate	30	40	50
cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>6. Pasta con piselli</b>			
pasta	50	60	70
piselli	40	50	60
Cipolla	10	10	15
carote	5	5	5
olio extravergine d'oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	10

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>7. Pasta ai formaggi</b>			
pasta	60	70	80
panna da cucina o latte	10	15	15
ragusano a dadini	7	10	10
fontina	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>8. Pasta all'aurora</b>			
pasta	60	70	80
besciamella	40	45	50
pomodori pelati	40	40	50
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine d'oliva	5	5	5
cipolla e carote	qb	qb	qb
<b>9. Pasta con zucchine</b>			
pasta	60	70	80
zucchine	30	40	50
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
ragusano a dadini	5	7	10
cipolle, sedano, aglio	qb	qb	qb
<b>10. Pasta al tonno</b>			
pasta	60	70	80
tonno sott'olio	20	30	30
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva	5	5	5
cipolla, prezzemolo, aglio	qb	qb	qb
<b>11. Pasta al pesto delicato</b>			
pasta	60	70	80
olio extravergine di oliva	5	7	10
parmigiano reggiano	5	5	5
basilico	5	5	5
pinoli	5	10	10
aglio	qb	qb	qb
<b>12. Pasta con le melanzane</b>			
pasta	60	70	80
melanzane	30	40	50
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
ragusano a dadini	7	10	10
cipolla, basilico	qb	qb	qb

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>13. Pasta alla matriciana</b>			
pasta	60	70	80
pomodori pelati	50	60	70
prosciutto cotto	10	15	20
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
cipolla	qb	qb	qb
<b>14. Passato di verdure con pasta</b>			
pasta	50	60	70
sedano, carote, cipolle	30	40	50
patate	10	15	20
verdure miste di stagione	30	40	50
pomodori pelati	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>15. Risotto al tonno</b>			
riso parboiled	50	60	70
tonno sott'olio	20	30	40
pomodori pelati	20	30	35
olio extravergine di oliva	5	5	5
cipolla aglio e prezzemolo	5	5	5
<b>16. Risotto con piselli</b>			
riso parboiled	60	70	90
piselli	30	35	40
cipolle	10	10	10
parmigiano reggiano	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
brodo vegetale	qb	qb	qb
<b>17. Risotto al pomodoro</b>			
riso parboiled	60	70	90
pomodori pelati	35	45	55
parmigiano reggiano	5	5	5
basilico, aglio	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>18. Risotto con verdure</b>			
riso parboiled	60	70	80
zucchine	10	15	20
piselli	5	10	15
carote, cipolle, sedano	20	20	30
melanzane	10	15	20
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>19. Risotto con zucca gialla</b>			
riso parboiled	50	60	80
zucca gialla	30	40	60
patate	15	20	30
cipolla	5	5	10
latte	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
<b>20. Riso con spinaci o biette</b>			
riso parboiled	60	70	90
spinaci o biette	20	30	40
cipolla	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5
burro	5	5	5
olio extravergine d'oliva	5	5	5
<b>21. Riso con spinaci e ricotta</b>			
riso parboiled	50	60	80
spinaci	20	30	40
parmigiano reggiano	5	5	5
ricotta	20	40	60
olio extravergine d'oliva	5	5	5
<b>22. Riso alle vongole</b>			
riso parboiled	60	70	90
vongole surgelate	15	20	30
pomodori pelati	20	30	30
aglio, prezzemolo	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>23. Risotto con cuori di carciofo</b>			
riso parboiled	60	70	80
cuori di carciofo	20	30	40
parmigiano reggiano	5	5	5
pomodori pelati	15	20	30
burro	5	7	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
prezzemolo, aglio, cipolla	qb	qb	qb

## SECONDI PIATTI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Spezzatino di tacchino in umido</b>			
tacchino	60	70	80
pomodori pelati	20	25	30
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>2. Petto di pollo (o tacchino) panato</b>			
petto di pollo	50	60	80
pangrattato	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	5	5	5
uovo pastorizzato	qb	qb	qb
<b>3. Coscia o fuso di pollo al forno</b>			
coscia o fuso di pollo	80	120	120
olio extravergine di oliva	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>4. Arrosto panato</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva	5	5	5
pangrattato	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>5. Cotoletta vegetariana</b>			
seitan	70	80	90
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
uova uht	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>6. Polpette in umido</b>			
carne magra di bovino adulto tritata	50	60	80
pomodori pelati	20	30	40
uovo pastorizzato	10	10	15
parmigiano reggiano	5	7	10
olio extravergine di oliva	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>7. Polpette vegetariane</b>			
tempeh	70	90	120
pomodori pelati	20	30	40
uova uht	10	10	15
parmigiano reggiano	5	7	10
olio extravergine di oliva	5	5	10
Pangrattato	30	35	50
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>8. Bracioline al limone</b>			
fettine di bovino adulto	50	60	80
farina bianca	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	5	5	7
aromi (salvia, prezzemolo)	qb	qb	qb
<b>9. Roast-beef</b>			
lombata di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>10. Spezzatino</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati	10	15	15
olio extravergine di oliva	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>11. Involtini alla siciliana</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pane grattugiato	5	10	10
pomodori pelati	15	15	20
pinoli e passolina	8	10	10
olio extravergine d'oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	10	15	15
<b>12. Carne alla pizzaiola</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>13. Pizzaiola vegetariana</b>			
seitan	70	80	90
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva	5	5	10
aromi	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>14. Arista di maiale al forno</b>			
arista di maiale	50	60	80
olio extravergine di oliva	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>15. Filetti di merluzzo in umido</b>			
filetti di merluzzo	50	60	80
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva	5	5	5
cipolla, aromi	qb	qb	qb
farina bianca	qb	qb	qb
<b>16. Pesce spada panato al forno</b>			
tranci di pesce spada	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
<b>17. Filetti di sogliola/platessa dorati</b>			
filetti di sogliola	50	60	80
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>18. Tonno sott'olio</b>			
tonno sott'olio sgocciolato	50	60	80
<b>19. Filetti di platessa alla mugnaia</b>			
filetti di platessa	50	60	80
olio extravergine di oliva	5	5	5
farina bianca	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
succo di limone	qb	qb	qb
brodo vegetale	qb	qb	qb
<b>20. Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>			
filetti di platessa/ sogliola	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
<b>21. Crocchette di pesce</b>			
merluzzo	60	70	80
patate	30	35	40
pangrattato	10	10	10
uovo	10	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
aromi (aglio, prezzemolo)	qb	qb	qb
pomodori pelati	20	30	40



INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>22. Calamari in umido</b>			
anelli di calamari	100	130	150
pomodoro pelato	10	15	20
olio extravergine di oliva	5	5	5
(sedano, carota, cipolla, prezzemolo)	qb	qb	qb
<b>23. Frittatina con patate e parmigiano</b>			
uovo pastorizzato	60	90	90
patate	30	50	70
olio extravergine di oliva	5	5	5
parmigiano reggiano	5	10	10
latte	5	10	10
pangrattato	3	5	5
<b>24. Bresaola</b>			
bresaola	30	40	50
<b>25. Prosciutto crudo</b>			
prosciutto crudo	30	40	50
<b>26. Prosciutto cotto</b>			
prosciutto cotto naz. senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>27. Fesa di tacchino</b>			
fesa di tacchino senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>28. Mozzarella (fior di latte)</b>			
mozzarella	60	80	90
<b>29. Provolone dolce</b>			
provolone dolce	40	50	60
<b>30. Asiago</b>			
asiago	40	50	60
<b>31. Emmenthal</b>			
emmenthal	40	50	60
<b>32. Caciotta</b>			
caciotta	40	50	60
<b>33. Ragusano</b>			
ragusano	40	50	60
<b>34. Fontina</b>			
fontina	40	50	60

## CONTORNI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Tris di verdure all'olio</b>			
Patate	30	40	40
piselli	25	30	30
carote	10	20	20
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>2. Biete o spinaci all'olio</b>			
biete o spinaci	80	100	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>3. Timballo di spinaci</b>			
spinaci	50	100	150
patate	20	35	40
parmigiano reggiano	5	7	10
pane grattugiato	5	5	10
farina bianca	5	5	5
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>4. Fagiolini all'olio</b>			
fagiolini	90	100	120
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>5. Fagiolini e patate all'olio</b>			
patate	40	50	75
fagiolini	40	50	50
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>6. Fagiolini in umido</b>			
fagiolini	90	100	120
pomodori pelati	20	20	20
cipolla	10	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>7. Fagiolini trifolati</b>			
fagiolini	90	100	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb
<b>8. Zucchine trifolate</b>			
zucchine	90	100	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>9. Zucchine alla parmigiana gratinate</b>			
zucchine	90	100	150
parmigiano reggiano	5	5	10
olio extravergine di oliva	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb
<b>10. Patate in umido</b>			
patate	100	130	150
pomodori pelati	5	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>11. Crocchette di zucchine</b>			
zucchine fresche	100	130	150
patate fresche	60	80	100
parmigiano reggiano	6	8	10
uova uht	6	8	10
fiocchi di patate	4	6	8
menta	qb	qb	qb
cipolla	7	8	10
olio extravergine di oliva	6	8	10
<b>12. Crocchette di melanzane</b>			
melanzane fresche	100	130	150
patate fresche	60	80	100
parmigiano reggiano	6	8	10
uova uht	6	8	10
fiocchi di patate	4	6	8
cipolla	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva	7	8	10
<b>13. Crocchette di patate al forno</b>			
patate	50	80	100
fontina	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
olio extravergine di oliva	5	5	5
pangrattato	qb	qb	qb
uovo pastorizzato	10	10	10
<b>14. Patate prezzemolate</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>15. Purè di patate o di carote</b>			
patate o carote	80	110	130
latte	20	30	40
burro	10	10	10
parmigiano reggiano	5	10	10

