



**COPIA**

# COMUNE DI BALZOLA

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

\*\*\*\*\*

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 60

**OGGETTO : AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER  
L'A.S. 2011/2012 - DETERMINAZIONI**

L'anno **DUEMILAUNDICI** addì **VENTITRE** del mese di **LUGLIO** alle ore **9,30** nella sala delle riunioni.

Esaurite le formalità prescritte dal vigente Statuto , vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale .

Fatto l'appello risultano:

N° ORDINE	COGNOME E NOME		PRESENTI	ASSENTI
1	BERGOGLIO GIANFRANCO	SINDACO	SI	
2	TORRIANO MARCO	VICE SINDACO	SI	
3	COSTANZO ENRICO	ASSESSORE	SI	
4	RASCA DANIELA	ASSESSORE	SI	

Con l'intervento e l'opera del sig. PALMIERI dr. Sante - SEGRETARIO COMUNALE , riconosciuto legale il numero degli intervenuti , il Signor BERGOGLIO Gianfranco , nella sua qualità di SINDACO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.

## LA GIUNTA COMUNALE

**PREMESSO** che da diversi anni il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola viene svolto mediante affidamento in appalto, mancando in organico personale dipendente da destinare allo scopo;

**CHE** tale forma di gestione del servizio è stata prevista anche per l'A.S. 2011/2012, nella Relazione Previsionale e Programmatica per l'anno 2011 e nel Bilancio Pluriennale 2011/2013, approvato unitamente al Bilancio di Previsione per l'anno 2011, con Deliberazione di C.C. n. 6 del 31.03.2011, esecutiva;

**RITENUTO** di approvare il Capitolato d'oneri per l'espletamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Balzola per l' A.S. 2011/2012, dando incarico al Responsabile del Servizio di espletare le procedure di gara necessarie per l'affidamento dello stesso, mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

**RITENUTO**, altresì, di fissare in € 5,00 a pasto, oltre IVA di legge, il costo del servizio da porre a base di gara ;

**VISTO** il Capitolato d'oneri, relativo all'oggetto, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

**VISTI** i pareri favorevoli dei Responsabili del servizio resi ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 267/2000 ;

**CON** voti unanimi e palesi

## DELIBERA

per i motivi esposti in parte premessa, di disporre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola mediante affidamento in appalto a Ditte esterne, mancando in organico personale dipendente da destinare allo scopo, per l'A.S. 2011/2012 e per il prezzo a base di gara di € 5,00 a pasto, oltre Iva;

Di approvare il Capitolato d'oneri per l'espletamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Balzola per l' A.S. 2011/2012, dando incarico al Responsabile del Servizio di espletare le procedure di gara necessarie per l'affidamento del servizio;

Di dare atto che la spesa presunta complessiva massima dell'appalto, pari ad € 50.000,00 oltre iva 10% di € 5.000,00 , per un totale di € 55.000,00 , è stanziata agli interventi 1.04.01.03 e 1.04.02.03 del corrente Bilancio di Previsione e del Bilancio Pluriennale 2011/2013, per l' anno 2012;

**E**, con separata ed unanime votazione, stante l'urgenza

**DELIBERA**

Di rendere la presente immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 , 4° comma del D.Lgs. n. 267/2000

# COMUNE DI BALZOLA

Provincia di Alessandria

\*\*\*\*\*

## PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

ART. 49 Decreto Legislativo n. 267/2000

Provveduto all'istruttoria della pratica di deliberazione;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE alla proposta di adozione del provvedimento deliberativo ad oggetto "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER L'A.S. 2011/2012 - DETERMINAZIONI" in ordine alla regolarità tecnica .

Balzola, lì 23/7/2011

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to PALMIERI dr. Sante

## PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

ART. 49 Decreto Legislativo n. 267/2000

Vista la proposta di deliberazione;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE alla proposta di adozione del provvedimento deliberativo ad oggetto "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER L'A.S. 2011/2012 - DETERMINAZIONI" in ordine alla regolarità contabile.

