



COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

CITTÀ DELLE CERAMICHE



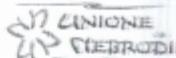
AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE



Determinazione n. 377/2017

Oggetto: Servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia Piano Botte A.S. 2017/2018. -
DETERMINA A CONTRARRE.

CIG: 72674319C6



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO



PREMESSO che questo Comune intende garantire il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte per l'A.S. 2017/2018 per un numero giornaliero presunto di pasti pari a 70;

PRESO atto che sono state esperite ricerche di mercato a mezzo del sito Internet denominato Mercato elettronico della P.A. e che a tal riguardo le stesse hanno dato esito negativo vista l'inesistenza del servizio di che trattasi;

CHE non vige l'obbligo al ricorso alla centrale di committenza per gli affidamenti di importo inferiore ad € 40.000,00 ai sensi del comma 501 della legge n.208/2015 ;

CONSIDERATO che si rende necessario indire procedura aperta per l'affidamento del servizio di che trattasi ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016;

DATO ATTO che l'importo base di gara ammonta ad € 39.900,00 oltre IVA 4% e che non sono previsti oneri per la sicurezza;

VISTA la delibera di G.C. n. 137 del 17/10/2017 con la quale si assegna alla sottoscritta Capo Area la somma necessaria all'affidamento del servizio;

RITENUTO OPPORTUNO di approvare il bando di gara ed il capitolato speciale d'appalto, allegati alla presente per costituirne parte integrante e sostanziale;

ATTESA la necessità di procedere all'adozione della presente determinazione a contrarre, di cui al combinato disposto dell'art. 192 del T.U. Ordinamento Enti locali emanato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e dell'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n° 50/2016;

DATO ATTO che il valore stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del citato D.Lgs. 50/2016, ammonta complessivamente a € 39.900,00 oltre IVA al 4%;

CHE il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e che conterrà, quali clausole ritenute essenziali, quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto;

CHE la scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 D.Lgs. n° 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 40/100
- B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 60/100

VISTO il D.Lgs. 50/2016;

PROPONE

1) di indire, per le motivazioni di cui in premessa, procedura aperta per il servizio di refezione scolastica per l'A.S. 2017/2018 da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, D.Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 40/100
- B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 60/100

2) di approvare con il presente atto il bando di gara ed il capitolato speciale d'appalto;

3) di dare atto che l'importo base di gara, viene fissato in € 39.900,00 oltre IVA al 4%;

4) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta;

5) di dare atto che l'Amministrazione si riserva altresì la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione senza che ciò comporti pretese alcuna da parte dei concorrenti;

6) di impegnare la somma complessiva di € 41.496,00 nel modo seguente:

TIT	MISS	PROG	MACR	CODICE	CAP	ART	IMPORTO	ANNO
1	04	06	03	1.03.02.15.006	804	0	€ 4.496,00	2017
1	04	06	03	1.03.02.15.006	804	0	€ 37.000,00	2018

- 7) di rendere noto che, a norma dell'art. 8 della legge n. 241/1990 e dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile del Procedimento è la D.ssa Grazia Lombardo;
- 8) Avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente nel termine di gg. 60 o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della Regione nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica o comunicazione dell'atto o dalla piena conoscenza di esso.
- 9) Pubblicare il presente provvedimento all'albo pretorio on-line e sul sito istituzionale del Comune nella sezione "Amministrazione trasparente-provvedimenti dirigenziali"
- S.Stefano di Camastra, li 07/11/2017



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(D.ssa Nicoletta Arancitello)

Nicoletta Arancitello

IL CAPO AREA

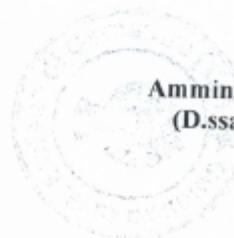
VISTA la proposta di determinazione del Responsabile del Servizio meglio specificata in premessa, relativa al servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia Piano Botte A.S. 2017/2018 ;

VISTA la determina sindacale n°43 del 29/08/2017 con la quale vengono attribuite le funzioni di cui al comma 3 dell'art. 51 della Legge 142/90 al sottoscritto Capo Area;

DETERMINA

Approvare integralmente così come innanzi descritta la proposta sopra citata

S.Stefano di Camastra li, 07/11/2017



IL CAPO AREA

Amministrativa Socio Culturale

(D.ssa Grazia Lombardo)