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>16. Patate a purea</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine d'oliva	10	10	10
<b>17. Patate arrosto</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>18. Patate fritte</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva (per friggere)	qb	qb	qb
<b>19. Patate alla pizzaiola</b>			
patate	100	130	150
pomodori pelati	5	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>20. Insalata</b>			
lattuga	80	100	120
olio extravergine di oliva	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>21. Insalata mista</b>			
finocchi e/o radicchio	30	40	50
lattuga	50	60	70
olio extravergine di oliva	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>22. Insalata e carote</b>			
lattuga	25	30	40
carote a julienne	40	50	60
olio extravergine di oliva	5	5	5
aceto o succo di limone	qb	qb	qb
<b>23. Carote a julienne</b>			
carote	80	100	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>24. Carote e finocchi a julienne</b>			
carote a julienne	40	50	60
finocchi a julienne	25	30	40
olio extravergine di oliva	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>25. Insalata di pomodoro</b>			
pomodori	100	120	150
olio extravergine di oliva	5	5	5

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>26. Insalata e pomodoro</b>			
lattuga	20	40	50
pomodori	40	50	50
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>27. Carote alla parmigiana gratinate</b>			
carote	90	100	150
parmigiano reggiano	5	5	10
olio extravergine di oliva	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb
<b>28. Carote a rondelle lesse</b>			
carote a rondelle	100	120	150
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>29. Finocchi gratinati</b>			
finocchi	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva	3	3	3
<b>30. Cavolfiori gratinati</b>			
cavolfiori	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva	3	3	3
<b>31. Timballo di cavolfiore</b>			
cavolfiore	50	100	150
parmigiano reggiano	5	7	10
pane grattugiato	5	10	10
riso	15	15	20
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5
<b>a) Pane di "rimacino"</b>	50	100	100
<b>b) Frutta di stagione</b>	150	150	150
<b>c) Acqua minerale naturale</b>	50 cl	50 cl	50 cl

## 8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA

Per la festività del 13 dicembre - Santa Lucia - le Scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta comunicata al Settore Servizi Educativi ed alla Ditta fornitrice almeno 3 giorni prima della ricorrenza, qualunque sia il menù del giorno, per uno dei seguente menu:

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano</b>			
riso parboiled	70	80	90
piselli	10	20	20
parmigiano reggiano	5	7	10
ragusano a dadini	10	10	10
cipolla	qb	qb	qb
besciamella	30	40	50
zafferano	qb	qb	qb
olio extravergine d'oliva	7	10	10
pan grattato	qb	qb	qb

È prevista, con i suddetti menù, anche la fornitura di frutta fresca di stagione.

Inoltre, dovranno essere forniti per ciascun utente: 50 cl acqua minerale naturale.

## 9. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.1a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
caciotta	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo	20	30	40
asiago	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
bresaola	20	40	50
caciotta	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

## 10. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.1b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>Cestino n.2b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
caciotta	40	50	60
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto crudo	30	40	50
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola	30	40	50
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40



## 11. CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI

<i>Cestini dieta in bianco</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n. 6a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo	30	40	50

*Cestini per utenti di religione islamica*

<b>INGREDIENTI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
bresaola	30	40	50

*Cestini per utenti di religione ebraica*

<b>INGREDIENTI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

*Cestini per utenti affetti da morbo celiaco*

<b>INGREDIENTI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.7a</b>			
pane o fette biscottate senza glutine	110	140	160
prosciutto crudo	20	30	40
asiago	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6b</b>			
pane o fette biscottate senza glutine	60	70	80
prosciutto crudo	30	40	50

*Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/o dell'uovo*

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n. 6a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo	30	40	50
<i>Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.1a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
caciotta	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo	20	30	40
asiago	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
bresaola	20	40	50
caciotta	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.1b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>Cestino n.2b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
caciotta	40	50	60
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo	30	40	50
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
bresaola	30	40	50
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40
<b>Cestini per utenti Vegetariani</b>			
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
caciotta	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

<b>Cestino n.2b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
caciotta	40	50	60
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

\* come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **banana, mela, pera.**

**N.B.**

- **I cestini freddi** contrassegnati con la lettera "a" saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze o **in sostituzione di tutto il pasto**, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.
- **I cestini freddi** contrassegnati con la lettera "b" saranno richiesti **in sostituzione del 1° o del 2° piatto** rifiutati perché non conformi a quanto previsto dal capitolato
- **Gli orari di consegna** saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice
- Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET  
d'acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannuccie.
- **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di:** n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti separatamente in sacchetti per alimenti, opportunamente sigillati.



# **COMUNE DI PALERMO**

*Area dell'Educazione e Formazione*

*Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

## **CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI**

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 – Definizioni

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Palermo.

Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Palermo che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

### Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Con questo appalto, l’A.C. intende erogare un servizio di ristorazione di qualità migliore possibile, nel rispetto delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e dei criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

L'appalto ha per oggetto:

- La presenza di un Dietista per una preparazione equilibrata e appropriata della dieta giornaliera;
- l’approvvigionamento delle derrate nel rispetto dei requisiti previsti al punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 per la somministrazione degli alimenti;
- la preparazione delle stesse;
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo (salvo quanto previsto dall’art. 44);
- il confezionamento in contenitori multi porzione in acciaio gastronorm (come meglio specificato nell’art. 53) per i menù standard ed in contenitori monoporzioni termosigillabili per le diete speciali e i pasti campione;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità (ove previsto), dal Centro Cottura dell’Impresa ai plessi scolastici – Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata “*a legame fresco caldo*”;
- la fornitura di stoviglie riutilizzabili nel rispetto dei requisiti indicati al punto C.a.4. del DM n. 65 del 10 marzo 2020;
- porzionatura e distribuzione giornaliera in dette scuole;
- allestimento dei refettori, pulizia tavoli e sedie, attrezzature e stoviglie dei refettori;
- il ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto e delle stoviglie utilizzate per la somministrazione dei pasti nei refettori non dotati e/o non dotabili di lavastoviglie;
- il monitoraggio delle eccedenze alimentari e l’adozione delle azioni correttive necessarie e conseguenti a mezzo di proprio personale specializzato (dietista);
- il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del D.Lgs. 155/97 presso i plessi scolastici;
- sono comprese nell’appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l’appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell’offerta tecnica presentata in sede di gara e non espressamente rifiutate dal Comune;
- L’esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell’arte e l’appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell’adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l’articolo 1374 del codice civile.

### **Art. 3 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà durata di anni 2 a decorrere dalla data di stipula del contratto, presumibilmente da Ottobre 2023 e comunque fino a concorrenza dell'importo contrattuale.

Il presente contratto manterrà la sua efficacia anche in ipotesi di pandemia o provvedimenti restrittivi che possano ridurre la redditività o determinare la sospensione del servizio, senza nulla poter chiedere all'A.C.; eventuali maggiori costi e oneri e/o ridotti introiti, non potranno essere opposti in alcun modo all'A.C., rimanendo inalterati i termini del contratto.

L'A.C. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni e per una pari durata subordinatamente al reperimento delle risorse finanziarie necessarie.

### **Art. 4 – Tipologia dell'utenza**

Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ed al personale scolastico (Collaboratori comunali ed Insegnanti statali) avente diritto al pasto.

### **Art. 5 - Tipologia del servizio**

L'I.A. deve consegnare i pasti nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti in consegna.

### **Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza**

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato n. 1 "*Elenco dei plessi scolastici*".

Il suddetto elenco, predisposto sulla scorta dei dati relativi ai Centri di refezione (funzionanti o richiedenti il funzionamento) nell'anno scolastico 2021/2022, sarà comunque suscettibile di variazione.

### **Art. 7 - Dimensione del servizio**

In relazione ai dati degli anni precedenti, si presume una media di circa 1800 pasti al giorno. I quantitativi effettivi dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente dalle scuole, entro le ore 9.30, di tutti i giorni del calendario scolastico. La dimensione dell'utenza dei cestini freddi, alternativi al pasto, è parametrata sulla dimensione/pasti giornalieri.

L'importo totale presunto dell'appalto indicato nel bando è stato calcolato in base ai dati degli anni precedenti, stimando che verranno richiesti circa 648.000 pasti nel periodo di durata contrattuale (1800 pasti x 180gg x 2 anni).

Ai fini dell'art. 35, comma 4, D.Lgs. n. 50/2016 il valore massimo dell'appalto indicato nel bando è stato calcolato moltiplicando l'importo a base d'asta pari ad €. 5,26 IVA esclusa, per il numero presunto totale di pasti da erogare nei due anni scolastici ammontanti a 648.000, per un importo pari a €. 3.408.480,00.

Il numero presunto dei pasti da erogare è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C..

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs n. 50/2016, estensioni o contrazioni del contratto. In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto anche nell'eventualità di soppressione di scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi o regolamentari, nonché in



relazione all'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica, al numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa, per cause di forma maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione che implichi la riduzione dei pasti erogati. In tal caso nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla I.A.. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura, infatti, quale contratto a misura in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, al fine di fornire per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti richiesti.

L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

### **Art. 8 – Variazione fornitura giornaliera**

Il Servizio potrà aumentare rispetto al numero medio giornaliero di pasti nella misura del 30% (trenta per cento) senza dare luogo a variazione dei costi contrattuali.

### **Art. 9 – Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato d'oneri, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- n. 1 Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione.
- n. 2 Prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica
- n. 3 Specifiche tecniche relative ai menù, diete speciali, cestini
- n. 4 Composizione bromatologica di alcuni menù e di alcuni cestini.
- n. 5 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche dei menù, dei cestini e delle diete speciali.

### **Art. 10 - Standard minimi di qualità**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente capitolato comprensivo dei relativi allegati, parti integranti e sostanziali dello stesso, e comunque nel rispetto delle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

Costituisce parte integrante del presente capitolato l'offerta tecnica proposta dalla I.A. in sede di gara.

### **Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare le date di inizio del servizio nonché della sospensione dello stesso ed in relazione al diminuito numero di utenti.