Balzola, lì 23/7/2011

IL RESPONSABILE  
DEL SERVIZIO FINANZIARIO

F.to BERGOGLIO Gianfranco

**COMUNE DI BALZOLA**  
**PROVINCIA DI ALESSANDRIA**

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE  
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA.**

Con il presente capitolato d'oneri si intende disciplinare il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di BALZOLA . Tale servizio, da gestire in forma appaltata come da espressa volontà della Amministrazione Comunale, ha per oggetto specifico l'espletamento del servizio mensa da parte della ditta appaltatrice con relativa fornitura dei pasti nei modi e nei termini di seguito esposti.

**A) TIPO DI PRESTAZIONI**

La Concessionaria si obbliga e si impegna a fornire le seguenti prestazioni:

- ❖ Acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio Scolastico della scuola dell'infanzia con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ❖ Distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali, appositamente indicati dall' Amministrazione ;
- ❖ Predisposizione del refettorio;
- ❖ Preparazione dei tavoli per i pasti;
- ❖ Trasporto dei pasti per la sola scuola primaria dalla cucina della scuola dell'infanzia al refettorio della scuola primaria con mezzo del comune, dotato delle necessarie autorizzazioni ;
- ❖ Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ❖ Il servizio di distribuzione pasti avrà il seguente orario:  
dalle ore 11,30 alle ore 13,30 per la Scuola dell'Infanzia su due turni ,  
per la Scuola Primaria dalle ore 12,30 alle ore 14,00 nei giorni di lunedì , martedì e giovedì e dalle ore 13,00 alle ore 14,00 nei giorni di mercoledì e venerdì .

Qualora la mensa avesse termine prima delle ore 14,00 la Concessionaria dovrà provvedere al servizio assistenza alunni fino alle ore 14,00;

- ❖ Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio, non inferiore ad un operatore ogni 30 utenti o frazioni di 30 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero. In ogni caso è richiesta la presenza di: almeno due addetti alla distribuzione dalle ore 12,30 alle ore 14,00 per il servizio mensa degli alunni della Scuola Primaria. In tale orario gli stessi dovranno effettuare altresì il servizio di assistenza agli alunni;
- ❖ Prestazione di assistenza mensa attraverso l'opera di idonei operatori .
- ❖ Pulizia ed igiene degli ambienti, mobili, suppellettili, stoviglie di tutti i locali cucina della scuola e della sala mensa utilizzata, con relativa fornitura di materiale di pulizia tovaglioli di carta e lavaggio tovaglie.
- ❖ Il servizio comprende altresì la somministrazione della merenda per gli allievi della Scuola dell'infanzia;
- ❖ Realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.LGS. 155/97 e s.m.i. e secondo i principi di HACCP;

Il Comune, in caso di mutamento dell'esigenza, potrà ridurre le prestazioni richieste, comunicando il nuovo fabbisogno con preavviso di n. 3 (tre) giorni.

In via di massima si presume una fornitura complessiva per l'intero arco contrattuale di n. 15.000 pasti.

Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti, dovranno essere preventivamente concordate ed approvate con apposita Determinazione del Responsabile del Servizio.

Tale Determinazione, notificata alla Concessionaria, avrà valore di contratto integrativo.

## **B) CRITERI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA**

Per l'approvvigionamento di tutti i prodotti alimentari forniti o utilizzati nello svolgimento del presente appalto si dovranno preferire i prodotti riconducibili alla cosiddetta "filiera corta" garantendo un approvvigionamento pari ad almeno il 30% del totale. Nello specifico ci si riferisce a:

- provenienza dei prodotti da agricoltura biologica o integrata
- prodotti stagionali
- prodotti freschi
- prodotti tipici con riferimento a precisi schemi di certificazione quali IGP o DOP.

Ai fini del contenimento dei consumi di risorse e della limitazione della produzione di rifiuti e di emissioni inquinanti si richiede:

- l'utilizzo di prodotti per la detergenza e la sanificazione a basso impatto ambientale;
- di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e il compostaggio della frazione organica;
- di sostituire i prodotti monouso in plastica con stoviglie lavabili e riutilizzabili;
- di utilizzare prodotti monouso in carta con requisiti ecologici

Di quanto sopra riportato dovrà essere fornita, entro 30 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, apposita relazione corredata da eventuali schede tecniche circa le modalità di approvvigionamento, i prodotti selezionati e ogni altro fattore utile ad una corretta individuazione degli elementi di cui al presente paragrafo.