Grazia Lombardo

In ordine alla regolarità contabile si esprime parere favorevole e si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa di € 41.496,00 nel modo seguente:

TIT	MISS	PROG R	MACR O	CODICE	CAP	ART	IMPORTO	ANNO
I	04	06	03	1.03.02.15.006	804	0	€ 4.496,00	2017
I	04	06	03	1.03.02.15.006	804	0	€ 37.000,00	2018

S. Stefano di Camastra li,

Il Responsabile del Servizio Finanziario

(Rag. Pietro Mazzeo)

Pietro Mazzeo

COMUNE DI S.STEFANO DI CAMASTRA

PROV. DI MESSINA

Area Amministrativa Socio Culturale

Via Palazzo, 35 – 98077 – Tel. +390921331110 - Fax: +390921331566

www.comune.santostefandicamasta.me.it

comune.santostefanodicamasta.pec.it

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Ai sensi dell'art.60, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA "PIANO BOTTE"

CIG: 72674319C6

La presente procedura, riguardante l'affidamento di un servizio di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016 ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:

1. dal presente bando;
2. dal capitolato d'appalto;
3. dalle norme del D. Lgs 50/2016 espressamente richiamate;

1. ENTE APPALTANTE: COMUNE DI S.STEFANO CAMASTRA - Via Palazzo n.35

Tel. n. 0921/331110 - Fax 0921/331566. www.comune.santostefandicamasta.me.it

comune.santostefanodicamasta.pec.it

2. PROCEDURA DI GARA: Procedura aperta art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, e ss.mm.ii. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l a) del D.Lgs n.50/2016.

3. NATURA, QUANTITA' E MODALITA' DELLE FORNITURE: come da capitolato speciale d'appalto ;

4. IMPORTO a base d'asta : € **39.900,00** oltre IVA 4%;

5. FINANZIAMENTO : Fondi comunali;

6. VISIONABILITA' DEGLI ATTI: gli ATTI RELATIVI sono visionabili presso l'Ufficio Promozione Umana dalle ore 10.00 alle ore 12,00 di Lunedì e Mercoledì e dalle ore 16,00 alle ore 18.00 di Giovedì. Il bando di gara, nella sua forma integrale, è acquisibile previa istanza e versamento della somma di € 0,26 a foglio per diritti di fotocopiazione. L'Ufficio ed il Responsabile del procedimento sono individuati rispettivamente in:

a) Area Amministrativa Socio Culturale;

b) D.ssa Grazia Lombardo

7. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

A. Requisiti di ordine generale

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016: tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

B. Requisiti di idoneità professionale (art 83 comma 1 lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016) Iscrizione alla camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

C. Requisiti di capacità economica-finanziaria (art 83 comma 1 lett. b) del D. Lgs. N. 50/2016)

Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2013/2014/2015 per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto;

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale (art 83 comma 1 lett. c) del D. Lgs. N. 50/2016) :

D1. Aver prestato nelle ultime tre annualità (2013/2014/2015) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto;

D2. Avere la disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche. L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto.

D3. Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia.

8. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

a) per partecipare all'asta, le Ditte interessate dovranno far pervenire in plico sigillato, entro le ore _____ del giorno _____, i documenti indicati nel successivo punto 9. Il plico dovrà essere indirizzato a: - Comune di S. Stefano di Camastra, Via Palazzo, 35.

b) si precisa che il plico deve essere adeguatamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta, sullo stesso dovrà chiaramente apporsi, la seguente dicitura: "**OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO _____ RELATIVA ALLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA PIANO BOTTE**", e dovrà essere indicato l'esatto nominativo della Ditta mittente.

9. ESPERIMENTO DELLA GARA: La gara sarà esperita l'ANNO _____ IL GIORNO _____ DEL MESE DI _____ ALLE ORE _____ e sarà celebrata dall'apposita Commissione di gara, come da regolamento dei contratti. Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione, n. 3 (tre) buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura secondo le modalità anzidette, recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

- Busta A - Documentazione amministrativa
- Busta B - Offerta tecnica
- Busta C - Offerta economica

LA BUSTA A dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

A) istanza di partecipazione alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante e, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità, L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. (Allegato 1)

B) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DP.R. n. 445/2000 (Allegato 2) attestante:

- Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione):

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;

- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;

- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;

- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;

- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

- che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti _____

- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____

e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a _____

-di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa _____

b. Sede legale: Via _____ n.civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

c. Sede operativa: Via _____ n. _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n _____
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;

e. Numero medio annuo dei dipendenti _____ negli ultimi tre anni che si intendono dedicare al servizio;

f. Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

- datore di lavoro
- lavoratore autonomo
- gestione separata -committente/associante
- gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

g. Matricola INPS _____ sede INPS competente _____

h. Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

i. Indirizzo mail, PEC e fax : e-mail _____ pec _____ fax _____

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____ ;

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

3) Aver prestato nelle ultime tre annualità (2014/2015/2016) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto

4) di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle

vigenti norme in materia;

5) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L. n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta:_____;

6) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;

-di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

C) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A (o analogo se concorrente di Stato membro), corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 3 Giugno 1998 n. 252, per "servizio mensa scolastica", di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella fissata per la gara, in originale o in copia autentica;

D) dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 01/09/93 n.385;

oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445;

oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati negli ultimi tre esercizi;

E) Protocollo di legalità ;(ALLEGATO 7)

E) Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso. La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara. Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena l'esclusione. Nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/ raggruppande o consorziate/consorziande, a pena di esclusione dalla gara.

Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto; Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;

LA BUSTA B dovrà contenere, a pena d'esclusione, la scheda tecnica come da allegato (ALLEGATO 6);

LA BUSTA C dovrà contenere, a pena d'esclusione l'offerta economica (ALLEGATO 5) L'offerta, corredata di marca da bollo dell'importo di € 14,62, dovrà contenere il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo del singolo pasto, pari a € 5,00, escluso IVA. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per il Comune. L'offerta, redatta in lingua italiana, deve essere firmata dal rappresentante legale dell'impresa o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.

10. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

- A. Offerta economica: Punteggio massimo punti 40
- B. Offerta tecnica: Punteggio massimo punti 60

<u>Offerta economica</u>	<u>Totale 40 punti</u>
Punteggio dell'offerta considerata = $\frac{\text{proposta considerata}}{\text{proposta più conveniente}} \times 40$ per un massimo di	Punti 40

<u>Scheda Tecnica</u>	<u>Totale 60 punti</u>
Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:	
<i>Distanza</i> distanza tra centro produzione pasti e la sede della mensa Da Km 0 a Km 20 Da Km 20.1 a km 30 Da Km 30.1 a km 40	Punti 15 Punti 10 Punti 5
Disponibilità di un centro di cottura alternativo in proprietà (o in locazione) nel raggio di 25 km dal centro del Comune di Santo Stefano di Camastra	Punti 5
Utilizzo prodotti biologici N° 2 punti per ogni prodotto utilizzato per un massimo di	Punti 10

<p>Gratuità pasti N° 2 punti per ogni pasto a favore di utenti affetti da allergie ed intolleranze alimentari per un massimo di</p> <p>N° 2 punti per ogni pasto a favore di utenti che rispettano particolare regime alimentare per motivi religiosi e/o ideologici per un massimo di</p> <p>N° 5 punti per ogni pasto gratuito per un massimo di</p>	<p>Punti 4</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 15</p>
<p>Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in occasione della festa di fine anno</p>	<p>Punti 3</p>
<p>Incremento di una unità di personale per il ricevimento e la distribuzione dei pasti</p>	<p>Punti 4</p>

Ai fini del calcolo delle offerte anomale, considerato che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, si procederà ai sensi dell'art. 97 co.3 del d.lgs 50/2016)

11. MODALITÀ E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

La seduta della Commissione di gara per la scelta del contraente avverrà presso la sede comunale di Santo Stefano di Camastra.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega scritta.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando, a questo punto la stazione appaltante provvede al controllo sul possesso dei requisiti. In seduta segreta si procederà all'apertura dell'offerta tecnica, (busta B) presentata dai concorrenti e attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto dei limiti massimi previsti dall'articolo 10 (criteri di aggiudicazione) del presente bando di gara.

Conclusa questa valutazione, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata alle ditte partecipanti, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n.3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

AVVERTENZE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara in caso di annullamento della delibera di indizione e di sospendere o posticiparne la data, osservando le norme regolamentari vigenti. Al Presidente è riservata la facoltà di sospendere o posticipare la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Sia l'offerta che tutte la documentazioni richiesta devono essere redatte in lingua italiana.