### **Art. 12 - Inizio del servizio**

L'A.C. si impegna a comunicare all'I.A., con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei Centri di refezione effettivamente funzionanti. L'I.A. dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. Nei casi d'urgenza è consentita l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs.n. 50/16, nei modi e alle condizioni previste dal comma 8 dello stesso articolo.

### **Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'I.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche e integrazioni sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi di cui all'allegato n. 3 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'A.C. e/o le Istituzioni Scolastiche abbiano provveduto a dare notizia all'I.A. delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, ai sensi dell'art. 107 del Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'I.A. (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art. 81 del presente Capitolato.

#### **Art. 14 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto**

In ragione della complessità del servizio e della delicatezza delle prestazioni e dell'utenza cui sono rivolte, l'I.A. si impegna a prestare i servizi direttamente. Pertanto, non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio**

Al termine del secondo mese di servizio, l'I.A. trasmetterà all'A.C. una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti;
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con l'A.C.;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori e attrezzature impiegati nel servizio;
- all'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione (se in possesso di certificazione);
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;

- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art. 16 - Estensione del contratto**

Su specifica richiesta scritta dell'A.C., l'I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente Capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'I.A. 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, nei limiti previsti dalla legge.

### **Art. 17 - Fornitura per servizi di carattere eccezionale**

Laddove si rendesse necessario ed in presenza di fatti eccezionali, imprevedibili e di forza maggiore, l'I.A. su esplicita richiesta dell'A.C. rimane onerata dal fornire pasti caldi e/o cestini freddi agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato, anche, ove necessario, in aggiunta e/o in sostituzione ai pasti da fornire alle scuole in favore di servizi di protezione civile ed asili nido.

### **Art. 18 – Assicurazioni**

L'I.A. – Centro Cottura si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

A tale scopo l'I.A. (ciascun Centro Cottura) si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata “terza” a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi derivanti dai materiali forniti dalla I.A. per il consumo dei pasti, da infezioni e intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose allocate nell'ambito di esecuzione del servizio presso i Centri di Refezione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo. La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, anche al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio.

### **Art. 19 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

### **Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni**

L'I.A. deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2) e in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. E' onere dell'I.A. produrre la suddetta documentazione all'A.C. prima della stipula del contratto.

#### **Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE**

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C. o a Società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE n. 657/08 e s.m.i. della Commissione delle Comunità Europee recante modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CE per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero - caseari nelle mense scolastiche.

#### **Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

L'I.A., al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il proprio Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Di tali interventi l'I.A. deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art. 15 del presente Capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

### **TITOLO III – PERSONALE**

#### **Art. 23 – Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata formazione professionale e deve conoscere le norme d'igiene di base, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 24 – Organico**

L'organico impiegato deve essere non inferiore a quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., deve essere numericamente sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato come numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. all'inizio e alla fine del secondo mese di servizio (art. 15). L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

#### **Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale**

Qualora il numero delle assenze del personale dell'I.A. impiegato nel servizio di refezione dovesse costituire motivo di disservizi nella corretta esecuzione del servizio stesso, l'I.A. deve garantire il reintegro di tutte quelle unità di personale utili a ripristinare il corretto funzionamento del servizio medesimo.

Di quanto sopra l'I.A. dovrà fornire puntuale informazione all'A.C.

## **Art. 26 - Direzione del servizio**

L'I.A. deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C.

Il direttore del servizio, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dell'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

Il direttore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della I.A., è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 Aprile 2016.

Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al direttore designato dall'I.A. si intendono come presentate direttamente all'I.A.. In caso di assenza o impedimento del direttore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

## **Art. 27 – Addestramento, formazione e informazione**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standards di qualità previsti nel presente capitolato, le prescrizioni di cui di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e le modalità con le quali l'I.A. intende applicarli.

Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento (CE) N. 852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11/11/1998, dalla Legge Regionale 19/05/2005, dal Decreto 19/02/2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31/05/2007 (GURS 17/08/2007 n. 37).

Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.

In particolare, l'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali, per gli addetti alla cucina, le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'I.A., dovrà trasmettere all'A.C. il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

## **Art. 28 – Vestiario**

L'I.A. deve fornire a tutto il medesimo personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, il medesimo durante tali operazioni deve indossare il copricapo, camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi.

### **Art. 29 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze nel corso della lavorazione. E' obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile di settore l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

### **Art. 30 - Controllo della salute degli addetti**

L'I.A. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve essere in possesso di un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. n. 81/08 e s.m.i..

### **Art. 31- Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 32 - Applicazioni contrattuali**

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

### **Art. 33 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26/03/80) per le parti ancora in vigore.

Con l'entrata in vigore del c.d. Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004, da ultimo modificato dal Regolamento UE 382/2021, il riferimento di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono.

## **TITOLO IV - DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 34- Requisiti dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, a quelli indicati nell'allegato n. 2 del presente capitolato ed idonee a garantire la somministrazione di pasti nel rispetto delle prescrizioni di cui al punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, negli spazi ad hoc riservati ed evidenziati da opportuna indicazione/cartellonistica, presso il centro cottura dell'I.A. devono essere stoccate in maniera tale da non ingenerare commistioni con le derrate destinate alla preparazione dei pasti per altre utenze non previste dal presente capitolato.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, complete dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nei menù, nelle tabelle dietetiche e nell'allegato n. 2 al capitolato, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.C.

Le fatture e i documenti di trasporto delle derrate alimentari, dovranno essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

E' assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici.

### **Art. 35- Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti**

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente in materia.

### **Art. 36 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'I.A. per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La etichettatura delle derrate alimentari dovrà essere il più possibile esaustiva e conforme alla normativa vigente, al Reg.(UE) n. 1169/2011 e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Si richiama in proposito il regime sanzionatorio per le etichettature non conformi di cui al D. Lgs. 231/2017.

E' obbligo di legge segnalare con la giusta evidenza tutte le sostanze dichiarate nel D.Lgs. n. 114/2006 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2003/89/CE, elenco aggiornato con la direttiva 2006/142/CE della Commissione.

### **Art. 37- Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari ai requisiti di cui all'allegato n. 2 del presente capitolato e alle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera), ai sensi della normativa vigente in materia.

## **TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 38- Autocontrollo da parte dell'Impresa**

L'I.A. deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) N. 852/2004, così come modificato dal Reg. UE 2021/382 della Commissione in data 03/03/2021, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'I.A. deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento, il trasporto e il lavaggio di contenitori e stoviglie, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo H.A.C.C.P.

L'I.A., nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie o dagli Organi appositamente individuati dall'A.C., l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le necessarie azioni correttive.

È fatto, altresì, obbligo all'I.A. di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. tutta la documentazione prevista nel piano di autocontrollo.

### **Art. 39– Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti**

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente in materia.

### **Art. 40 – Riutilizzo dei cibi**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente capitolato.

## **TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 41 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'I.A. ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.

### **Art. 42- Preparazione piatti freddi**

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità sia alle buone pratiche di produzione sia alle normative vigenti.

### **Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte, salvo diverse indicazioni descritte in etichetta:



- a) Tutti i prodotti congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C per circa 12 ore.
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene sottoposta a cottura.
- c) Il personale di cucina addetto alla preparazione del pesce avrà cura di controllare anche visivamente e olfattivamente la conformità del prodotto.
- d) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, avendo cura di seguire le corrette procedure previste per il lavaggio dei vegetali.
- e) Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- f) Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate tenendo conto delle modalità di trasporto. Gli strumenti di taglio (coltelli, affettatrici) devono essere differenziati per tipologia di prodotto.
- g) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- h) Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.
- i) Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- j) La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- k) Le operazioni di manipolazione delle materie prime, cottura, porzionatura di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione e nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione.

L'A.C. potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.

#### **Art. 44 - Linea refrigerata**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura, assicurando adeguati tempi di abbattimento della T° per i cibi già sottoposti a cottura (da +60° C a +21° C in meno di 2 ore; da +21° C a +4° C in meno di 4 ore). I cibi soggetti ad abbattimento di T° devono essere posti in recipienti idonei, conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivati presso il Centro di cottura prima della somministrazione.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati e recare anche l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo, sono arrostiti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

#### **Art. 45 - Utensili per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox, vetro o ceramica. Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta nella preparazione delle diete speciali, al fine di evitare contaminazioni con sostanze non idonee.

### **TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 46– Menù**

I menù (pasti standard, diete speciali e cestini freddi) che saranno adoperati dall'aggiudicatario sono quelli in uso nell'A.C. per i precedenti anni scolastici le cui tabelle dietetiche sono state preventivamente vidimate dal SIAN.

In aggiunta ai predetti menù, l'I.A. provvederà a propria cura e spese, mediante proprio tecnico dietista, a formulare menù per dieta speciale vegana da sottoporre alla preventiva approvazione e vidimazione del SIAN.

I menù dovranno essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti indicati nel punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e richiamati nell'allegato 2, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti ivi indicati.

Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e dell'A.C. ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

I menù dovranno essere realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e alla produzione locale. L'I.A. dovrà privilegiare l'utilizzo di prodotti acquisiti da coltivazioni regionali.

L'I.A. rimane onerata dal comunicare preventivamente l'elenco dei prodotti provenienti da coltivazioni/produzioni locali e le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie di prodotti ittici che saranno offerti affinché nei menu possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati e delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei rispettivi menù, adottati in conformità alla normativa vigente e alle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

In caso di rilevato non gradimento da parte dell'utenza di una determinata preparazione, l'I.A. provvederà a propria cura e spese, mediante proprio tecnico dietista, a sostituire i piatti previsti nei menù nel rispetto della normativa vigente in materia.

Oltre ai suddetti menù, l'I.A. deve approntare, su richiesta dell'A.C., diete standard vegetariana e vegana, diete speciali per i diversi utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito, diete modificate nella consistenza per bambini con handicap, diete per utenti appartenenti a comunità diverse da quella cattolica.