### **C) GESTIONE MENSA SCOLASTICA – MENU'**

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ acqua nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti. L'acqua utilizzata sarà quella dell'acquedotto , adeguatamente monitorata ;

I pasti devono essere conformi al menù ed alle grammature predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L. competente (Allegato A) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegato B)

Il Responsabile del Servizio incaricato dall'Amministrazione può concordare con l'appaltatore ed autorizzare modifiche, variazioni ed integrazioni al menù base in relazione ad esigenze particolari ed imprevedibili.

### **D) DIETE SPECIALI**

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di

tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Con un preavviso di dieci giorni l'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'elaborazione di schemi dietetici, che dovranno essere validati da un medico dietologo nell'ambito delle linee operative indicate dall'Amministrazione Comunale, salva la definizione del corrispettivo per tale prestazione straordinaria.

#### **E) GESTIONE MENSA – CONTROLLI**

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla Concessionaria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della Concessionaria.

La responsabilità e la competenza tecnica inerente la conduzione delle cucine delle Scuole appartiene esclusivamente alla Concessionaria.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Concessionaria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

#### **F) PERSONALE INCARICATO DEL SERVIZIO**

Il personale utilizzato dalla Concessionaria dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo di lettera raccomandata.

#### **G) ASSICURAZIONE DEL PERSONALE**

La Concessionaria si obbliga e si impegna all'osservanza della vigente normativa in materia di assicurazioni assistenziali e previdenziali nei confronti degli operatori impiegati nel servizio di cui alla presente convenzione.

Il Comune resterà sollevato e mallevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

È facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

#### **H) ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI R.C.**

La Concessionaria si impegna a stipulare apposita polizza di assicurazione contro i rischi R.C. per gli operatori impiegati e per tutti i danni che potranno derivare dall'esercizio della attività di cui trattasi.

#### **I) GARANZIE E PENALITÀ**

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Concessionaria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;

- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esecuzione degli interventi di manutenzione.

Le inadempienze sopra elencate non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle sanzioni varia da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale o totale del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Concessionaria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Concessionaria;
- c) impiego di personale non dipendente della Concessionaria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di grave intossicazione alimentare ove sia accertata la responsabilità della Concessionaria;
- g) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;

- j) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- k) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio di cui trattasi.

È fatto carico all'appaltatore l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

#### **L) CORRISPETTIVI**

Il Comune verserà alla Concessionaria quale corrispettivo onnicomprensivo per la prestazione di cui al punto A) del presente capitolato, i seguenti importi: € \_\_\_\_\_ più IVA per ogni pasto fornito, il tutto per una stima presunta di 10.000 pasti.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle presenze degli alunni senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Concessionaria si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il corrispettivo dovuto alla Concessionaria verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento senza adozione di un ulteriore atto di liquidazione.

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Concessionaria.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Concessionaria da parte della Concessionaria stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto.

#### **M) DURATA**

La presente convenzione ha durata pari all'anno scolastico 2011/2012

#### **N) CAUZIONE**

La cauzione definitiva a carico dell'aggiudicatario è fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione.

Si dà atto che il valore presunto della prestazione prevista nel presente capitolato d'oneri ammonta a € \_\_\_\_\_ al netto di IVA.

#### **O) DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D. Lgs. 155/97, e comunque a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia, che si intendono qui richiamate.

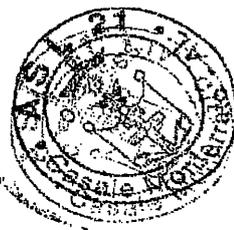
Naturalmente, qualora, in corso di validità dell'affidamento, intervengano modifiche normative inerenti l'oggetto dell'appalto, le stesse dovranno essere recepite con possibili variazioni al testo del capitolato speciale e dei relativi allegati.

Letto confermato e sottoscritto.