Tali menù devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione; dette diete speciali/menù standard sono esplicitati negli allegati n. 3 e n. 5 al capitolato e saranno integrate da quelle che saranno formulate dall'I.A. nel corso della durata contrattuale.

#### **Art. 47 - Modifiche ai menù**

E' consentita, in via temporanea e straordinaria, da parte dell'I.A., una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l'A.C. potrà richiedere di fornire documentazione, esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- mancata fornitura dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'I.A., di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

## Art. 48 - Struttura dei menù

### MENÙ

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane di rimacino<sup>1</sup>
- frutta fresca di stagione
- 50 cl di acqua minerale naturale se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo non consentono l'erogazione di acqua di rete o microfiltrata
- sale iodato-iodurato gr. 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato
- gr. 10 di olio extravergine di oliva

Una volta la settimana è previsto:

- un primo piatto unico
- un contorno
- pane di rimacino<sup>1</sup>
- frutta fresca di stagione
- 50 cl di acqua minerale naturale se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo non consentono l'erogazione di acqua di rete o microfiltrata
- sale iodato-iodurato gr. 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato
- gr. 10 di olio extravergine di oliva

*- In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate*

Su richiesta dell'I.A., la frutta di stagione potrà essere sostituita con yogurt alla frutta o altro dessert da concordare.

I gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato, i 50 cl. a utente di acqua minerale naturale, i gr. 2-3 a utente di sale iodato-iodurato e i gr. 10 a utente di olio extravergine di oliva previsti nel menù, dovranno essere forniti in confezioni multiporzione.

Ogniqualvolta la pietanza lo richieda, a completamento della stessa (es. secondi piatti ai ferri o al forno, contorni all'olio, insalate etc.), l'I.A. deve fornire limoni sufficienti per gli utenti, in contenitori da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali.

L'A.C. inoltre si riserva di richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi previsti negli allegati 3 e 5.

Tale fornitura richiesta dal personale scolastico entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente in occasione di gite scolastiche, può essere effettuata anche in caso di sciopero, improvvisa interruzione di pubblica fornitura o altre emergenze, etc. sempre tramite il Portale della Scuola e autorizzata dalla A.C..

In caso di orario ridotto delle attività scolastiche in occasione delle festività natalizie, pasquali etc. le Istituzioni Scolastiche potranno richiedere la sostituzione del pasto caldo con cestini freddi, sempre tramite il Portale della Scuola, entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente e successiva autorizzazione dell'A.C.. L'orario di consegna sarà concordato fra le scuole e l'I.A.

Analoga richiesta di cestini freddi potrà essere effettuata in caso di rilievo di non conformità dei pasti alla consegna tramite contestazione inviata all'A.C. e all'I.A.

Per la ricorrenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre), le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta, per i piatti unici riportati nell'allegato n. 5 al capitolato.

La composizione e le grammature dei cestini freddi per le diverse tipologie degli utenti sono riportate all'allegato n. 3 e più dettagliatamente nell'allegato n. 5.

I cestini prevedono la fornitura di una bottiglia di acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, corredati da stoviglie, tovaglette e tovaglioli (set di apparecchiatura monouso).

#### **Art. 49 – Diete speciali - Menù alternativi per comunità religiose diverse da quella cattolica**

Nei casi di richieste determinate da motivazioni religiose, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, tipologia "7" e tipologia "8", di cui all'allegato n. 3 al capitolato, la cui composizione è indicata nell'allegato n. 5 al presente capitolato; sono strutturati in un primo, un secondo, un contorno, pane (speciale ove necessario) frutta, acqua minerale, olio extravergine d'oliva (gr. 10) sale iodato-iodurato (gr. 2-3) quando è previsto un contorno da condire (per es. l'insalata).

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano facilmente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

#### **Art. 50 - Diete speciali – menù standard**

L' I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista nutrizionista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per la dieta speciale in bianco è prevista la fornitura di un menù "standard tipologia 1" per un periodo massimo di tre giorni, previa richiesta, presso la scuola, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà); per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta dovrà essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere anche la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù "standard tipologia 1", e subordinata al nulla osta-dell'Ente preposto da acquisire a cura e spese dell'I.A..

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento agli allegati n. 2, n. 3 e n. 5 del presente capitolato e alle disposizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Ogni dieta speciale – menù standard deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 26 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

### **TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 51 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n. 5), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla

realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, nei cestini e nel menù per la festività di Santa Lucia nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero menù alternativi.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati, al netto dei contenitori e la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura e del contenitore utilizzati per la veicolazione dei pasti multi porzione.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell'anno 2003 dall'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione (INRAN). Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l'I.A. dovrà comunicare l'elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28/01/2002 e del Regolamento UE 2019/1381 (noto come Regolamento generale sulla legislazione alimentare) nonché di consentire le verifiche documentali sugli alimenti utilizzati ai sensi del DM n. 65 del 10 marzo 2020.

L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco fornitori.

#### **Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti e gestione delle eccedenze alimentari**

Qualora l'I.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.C. nessuna variazione è possibile. Dette variazioni dovranno essere sottoposte, a cura e spese dell'Impresa, a preventivo visto del competente SIAN.

Inoltre, è fatto carico all'I.A. monitorare e analizzare le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito nonché analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari saranno compilati dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico, nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. L'utenza adulta, potrà proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio in condivisione con l'A.C..

Sulla base di tali rilevazioni l'I.A. dovrà porre in essere conseguenti azioni correttive, tra le quali attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto.

Sarà, altresì, cura dell'I.A. collaborare, nell'ambito dei progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate mediante apposito progetto proposto all'A.C. dall'I.A. volto ad assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; che le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali,

ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto mensile da inviare telematicamente all'A.C., alla quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

## **TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 53 – Confezionamento pasti e contenitori per il trasporto**

I pasti campione e quelli delle diete speciali devono essere confezionati in vaschette monoporzione, termosigillabili. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca).

I pasti del menù standard devono essere forniti in contenitori adeguati a garantire il mantenimento dell'idonea temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dai rispettivi condimenti, l'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Per il trasporto sia i contenitori per il multi porzione che i contenitori monoporzione devono essere veicolati inserendoli in contenitori isotermici in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per gli alimenti sia caldi che freddi all'art. 56.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Il pane deve essere confezionato e trasportato in appositi contenitori in materiali conformi alla normativa vigente.

La frutta lavata deve essere conservata e trasportata in contenitori in materiale ad uso alimentare muniti di coperchi.

### **Art. 53 bis– Attrezzatura da fornire**

L'I.A. s'impegna a fornire, in conformità a quanto previsto dal DM n. 65 del 10 marzo 2020, anche ai fini della prevenzione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari, il seguente materiale necessario alla somministrazione e consumo dei pasti:

- Mestoli, palette, spumarole, forchettoni e mestolame da servizio graduati e/o di diverse misure, completamente in acciaio inox 18/10, con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti e in modo da consentirne la distribuzione con una sola presa;
- Attrezzature, in numero adeguato alle esigenze dei centri di refezione, per il mantenimento dell'idonea temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Caraffe e stoviglie (bicchieri, piatti fondi, piani e da dessert), posate tovaglie, tovaglioli e quant'altro necessario al consumo dei pasti in numero adeguato alle portate.

### **Art. 54 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori**

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'I.A., la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il

contenitore è destinato. Inoltre, i pasti, durante il trasporto, devono sempre essere accompagnati dal menù del giorno.

Su ciascun contenitore mono o multiporzione deve essere apposta un'etichetta riportante gli ingredienti del piatto; per quanto riguarda le diete speciali si rinvia all'art. 49. Inoltre sull'etichetta dovrà essere riportato il peso lordo, il peso netto, la tara del contenitore ed il numero di porzioni.

### **Art. 55 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi il rischio di contaminazione indiretta dei pasti trasportati e di documentare con apposite schede le suddette operazioni.

I mezzi di trasporto devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato e, comunque, in un rapporto di un automezzo ogni tre centri di refezione, specificando che tale proporzione potrà essere soggetta ad eventuale revisione laddove se ne verificassero le esigenze.

### **Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

L'I.A. deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'I.A. deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste nelle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell'I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La durata del trasporto dal Centro di cottura al Centro di refezione non deve essere superiore a un'ora.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo:

dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30.

Nel merito l'A.C. si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e /o un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, oltre alle indicazioni di cui all'art. 54, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della I.A.. Tale documento contenente l'orario di inizio trasporto dovrà essere prodotto in formato [elettronico](#).

Il Responsabile dell'Autocontrollo dell'Istituzione Scolastica o suo delegato firmerà il D.d.T per ricevuta, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità di tutti i pasti consegnati (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi, previsti nell'allegato n. 3, che dovranno essere consegnati entro 1 ora dalla email di richiesta inoltrata dalla scuola.

In tal caso, il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti, oltre all'applicazione delle penali previste.

Qualora, invece, si dovesse rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) il Responsabile dell'H.A.C.C.P. potrà trattenere il pasto che si ritiene accettabile e rimandare indietro il pasto non conforme. Contestualmente il Responsabile, in sostituzione del pasto rifiutato per valide motivazioni, può richiedere l'immediata consegna dei cestini tipologia "b", senza che questo costituisca aggravio economico per l'Amministrazione Comunale. In tale evenienza il Responsabile dell' H.A.C.C.P. firmando il D.d.T., apporrà l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto viene sostituita dal cestino. Inoltre, al momento della firma del D.d.T. del ricevimento del successivo cestino, dovrà attestare che la fornitura del cestino è in sostituzione del pasto (o primo o secondo) contestato in pari data.

Tuttavia, laddove l'Istituzione Scolastica, difformemente da quanto sopra indicato, dovesse comunque procedere all'accettazione dei pasti non conformi, la esclusiva responsabilità sarà assunta dal Responsabile dell'Autocontrollo che firma per accettazione il D.d.T.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti da consumarsi caldi dovrà essere uguale o superiore a +60°C; per gli alimenti cotti e crudi da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere uguale o inferiore a +10°C

## **TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 57 - Prenotazione dei pasti**

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici viene ordinato all'I.A. tramite il Portale della Scuola, dal personale scolastico incaricato, entro e non oltre le ore 9.30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti richiesti in base alla presenza giornaliera degli alunni e del personale scolastico - tramite il Portale della Scuola - ed il numero dei pasti forniti dalla Ditta, quest'ultima dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi, senza pretesa di oneri aggiuntivi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovranno essere consegnati, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero, due pasti completi da ritenersi "campione". Tale dicitura dovrà essere chiaramente riportata nei contenitori con i quali si veicolano i pasti.

### **Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti e ritiro dei contenitori e stoviglie**

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art. 28, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

E' obbligo della I.A. assegnare al personale addetto al trasporto dei pasti la responsabilità di mantenere chiuso il mezzo di trasporto per evitare furti o sottrazioni del carico.

L'I.A. deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e, per i centri di refezione non dotati di lavastoviglie, delle stoviglie e quant'altro utilizzato per il consumo dei pasti.

### **Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale scolastico preposto al servizio nei centri di refezione.

## **TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE**



## **Art. 60 - Operazioni di pulizia**

L'I.A. deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nella somministrazione dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

I materiali utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

## **Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici (scheda tecnica), con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

## **Art. 62 - Interventi di disinfestazione ordinari e straordinari**

L'I.A. deve predisporre presso il proprio Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed, inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Amministrazione Comunale, di disinfestazione e di derattizzazione generale, da affidare a Ditte specializzate.

Il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

Tutte le operazioni devono essere documentate.

## **Art. 63 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato effettuare operazioni di pulizia nonché tenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali provviste della relativa etichetta, in un locale dedicato o in armadi chiusi a chiave.

## **Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura dell'Impresa, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

## **Art. 65 – Prevenzione e gestione dei rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'I.A..

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

Per prevenire la produzione dei rifiuti, l'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

#### **Art. 66 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a biscomparto. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette.

### **TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 67 – D.U.V.R.I.**

L'A.C. non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in quanto non si ravvisano rischi da interferenze.

L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

#### **Art. 68- Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

#### **Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica**

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'I.A..

#### **Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'I.A. deve predisporre e fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i.).

#### **Art. 72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali e altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

### **TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ**

#### **Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, sia presso i Centri di refezione sia presso il Centro di cottura.

L'I.A. deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi. In tale circostanza l'I.A. deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

Sarà, inoltre, verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all'orario di consegna, così come previsto dalla normativa vigente.

Nel corso dell'attività di controllo, qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

#### **Art. 74 - Organismi preposti al controllo**

I controlli, oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, potranno essere effettuati dall'A.C. anche tramite altre strutture specializzate eventualmente dalla stessa incaricate.

#### **Art. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa**

La Commissione Genitori, presente all'interno di ciascuna Istituzione Scolastica, è formata all'inizio di ciascun anno scolastico da tre genitori designati dal Consiglio d'Istituto. Di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

La Commissione Genitori effettua controlli sui pasti campione (prove d'assaggio), sul peso dei pasti forniti, sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto, e sul corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La Commissione Genitori può accedere affiancata da un tecnico al Centro di Cottura o ai locali ad esso annessi. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti. I membri della Commissione durante lo svolgimento dei sopralluoghi sono tenuti a relazionare nella più assoluta riservatezza su apposita scheda.

Un rappresentante dell'I.A. dovrà partecipare alla Commissione Mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Deliberazione di C.C. n. 4 del 17/02/2015) organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica presso ogni Centro di refezione, che sarà convocata almeno due volte durante l'anno scolastico.

#### **Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità**

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli presso il Centro di Cottura secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Le quantità di derrate, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici incaricati. I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

#### **Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura**

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'I.A., dai tecnici incaricati dalla A.C. sono articolati in:

##### ***controlli ispettivi***

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- personale presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio degli alimenti;
- data di scadenza dei prodotti e shelf-life di cui all'allegato n. 2;
- temperatura delle celle di stoccaggio;
- uso dei prodotti alimentari previsti nei menù e nelle tabelle dietetiche (allegati n. 3 e n. 5 del capitolato), compresi gli alimenti biologici o altrimenti qualificati previsti nell'offerta tecnica;
- modalità di lavorazione delle derrate di cui all'art. 43;
- quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche);
- modalità di confezionamento fino al caricamento dei pasti sul mezzo di trasporto;
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente in relazione alle campionature prelevate;
- stato igienico dei servizi;
- funzionamento degli impianti tecnologici.

##### ***controlli sulla documentazione inerenti a***

- verifiche analitiche effettuate dal Centro Cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa ai requisiti di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg. C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- documentazione relativa alla formazione del personale addetto, rilasciata ai sensi del decreto n. 275 del 19/02/2018 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2018 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 12/04/2019 (GURS 17/05/2019 n. 22);
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

### ***Controlli analitici a campione***

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio accreditato.

### **Art. 78- Blocco delle derrate**

I controlli effettuati presso il Centro Cottura dell'I.A. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire, in un locale di stoccaggio idoneo di proprietà dell'I.A., il prodotto alimentare identificandolo con un cartellino riportante la dicitura "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà, entro 6 giorni, a fare valutare le caratteristiche del prodotto alimentare e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per il "blocco derrate".

### **Art. 79 - Conservazione campioni**

Al fine di contribuire all'identificazione delle cause di eventuali episodi epidemici di malattia a trasmissione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno gr. 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti del tipo presso-chiuso sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

### **Art. 80 – Osservazioni– Prescrizioni– Contestazioni**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa Aggiudicataria le osservazioni in merito a quanto riscontrato nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'I.A. a seguito dei controlli effettuati, proponendo eventuali azioni correttive.

Ove si dovessero verificare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, i Capi d'Istituto o loro delegati presso i Centri di refezione dovranno informare immediatamente l'I.A. e l'Ufficio preposto dell'A.C., via e-mail, utilizzando l'apposito modulo di contestazione. Ogni qualvolta lo riterrà opportuno (ad es. nel caso ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dall'allegato 2 in ordine ai requisiti merceologici degli alimenti, per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori), l'I.A. potrà recarsi immediatamente presso il Centro di Refezione per un riscontro oggettivo. In questo caso il Capo d'Istituto o un suo delegato inoltrerà dettagliata relazione all'Ufficio preposto dell'A.C. con urgenza al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione.

Il Direttore del servizio dell'I.A., di cui all'art. 26, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni sul servizio e per partecipare al contraddittorio presso il Centro di refezione che ha rilevato la non conformità o contestato la fornitura dei pasti.

Il campione non conforme dovrà essere adeguatamente conservato presso la scuola per almeno 48 ore e consegnato ad un incaricato dell'A.C. per essere sottoposto ad eventuali controlli.

Ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che all'Ufficio preposto, all'I.A. ed anche alla A.S.P. 6.

Nel corso dell'attività di controllo nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'I.A., qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

L'I.A. ove lo ritenga opportuno può fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni entro 8 gg. utili dalla data di comunicazione delle stesse.  
L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide e/o prescrizione alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente.

## TITOLO XIV – PENALI

### Art. 81 - Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla A.C. penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalla I.A. non costituisce di per se accettazione delle motivazioni addotte; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'A.C.

Le **penalità minime** che la Amministrazione Comunale si riserva di applicare sono le seguenti:

- |            |   |
|------------|---|
| € 680,00   | ogniquale volta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;                                 |
| € 680,00   | per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt. 15, 18, 20, 21 e 38;   |
| € 680,00   | per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;   |
| € 340,00   | per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche;  |
| € 340,00   | per mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto;   |
| € 680,00   | per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all. n. 2);  |
| € 1.021,00 | per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla I.A.;                                      |
| € 340,00   | per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;  |
| € 100,00   | per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto; |
| € 50,00    | per ogni mancata consegna di una pietanza (primo o secondo piatto) prevista dal menu;   |
| € 340,00   | per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;                                   |
| € 680,00   | per ogni analisi microbiologica non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia;  |
| € 6.816,00 | per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;   |
| € 680,00   | per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 79 del presente Capitolato;  |
| € 340,00   | per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;  |
| € 680,00   | per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;   |
| € 340,00   | per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 25 del presente capitolato.  |

Inoltre, sarà applicata una penale da € 100,00 a € 350,00 a discrezione dell'A.C. per ogni Centro di refezione e in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

- ◆ pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a “puntino”, presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata o per veicolazione di pane, frutta etc. nello stesso contenitore, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, odore e consistenza) che ne determinano il non gradimento;
- ◆ per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovagliette, etc.;
- ◆ per mancanza di quanto riportato all’art. 48 del capitolato d’oneri ed, in analogia, per le diete speciali;
- ◆ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all’art. 43 sarà applicata una penale da € 100,00 a € 350,00 a discrezione della A.C. per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L’importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione, sull’ammontare della fattura ammessa al pagamento.

Indipendentemente dall’applicazione di tali penalità, qualora l’I.A. durante il corso del contratto sospendesse il servizio per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo o nel caso in cui la sospensione dell’attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l’Amministrazione Comunale potrà intervenire come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell’Impresa Aggiudicataria senza che questa possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

### **Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l’A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all’I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l’appalto a terzi in danno dell’Impresa Aggiudicataria e salva l’applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l’A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, fatto salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. In tema di ipotesi di risoluzione del contratto si applicheranno le disposizioni previste dagli articoli 108 e seguenti del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell’art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) il verificarsi delle condizioni previste dall’art. 80 e 110 del D.Lgs. 50/16;
- b) abbandono dell’appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) impiego di personale non dipendente dall’I.A.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell’I.A.;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) ulteriore inadempienze dell’I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi

- l) inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.