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA MATERNA/ELEMENTARE COMUNE DI BALZOLA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA	Risotto allo zafferano Brasola/Prosc.cruco Pomodori in insalata Pane	Pasta pomodoro e basilico Cosce di pollo al forno Carote grattugiate Pane	Risotto all'ortolana Polpette Insalata verde Pane	Pasta all'olio Bastoncini di merluzza al forno Insalata mista Pane	Passato di vend. con crostini Formaggio Patate al forno Pane
SECONDA	Pasta pomodoro e basilico Caprese Fagiolini Pane	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine di manzo Purè di patate Pane	Risotto alla parmigiana Spiedini di tacchino Zucchine Pane	Pasta al tonno Uovo sodo/frittata Insalata verde Pane	Risotto allo zafferano Filetti di platessa al forno Carote grattugiate Pane
TERZA	Pasta all'ortolana Prosciutto crudo/brasola Carote grattugiate Pane	Passato di ver. con crostini Polpette di carne Patate al forno Pane	Pasta con zucchine Formaggio Insalata verde Pane	Risotto allo zafferano Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Pane
QUARTA	Pasta pomodoro e basilico Frittata di verchura al forno Carote grattugiate Pane	Minestrone di verd. con riso Petto di pollo al forno Patate in insalata Pane	Pasta al pomodoro e origano Scaloppine di manzo Insalata verde Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di platessa al forno Piselli Pane	Pasta all'olio Caprese Fagiolini Pane
SPUNTINO AL MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA	Yogurt	Pane e cioccolata/marmellata	Latte/succo di frutta con biscotti	Budino o gelato	Banana

M.E. Quando nella settimana è prevista la merenda con pane e cioccolata il budino della merenda successiva nella stessa settimana deve essere alla vaniglia



All. A)

TABELLA DIETETICA AUTUNNO/INVERNO SCUOLA MATERNA/ELEMENTARE COMUNE DI BALZOLA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA	Penne al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Piselli Pane	Risotto allo zafferano Frittata Insalata Pane	Passato di verd. + crostini Scaloppine di manzo Purè di patate Pane	Pasta al pomodoro e olive Cosce di pollo al forno Carote grattugiate Pane	Ravioli di carne Spinaci Pane
SECONDA	Pasta al tonno Uovo sodo Finocchi in insalata Pane	Polenta Spezzatino di manzo Biccioline Pane	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Carote grattugiate Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di platessa al forno Insalata Pane	Minestrone di verd. con pasta Prosciutto cotto Purè di patate Pane
TERZA	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata Pane	Pasta piselli e prosciutto Frittata Carote grattugiate Pane	Minestrone di verd. con pasta Formaggio Patate al forno Pane	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone Fagiolini Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce al forno Piselli Pane
QUARTA	Pasta al sugo di verdure Prosciutto crudo/brascia Carote grattugiate Pane	Polenta Spezzatino di manzo Spinaci Pane	Riso e fagioli Formaggio Finocchi in insalata Pane	Minestrone di verd. + crostini Scaloppine di tacchino Patate in insalata Pane	Pasta all'olio Filetti di platessa al forno Insalata Pane
SPUNTINO AL MATTINO	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
MERENDA	Latte o succo di frutta con biscotti	Pane e cioccolata/marmellata	Banana/mela	Budino	Focaccia

N.B. Quando nella settimana è prevista la merenda con pane e cioccolata il budino della merenda successiva nella stessa settimana deve essere alla vaniglia



24 NOV. 2004



REGIONE PIEMONTE

# A.S.L. 21 – CASALE MONFERRATO

Viale Giolitti 2 – 15033 Casale Monferrato (AL) – centralino: 0142.434.111

**U.O.A. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Via Palestro 41 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Direttore ff: Dott.ssa Paola Budel

tel: 0142.434.531

e-mail: sian@mbox.asl21.piemonte.it

fax: 0142.763.74

## PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER I PASTI IN MENSA

	anni scuola	3-6 mat. grammi	6-11 elem. grammi
<b><u>CEREALI E DERIVATI</u></b>			
pasta o riso asciutti		60	70
pasta o riso in brodo		35	40
gnocchi di patate		180	200
gnocchi di semolino		60	70
farina di mais per polenta		60	70
pasta per pizza		100	120
pasta sfoglia per torta di verdura		60	70
pane		40	50
pane integrale per crostini		30	30
fette biscottate (per colazione)		20	30
corn-flakes (per colazione)		20	30
patate:			
-per contorno		180	180
-per purea		150	150
-per sformati		100	120
-per frittate e crocchette		120	150
-per minestrone o passato		40	60
-per creme		60	60
insalata di riso:			
riso		60	70
verdure miste		60	70
emmenthal		20	30
mozzarella		30	30
olio		3	4
aromi		q.b.	q.b.
<b><u>CARNE, PESCE, UOVA</u></b>			
carne (pollo, tacchino, manzo, coniglio)		50	70
carne per polpette		40	50
pesce surgelato (sogliola, nasello, orata, palombo, merluzzo) e bastoncini		70	90
pesce per sugo		15	20