## **TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 83 - Prezzo dei pasti**

Il prezzo unitario dei pasti è quello al netto del ribasso d'asta offerto dall'I.A. in sede di gara, oltre IVA.

Per il cestino tipologia "a", di cui al presente capitolato d'oneri e relativi allegati verrà corrisposto un importo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, come sopra determinato, oltre IVA.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto e del cestino s'intendono interamente compensati dall'A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti su richiesta delle scuole.

### **Art. 84 - Modalità di pagamento**

L'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla A.C. in favore dell'I.A. a mezzo bonifici bancari, secondo le vigenti disposizioni di legge.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di comunicare all'A.C., all'atto della consegna del servizio, gli estremi del conto corrente, da utilizzare anche in via non esclusiva, per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'I.A., ai fini del pagamento, dovrà presentare preventivamente all'A.C., distinta in duplice copia per il ciclo di un mese, firmata dal Capo dell'Istituto Scolastico o suo delegato attestante la rispondenza del documento nel numero e nella tipologia di quanto effettivamente fornito, pasti e cestini freddi, nel corso del mese.

Successivamente al controllo effettuato dall'Ufficio competente dell'Area di riferimento, sulla rispondenza tra quanto contenuto nelle distinte e quanto riscontrato nei documenti di trasporto, la I.A. potrà caricare sul portale "SIA" la fattura elettronica, per la successiva fase di liquidazione.

La liquidazione avverrà con determinazione dirigenziale.

L'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'A.C..

### **Art. 85 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa Aggiudicataria, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura in conformità alla normativa vigente in materia.

## **TITOLO XVI**

### **Art. 86 – Attività di collaborazione**

L'I.A. dovrà fornire senza ulteriori oneri a carico dell'A.C. adeguata collaborazione, o potrà proporre essa stessa progetti, per tutte quelle iniziative che avranno attinenza con l'educazione alimentare, la comunicazione e la promozione del servizio di vario genere.



## **Art. 87 – Norme di Rinvio e Controversie**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione Comunale, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Il Foro competente sarà quello di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la Dispersione Scolastica

Via Notarbartolo, n°21/A - tel. 091/7404306-40-62

mail: [serviziscuole@comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@comune.palermo.it);

pec: [serviziscuole@cert.comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@cert.comune.palermo.it)

06-10-2023 Proi. 1051922/AR

---

## Circolare Tecnica – Refezione Scolastica Comune di Palermo a.s. 2023/2024.

---

A tutti i Dirigenti Scolastici delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado con Centri di Refezione.

La fornitura dei pasti pronti sarà garantita dalla R.T.I. Vivenda S.p.A. – Siristora F&G S.r.l. – Solidarietà e lavoro Soc. Coop., secondo le modalità previste nel capitolato d'onori.

### - Menù e diete speciali-

Il servizio avrà inizio con il menù Autunno/Inverno n. 1 e proseguirà secondo la programmazione settimanale riportata nei menù allegati.

Detti menù e le eventuali relative variazioni che saranno comunicate da quest'Ufficio, devono essere esposti in appositi picoglass nel refettorio e/o nel locale accettazione pasti, al fine di potere agevolmente controllare la conformità della fornitura e all'Albo della scuola affinché possano essere visionati dai genitori.

In caso di gite scolastiche, festicciole, riduzione dell'orario scolastico, sciopero o altre emergenze, dopo specifica autorizzazione dell'U.O. Refezione Scolastica o in caso di non conformità dei pasti (cfr. art. 56 del Capitolato), saranno forniti cestini freddi.

Per particolari necessità di salute o religiose sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) tipologia 1 dieta in bianco,
- b) tipologia 2 dieta per affetti da morbo celiaco,
- c) tipologia 3 dieta per allergia alimentare (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo),
- d) tipologia 4 dieta per affetti da favismo,
- e) tipologia 5 dieta per affetti da diabete,
- f) tipologia 6 dieta per affetti da fenilchetonuria
- g) tipologia 7 dieta per comunità religiosa Islamica
- h) tipologia 8 dieta per comunità religiosa Ebraica
- i) tipologia 9 dieta per poliallergia al pesce

- j) tipologia 10 dieta vegetariana.
- k) tipologia 11 All.5 bis dieta vegana

**-Tipologia 1** - Sarà fornito un menù "standard", per un massimo di cinque giorni consecutivi, previa richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale; in alternativa e/o per periodi più lunghi, potrà essere fornita una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N., con variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti nel menù standard; tale certificazione dovrà contenere in maniera chiaramente eseguibile la dieta prescritta e la durata proposta.

**-Tipologia 2, 3 e 9** - Sarà fornito un menù "standard", su richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale, supportata da certificazione sanitaria proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. e da analisi mediche attestanti in modo chiaro e inequivocabile la patologia. Nel certificato medico dovrà essere, esplicitamente, indicata la diagnosi ed approvata la dieta da seguire. Non potranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo esplicito la dieta approvata e gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

**-Tipologia 4** - Sarà fornito un menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano, su richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale, supportata da certificazione sanitaria proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. e da analisi mediche attestanti in modo chiaro e inequivocabile la patologia. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare la diagnosi e le necessarie prescrizioni dietetiche in modo chiaramente eseguibili.

**-Tipologia 5 e 6** - Non prevede la fornitura di alimenti speciali e sarà attivata su richiesta documentata da certificato medico proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. riportante la diagnosi e la dieta personalizzata completa delle grammature, anche al fine della preparazione dei cestini freddi.

**-Tipologia 7, 8, 10 e 11** - Sarà fornito un menù "standard" su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale.

La richiesta dei menù speciali di cui alle tipologie 2, 3, 4, 5, 6 e 9 dovrà essere presentata, su apposito modulo all'U.O. Refezione Scolastica, per le verifiche dell'Ufficio, almeno 15 giorni prima dell'avvio del servizio e, in corso d'anno, almeno 8 giorni lavorativi prima della iscrizione al servizio.

A seguito delle verifiche dell'Ufficio, il genitore o chi esercita la potestà genitoriale potrà procedere alla compilazione della domanda d'iscrizione al servizio di refezione scolastica e al pagamento del ticket.

I menù e i cestini freddi sono preparati presso gli stabilimenti della ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica con gli ingredienti riportati negli allegati n. 2 al Capitolato d'Oneri, secondo le specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche di cui agli allegati n. 5 e n. 5bis al citato Capitolato.

I pasti speciali e i pasti campione sono confezionati in vaschette mono o bicomparto sigillate con film di copertura termosaldato, i pasti del menù standard sono forniti in un unico contenitore multiporzione, gastronom di acciaio inox con coperchi di acciaio a tenuta, per ciascuna scuola fruitrice del servizio.

Per la distribuzione del multiporzione saranno forniti, dalla ditta, mestoli graduati e

mestolame da servizio, paletta forata e forchettone, in acciaio inox 18/10.

### **- Trasporto e consegna pasti -**

I pasti, trasportati dalla Ditta con veicoli idonei, unitamente al menù del giorno, saranno consegnati, presso ciascun plesso scolastico, in contenitori isotermici (art. 53 del Capitolato d'Oneri) rispondenti a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti e saranno accompagnati da idoneo documento di trasporto, in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante l'orario d'inizio trasporto e la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta (art. 56 del Capitolato d'Oneri). Su ciascun contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante il nome della Ditta, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. La consegna dei pasti avverrà entro un'ora dalla partenza del mezzo di trasporto dal centro di cottura, dalle ore 12,00 alle ore 13,15, con priorità per le scuole dell'infanzia nelle quali la consegna dovrà avvenire entro le ore 12,30.

In conformità alla legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere uguale o superiore a 60°C; per gli alimenti cotti e crudi deperibili, da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere uguale o inferiore a 10°C.

Secondo il Piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004, i pasti sono ricevuti dal personale della ditta fornitrice del servizio a ciò adibito ed accettati o respinti dal Responsabile dell'autocontrollo, previo rilevamento della temperatura. La somministrazione all'utenza dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile e massimo in mezz'ora; ove il cibo consegnato non sia somministrato entro il suddetto arco temporale, dovrà essere ricontrollata la temperatura e compilato il modello "c" del piano di autocontrollo.

Gli operatori per il controllo delle temperature e il mantenimento delle stesse dovranno attuare il piano di autocontrollo, utilizzando le apparecchiature e le attrezzature fornite dalla Ditta fornitrice del Servizio.

La Ditta fornitrice, qualora siano prelevati più "pasti campione" da parte degli Organi Ufficiali di Controllo o incaricati dall'A.C., dovrà provvedere al loro reintegro, nei Centri di refezione.

I pasti, nel rispetto di precise norme igienico-sanitarie, dovranno essere consumati, al massimo, entro un'ora dalla consegna ed esclusivamente nei locali adibiti a refezione: è tassativamente vietato asportare pasti non consumati fuori dai locali adibiti a refezione.

Le eventuali osservazioni o contestazioni, da parte delle Istituzioni Scolastiche in merito al pasto, dovranno essere comunicate alla Ditta e al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo ([refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)), mediante il "Modello di Contestazione"; per ogni contestazione relativa al pasto, il campione non conforme dovrà essere conservato in modo idoneo presso la scuola per almeno 48 ore (cfr. art. 80 del Capitolato d'oneri).

Ove il personale incaricato, presso i Centri di Refezione, dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, via e-mail, oltre che allo scrivente Servizio, alla Ditta fornitrice e alla A.S.P. di Palermo – Dipartimento di Prevenzione – ([dipprevenzione@asppalermo.org](mailto:dipprevenzione@asppalermo.org)).

In caso di rilievo di non conformità dei pasti consegnati (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi tipologia "a", entro un'ora dalla comunicazione della scuola;

in tal caso, il documento di trasporto (D.T.) sarà restituito privo di firma, mentre sarà firmato il documento di trasporto relativo ai cestini freddi ad avvenuta consegna degli stessi (art. 56 del Capitolato d'oneri).

Nel caso in cui si dovessero rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) trattenendo il pasto che si ritiene idoneo, il Responsabile dell'H.A.C.C.P. firmerà il D.T. apponendo l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto è sostituita dai cestini freddi tipologia "b" (art. 56 del Capitolato d'oneri).

Eventuali, presunte, difformità nel peso dei menù in distribuzione dovranno essere verificate con la pesatura (peso lordo, meno peso del contenitore multiporzione in acciaio inox, diviso il numero di pasti richiesti) che dovrà corrispondere a quella prevista dei pesi a cotto.

Sul portale della scuola è stato inserito il modello "M" - Controllo gradimento pasti -, compilabile on line, predisposto per raccogliere le informazioni sull'indice di gradimento dei pasti, da compilare e inviare a cura del Responsabile HACCP; lo stesso non deve essere utilizzato come modello per le contestazioni di cui all'art. 80 del vigente Capitolato.

#### **- Controllo del servizio -**

Il servizio è sottoposto ai controlli da parte dei soggetti di seguito indicati:

- Carabinieri Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.);
- A.S.P. di Palermo (Organo Ufficiale di Controllo), che ha il compito di vigilare affinché gli alimenti siano conformi alla legislazione alimentare, sicuri e salubri; la stessa effettua controlli in base a programmi, criteri, frequenze e modalità previsti nella normativa di riferimento, esercitando la vigilanza nelle ditte di ristorazione e nelle scuole;
- Ditta di ristorazione, che assicura, con un proprio programma di controllo di qualità e con un proprio protocollo di autocontrollo, la sicurezza e la salubrità degli alimenti forniti;
- Tecnici a ciò incaricati dall'Amministrazione Comunale come previsto dagli art. 76 e 77 del Capitolato d'Oneri;
- Personale dello scrivente Ufficio e Commissione Genitori (art. 75 del Capitolato d'oneri), per effettuare, presso le scuole, nella fase di consegna e somministrazione dei pasti, il controllo di qualità secondo quanto previsto dal Capitolato.

La valutazione complessiva sulla qualità del Servizio di Refezione Scolastica sarà effettuata dalla Commissione mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Delibera di C.C. n. 4 del 17/02/2015).

#### **- Procedure -**

I locali devono essere conformi alla normativa vigente in materia, allo schema tipo per il Piano HACCP (allegato) e alle eventuali prescrizioni effettuate dall'A.S.P. di Palermo, durante i sopralluoghi nei centri di refezione delle scuole.

Si richiama, in particolare, la circolare n. 1001 del 22 luglio 1999 (GURS n. 37 del 6.08.99 - parte I) "*Linee guida per le ispezioni nella ristorazione collettiva*" che, sebbene destinata, prioritariamente, agli organi che eseguono attività di controllo ufficiale degli

alimenti, costituisce un utile riferimento in ordine ai requisiti prescritti; si rammenta, inoltre, che l'art. 130 del D. Lgs. n. 297 del 16 aprile 1994 "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado" subordina la realizzazione dei progetti formativi di tempo lungo alla condizione "che esistano le strutture necessarie e siano effettivamente funzionanti".

Il Regolamento (CE) n. 852/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006, ribadisce l'obbligo dell'applicazione delle procedure di autocontrollo nelle imprese alimentari, compresi i centri di refezione; pertanto, con l'attivazione del servizio, dette procedure dovranno essere attuate scrupolosamente nel rispetto del piano predisposto dall'Amministrazione Comunale. Si richiamano, in particolare, i seguenti adempimenti:

- ◆ costituzione del gruppo H.A.C.C.P.;
- ◆ nomina, da parte del Capo d'Istituto, in ciascun centro di refezione, del responsabile dell'autocontrollo, in possesso dell'attestato di formazione del personale alimentarista, e comunicazione della nomina al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo;
- ◆ controllo dell'acqua al rubinetto, da richiedere all'A.S.P. di Palermo, qualora il Capo d'Istituto ne ravvisi la necessità (previo pagamento);
- ◆ derattizzazione e disinfestazione annuale (o quando necessaria) dei locali inerenti il servizio, da richiedere alla R.A.P. spa (per il tramite del Servizio Ambiente del Comune di Palermo);
- ◆ pulizia e disinfezione annuale della cisterna come indicato nel piano di autocontrollo e nei modelli allegati (detti interventi dovranno essere richiesti dal Capo d'Istituto, il quale avrà cura, ad operazioni effettuate, di far pervenire ai Responsabili dell'autocontrollo copia delle certificazioni rilasciate, al fine dell'inserimento dei dati sui modelli "d" ed "e");
- ◆ compilazione giornaliera, da parte del personale della ditta, della modulistica prevista nel suddetto piano (modelli: "a" - "b" e mod. "c") fin dal primo giorno del servizio di refezione scolastica.

Si fa presente che la mancata o incompleta documentazione delle operazioni di check-list, previste dal piano di autocontrollo, costituisce violazione al Regolamento (CE) n. 852/2004 e che la stessa deve essere esibita all'Autorità preposta al controllo, durante le visite ispettive.

Come previsto dalla circolare 22 luglio 1999 n. 1001 dell'Assessore Regionale alla Sanità, pubblicata sulla G.U.R.S. n. 37 parte I del 6.08.1999, il personale adibito alla mensa scolastica dovrà rispettare le seguenti norme:

- ◆ possedere obbligatoriamente gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione (Decreto 31 Maggio 2007 dell'Assessorato Sanità in G.U.R.S. n. 37 del 17 Agosto 2007 recante "Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi"); i suddetti attestati, in copia, devono essere custoditi presso il centro di refezione;
- ◆ indossare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro e mantenere un elevato livello di igiene personale, lavandosi e asciugandosi, adeguatamente, le mani con prodotti idonei, prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza, anche breve, dal posto di lavoro, dopo essersi soffiato il naso, dopo avere toccato rifiuti o contenitori della spazzatura, superfici sporche e soprattutto uscendo dalla toilette (vedi allegato

“Come lavarsi le mani?”);

- ◆ evitare di ornarsi di bracciali, cinturini, anelli, orecchini e di ogni altro oggetto che oltre ad impedire un accurato lavaggio possono essere ricettacolo di microbi o cadere nel cibo in distribuzione;
- ◆ indossare i guanti prima di ogni contatto con i contenitori gastronomici e con le vaschette contenenti gli alimenti, cambiandoli ad ogni lavaggio di mani ed ogniqualvolta s’interrompano, per qualsiasi motivo, le operazioni della mensa scolastica o siano toccate superfici quali sedie, porte, suppellettili, contenitori della spazzatura, etc..;
- ◆ indossare un copricapo contenitivo dei capelli;
- ◆ non consumare cibi e bevande e non tenere oggetti personali o abiti nei locali adibiti alla mensa scolastica, gli abiti devono essere conservati negli appositi armadietti biscomparto dislocati in locali diversi da quelli destinati a mensa scolastica;
- ◆ astenersi dal toccare il cibo in condizioni di malattia, anche sospetta, trasmissibile per via oro-fecale o se presenti ferite e/o infezioni cutanee non adeguatamente protette.

Inoltre, è tassativamente proibito fumare: il divieto è ribadito nella circolare del Ministero della Sanità 28 marzo 2001 n. 4. Per i trasgressori, ai sensi della L. n. 584 del 11/11/1975 e D.P.C.M. 14/12/1955 sono previste sanzioni con importi compresi tra € 25,00 ed € 250,00, con possibilità di raddoppio della stessa se in presenza di donne in evidente stato di gravidanza e di bambini di età inferiore ai 12 anni.

#### **- Servizio di refezione -**

Il servizio sarà espletato con le modalità previste dall’art. 56 del Capitolato d’Oneri relativo al Servizio di Refezione scolastica.

In merito alla possibilità d’introdurre pasti diversi da quelli erogati dalla R.T.I. Vivenda S.p.A. – Siristora F&G S.r.l. – Solidarietà e lavoro Soc. Coop., si richiama la sentenza 20504/19 della Corte di Cassazione, dalla quale emerge che non esiste un “*diritto soggettivo*” a consumare cibo portato da casa “*nell’orario della mensa e nei locali scolastici*” e che la gestione del servizio di refezione è rimessa direttamente “*all’autonomia organizzativa*” delle scuole.

Secondo il Regolamento UE n. 852/2004 il divieto di introdurre alimenti preparati in casa e non confezionati nasce dalla difficoltà a garantire la salubrità e la sicurezza di quegli alimenti che vengono realizzati in ambienti casalinghi e senza il controllo di autorità sanitarie. Quando il Capo d’Istituto o un docente, di propria iniziativa, autorizzano l’introduzione, la consumazione, e/o la somministrazione di alimenti e bevande in classe, si rendono responsabili in modo automatico sia per la mancata vigilanza preventiva che per i possibili danni che quest’ultimi possono procurare all’alunno/a.

Considerato che l’adesione al servizio di refezione non è obbligatoria, nel caso in cui il Capo d’Istituto consentisse l’introduzione in classe di alimenti diversi da quelli forniti con il servizio di refezione scolastica, dovrà attivare le procedure consigliate dal Ministero della Salute e riportate nella Circolare del MIUR n. 348 del 03/03/2017.

Si rammenta, in proposito, che i cibi forniti con il servizio di mensa scolastica sono sottoposti a vigilanza dell’Organo Ufficiale di Controllo (A.S.P. di Palermo) e controllati dagli Enti incaricati dall’Amministrazione Comunale e che la Ditta produttrice garantisce

quanto fornito, assumendosene ogni responsabilità penale e civile ed è coperta da idonea polizza assicurativa (art. 18 del Capitolato d'oneri).

Diversamente, qualunque tipo di problematica o danno che dovesse derivare agli alunni dall'assunzione di cibi non forniti dalla ditta aggiudicataria, non potrà essere ascrivibile né alla stessa né all'Amministrazione comunale.