All. B)

	3-6 anni	6-11 anni
	<u>grammi</u>	<u>grammi</u>
uova (sode, per frittata, per omelette)	n.1	n.1
uova per preparazioni	n.1x8porz.	n.1x6porz.

### LATTE, FORMAGGIO, SALUMI

formaggi freschi (certosino, quartirolo, mozzarella, scamorza, robiolina, emmenthal)	50	60
mozzarella per pizza	40	40
ricotta di latte vaccino	70	100
ricotta per preparazioni	20	30
formaggio stagionato (taleggio, parmigiano)	40	50
parmigiano grattugiato per primi piatti	3	5
parmigiano a scaglie per insalata	10	15
formaggio per preparazioni	10	15
latte fresco intero (per colazione)	200	200
yogurt alla frutta	125	125
bresaola	35	40
prosciutto crudo	45	50
prosciutto cotto	35	40
prosciutto cotto per preparazioni	15	15

### ORTAGGI E LEGUMI

Per contono:		
-insalata	30	50
-carote, finocchi, zucchine, cavolfiore, pomodori..	100	150
-pomodoro per caprese	60	100
-spinaci	80	120
-olive	10	15
Per sfornati, torte salate:		
-biete, carciofi, asparagi....	60	80
Per frittate (e crocchette):		
-zucchine, bietine	60	80
Per minestrone o passato:		
-verdure miste	80	100
-legumi freschi	20	30
aromi	q.b.	q.b.
Per creme:		
-carote	80	100
-piselli	60	80
-legumi secchi	20	30



aromi	q.b.	q.b.
<b>Per pasta e risotti:</b>		
-melanzane, zucchine, cavolfiore...	60	80
-zucca	50	70
-funghi secchi	15	20
-legumi secchi	15	20
-legumi freschi	20	30

### **CONDIMENTI**

olio per primi piatti con sugo	3	4
olio per primi piatti "in bianco"	4	5
olio per secondi piatti	2	2
olio per contorni	3	4
panna da cucina	15	20
pesto	10	15
pomodoro, aromi	q.b.	q.b.

<b><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></b>	150	150
----------------------------------	-----	-----

<b><u>ACQUA MINERALE</u></b>	500ml	500ml
------------------------------	-------	-------

### **PROPOSTE per MERENDA**

#### **pane e marmellata:**

pane	30	40
marmellata	20	20

#### **thè e biscotti**

biscotti	30	40
----------	----	----

#### **yogurt alla frutta con corn flakes o biscotti:**

yogurt alla frutta	125	125
corn-flakes	5	15

#### **biscotti e succo di frutta:**

biscotti	15	30
succo di frutta	125	125

#### **latte e biscotti (o fette biscottate)**

latte intero	100	150
biscotti secchi	15	20

**N.B.: Il peso degli alimenti è riferito a crudo e al netto degli scarti ed è espresso procapite.**



Data lettura del presente verbale viene approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE  
F.to BERGOGLIO Gianfranco

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to PALMIERI dr. Sante

---

ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PUBBLICAZIONE

Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata , in data odierna , per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (art. 32 , comma 1 , della legge 18 giugno 2009 , n. 69) .

Lì 27/07/2011

L'ADDETTO ALLE PUBBLICAZIONI  
F.to GILARDINO Camilla

---

Copia conforme all'originale rilasciata in carta libera per uso amministrativo.

Lì 27/07/2011

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to PALMIERI dr. Sante

---

ESTREMI DI ESECUTIVITÀ

La presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno \_\_\_\_\_ per il decorso termine di 10 giorni dalla pubblicazione , ai sensi dell'art. 134 - 3° comma del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 .

La presente deliberazione è stata dichiarata immediatamente eseguibile , ai sensi art. 134 - 4° comma del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 .

Lì 27/07/2011

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to PALMIERI dr. Sante