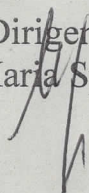
Tutto il personale, preposto al servizio di refezione scolastica dovrà vigilare affinché tra i commensali non vi sia comunque scambio di cibo.

Si allega la seguente documentazione:

- 1) Capitolato d'Oneri e relativi allegati (all.3, 4, 5)
- 2) Menù "Autunno/Inverno";
- 3) Schema "Come si lavano le mani?",
- 4) Schema tipo per Piano H.A.C.C.P.,
- 5) Modelli A-B-C-D-E.;
- 6) Modello di Contestazione,
- 7) Modelli richiesta e informativa, ai sensi dell'art.13 Reg. UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta per diete religiose, Ebraica e Islamica, dieta vegetariana e vegana.

Sarà cura dei Signori Capi d'Istituto far prendere visione e dare copia della presente circolare agli Insegnanti responsabili dell'autocontrollo, a tutto il personale addetto al servizio mensa e ai membri della Commissione genitori.

La Dirigente  
Dott.ssa Maria Sparacino







# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE  
Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la Dispersione Scolastica

## COME LAVARSI LE MANI!!

<p>Utilizzare lavandini con rubinetto a pedale</p>  <p>Bagnare le mani con acqua</p>	 <p>Applicare sapone a sufficienza sino a ricoprire tutte le superfici delle mani</p>	 <p>Strofinare le mani da un palmo all'altro</p>
 <p>Palmo destro sul dorso sinistro incrociando le dita e viceversa</p>	 <p>Palmo a palmo con le dita intrecciate</p>	 <p>Di nuovo le dita, opponendo i palmi con dita racchiuse, una mano con l'altra</p>
 <p>Strofinare attraverso rotazione del pollice sinistro sul palmo destro e viceversa</p>	 <p>Strofinare attraverso rotazione all'indietro e in avanti con le dita della mano destra sul palmo sinistro e viceversa</p>	 <p>Risciacquare le mani con acqua</p>
 <p>Asciugare le mani con una salviettina monouso</p>	 <p>Le mani, ora, sono pulite.</p>	<p>Durata della procedura: 40-60 secondi</p>

**Informativa sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta (Ai sensi dell'art. 13 Reg. UE 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati e del Codice della Privacy italiano, come da ultimo modificato dal d.lgs. 101/2018)**

### **1. Finalità del trattamento**

La informiamo che il Titolare del Trattamento dei suoi dati personali è il **Comune di Palermo**, sede in Palazzo delle Aquile Piazza Pretoria, 1 90133 Palermo, rappresentato dal sindaco p.t. prof. Leoluca Orlando, per l'esercizio delle funzioni, connesse e strumentali, dei compiti di svolgimento del servizio di **Refezione Scolastica** ed è svolto nel rispetto dei principi di pertinenza e non eccedenza anche con l'utilizzo di procedure informatizzate garantendo la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

Questa amministrazione ha nominato Responsabile Comunale della Protezione dei Dati Personali, a cui gli interessati possono rivolgersi per tutte le questioni relative al trattamento dei loro dati personali e all'esercizio dei loro diritti derivanti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di protezione dei dati personali:

- *Contatti:* [rp@comune.palermo.it](mailto:rp@comune.palermo.it)

Le finalità istituzionali del trattamento di dati personali sono:

- Predisposizione dei menù con variazioni derivanti da orientamento etico/religioso;
- Eventuali incompatibilità alimentari del minore dai quali derivi una dieta speciale;
- Archiviazione delle informazioni inerenti le incompatibilità alimentari e/o l'orientamento etico/religioso.
- Predisposizione ed esecuzione del servizio di refezione scolastica.

### **2. Natura del conferimento**

La raccolta di questi dati personali è per questa Amministrazione Comunale: **Obbligatoria**, in quanto si tratta di un trattamento di dati personali effettuato per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri a mente dell'art. 2-ter del Codice della Privacy italiano, come integrato dal D.lgs. 101/2018. Un eventuale rifiuto al conferimento volontario dell'interessato determina l'obbligo dell'acquisizione d'ufficio del dato;

### **3. Modalità del trattamento**

La gestione del servizio di **Refezione Scolastica** comporta il trattamento di dati comuni e, nell'ambito di specifiche attività, di particolari dati che rivelano l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla della persona.

I dati sono trattati in modalità:

Cartacea e quindi sono raccolti in schedari debitamente custoditi con accesso riservato al solo personale appositamente designato; l'ubicazione di questi archivi cartacei è presso gli uffici.

Informatica, mediante memorizzazione in un apposito data-base, gestito con apposite procedure informatiche. L'accesso a questi dati è riservato al solo personale appositamente designato. Sia la struttura di rete, che l'hardware che il software sono conformi alle regole di sicurezza imposte per le infrastrutture informatiche. L'ubicazione fisica dei server è all'interno del territorio dell'Unione Europea.

I dati raccolti non possono essere ceduti, diffusi o comunicati a terzi, che non siano a loro volta una Pubblica Amministrazione, salvo le norme speciali in materia di certificazione ed accesso documentale o generalizzato. Per ogni comunicazione del dato a terzo che non sia oggetto di certificazione obbligatoria per legge o che non avvenga per finalità istituzionali nell'obbligatorio

scambio di dati tra PA, l'interessato ha diritto a ricevere una notifica dell'istanza di accesso da parte di terzi e in merito alla stessa di controdedurre la sua eventuale contrarietà al trattamento.

I dati personali oggetto del presente trattamento **sono stati acquisiti**: direttamente dall'interessato.

I dati **saranno conservati** per il tempo strettamente necessario al perseguimento della finalità del trattamento, e, oltre, secondo i criteri suggeriti dalla normativa vigente in materia di conservazione, anche ai fini di archiviazione dei documenti amministrativi, e comunque di rispetto dei principi di liceità, necessità, proporzionalità.

**La base giuridica del trattamento di dati personali** per le finalità sopra esposte è da individuarsi nel disposto dell'art. 6 par. 1 lett. e), "il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento".

**La base giuridica per il trattamento per dati particolari** è rappresentata dall'art. 9 GDPR lett. G "il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato".

**La normativa di settore è la seguente:**

Regolamento Servizio di Refezione Scolastica - Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 17/02/2015.

#### **4. Categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di Responsabili o Incaricati**

##### **Autorizzati**

Potranno venire a conoscenza dei dati personali i dipendenti e i collaboratori, anche esterni, del Titolare e i soggetti che forniscono servizi strumentali alle finalità di cui sopra.

Il trattamento sarà eseguito sotto la responsabilità diretta dei soli soggetti, a ciò appositamente designati a mente dell'art. 2 quaterdecies del Codice della Privacy italiano D.lgs. 196/2003, come integrato dal D.lgs. 101/2018.

##### **Destinatari**

Il titolare condividerà i tuoi dati con il **La Ditta RTI Vivenda - Siristora Food e Global Service Srl-Cooperativa Solidarietà e Lavoro** che è stata designata responsabile del trattamento ai sensi degli **articoli 28 e seguenti del Regolamento UE.**

#### **5. Diritti dell'interessato**

Agli interessati sono riconosciuti i diritti previsti dall'art. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 ed in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o l'integrazione se incompleti o inesatti, la limitazione, la cancellazione, nonché di opporsi al loro trattamento o cancellazione, (nel caso di contratto o consenso inserire anche il diritto alla portabilità), rivolgendo la richiesta a Il Comune di Palermo in qualità di Titolare, oppure al Responsabile per la protezione dei dati personali (Data Protection Officer - "DPO") e-mail: [rpd@comune.palermo.it](mailto:rpd@comune.palermo.it)

#### **6. Reclamo all'Autorità Garante**

In ultima istanza, oltre alle tutele previste in sede amministrativa o giurisdizionale, è ammesso comunque il **reclamo all'Autorità Garante**, nel caso si ritenga che il trattamento avvenga in violazione del Regolamento citato



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la Dispersione Scolastica

Via Notarbartolo, n°21/A – tel. 091/7404387

mail: [serviziscuole@comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@comune.palermo.it);

pec: [serviziscuole@cert.comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@cert.comune.palermo.it);

<b>MENÙ I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO a.s. 2023/2024</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>1</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Arrosto panato</b>	<b>Patate fritte</b>
<b>2</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di fagioli con pasta</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Insalata</b>
<b>3</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al parmigiano</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Biete all'olio</b>
<b>4</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al ragù</b>	<b>Caciotta</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>5</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al cavolfiore</b>	<b>Branzino al forno</b>	<b>Insalata</b>

**MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO a.s. 2023/2024**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Risotto con zucca gialla</b>	<b>Petto di pollo panato</b>	<b>Insalata e carote</b>
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di ceci con pasta</b>		<b>Crocchette di zucchine</b>
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con i piselli</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Spinaci all'olio</b>

**MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO a.s. 2023/2024**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>11</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Biete all'olio</b>
<b>12</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Provolone dolce</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>13</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Branzino al forno</b>	<b>Insalata</b>
<b>14</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Riso con spinaci e ricotta</b>	<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Patate arrosto</b>
	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Crocchette di pesce al sugo</b>	<b>Insalata e carote</b>

**MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO a.s. 2023/2024**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>16</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con piselli</b>	<b>Polpette in umido</b>	<b>Fagiolini in umido</b>
<b>17</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>18</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>		<b>Crocchette di patate al forno</b>
<b>19</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta ai formaggi</b>	<b>Fesa di tacchino</b>	<b>Spinaci all'olio</b>
<b>20</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso con spinaci o biette</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Insalata</b>

**MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO a.s. 2023/2024**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>21</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta alla campagnola</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>
<b>22</b>	<b>Martedì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Asiago</b>	<b>Crocchette di zucchine</b>
<b>23</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta all'aurora</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>24</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di legumi misti con pasta</b>		<b>Budino al cioccolato/vaniglia</b>
<b>25</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta ai broccoletti</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Fagiolini trifolati</b>