Resta inteso che il recapito del plico, integro, rimane ad esclusivo rischio del mittente, così come per qualsiasi motivo non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, l'Ente appaltante non assume alcuna responsabilità.

La validità temporale delle certificazioni e dei documenti va conteggiata alla data fissata per la gara.

Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

In caso di ribassi eguali si procederà all'aggiudicazione a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827, cioè mediante sorteggio. L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altra né consentito in sede di gara di presentarne un'altra.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

Non è consentito fare riferimento ad altra eventuale documentazione dell'impresa esistente presso quest'Amministrazione a qualsiasi titolo.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti che incidono, in via diretta o mediata, sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonché di tutti quelli volti a tutelare la "par condicio" dei concorrenti. Non si farà luogo, di contro, all'esclusione nel caso previsto dall'art. D.P.R. 642/72, così come sostituito dall'art. 16 del D.P.R. n. 955/82.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e /o controfirmata sui lembi di chiusura e nel caso in cui il plico contenente la documentazione sia privo di chiusura, come innanzi indicato, o pervenuto manomesso.

Al contratto si provvederà solo quando l'Amministrazione avrà accertato l'assenza di procedimenti e/o provvedimenti antimafia. Nel caso che l'impresa risulti essere in uno di tali provvedimenti o procedimenti si darà corso a nuovo esperimento di gara.

L'aggiudicatario sarà tenuto ai seguenti adempimenti nel termine che gli verrà fissato dall'Amministrazione:

- trasmissione dell'eventuale documentazione richiesta dall'Amministrazione a riprova delle dichiarazioni rese;
- versamento delle spese contrattuali (carta bollata, diritti di segreteria, imposta di registro ecc.);
- trasmissione di copie degli eventuali atti da allegare al contratto;
- ulteriore eventuale documentazione che riterrà opportuno acquisire, di data non anteriore a sei mesi;
- stipulazione del contratto pena applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incaricamento della cauzione;

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente invito.

Per quanto non previsto nel presente invito valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge, nazionali e regionali, in quanto applicabili.

Dalla Residenza Municipale lì, 07/11/2017



IL CAPO AREA
Amministrativa Socio Culturale
(D.ssa Grazia Lombardo)

ALLEGATO 1

**AL COMUNE DI
S.STEFANO DI CAMASTRA**

OGGETTO: Affidamento Servizio Refezione Scolastica A.S. 2017/2018.
CIG: 72674319C6

In relazione alla gara mediante procedura aperta indetta da codesto Comune per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto

Il sottoscritto _____ nato a _____ (prov. _____) il ____/____/____ residente a _____ (prov. _____) in via _____ in qualità di rappresentante legale della

ragione sociale _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

telefono _____ fax _____ e-mail _____

CHIEDE

Che l'organismo rappresentato (*) venga ammesso a partecipare alla gara in oggetto

(barrare la casella che interessa)

Come soggetto singolo

In raggruppamento con i seguenti prestatori di servizio concorrenti
(indicare la denominazione e la sede legale di ciascun soggetto aderente)

Capogruppo: _____

Mandante o mandanti: _____

e, tal scopo, allega l'autodichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, così come prescritto nel Bando e nel Capitolato.

Data _____

Firma _____

() In caso di **Raggruppamenti temporanei**, la presente istanza di partecipazione deve essere inoltrata dal soggetto capo gruppo e deve essere firmata congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti i prestatori di servizi raggruppati; le autodichiarazioni da allegare devono essere rese singolarmente da ciascuno dei soggetti aderenti al raggruppamento.*

Nb: Modello da utilizzare per:

ALLEGATO 2

- **Soggetti concorrenti in forma singola**
- **Raggruppamenti temporanei di prestatori di servizi**
(in caso di raggruppamenti, l'autodichiarazione va resa singolarmente da ciascuno aderenti al raggruppamento)

AI COMUNE DI
S. STEFANO DI CAMASTRA

OGGETTO:	Affidamento servizio refezione scolastica A.S. 2017/2018.
	CIG: 72674319C6

In relazione alla gara mediante procedura aperta indetta da codesto Comune per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto

Il sottoscritto _____

nato a _____ (prov. _____) il ___/___/___ residente a _____ (prov. _____)

in via _____ n. _____

in qualità di _____

(eventualmente) giusta procura generale/speciale Rep. N° _____ del ___/___/___ autorizzato a rappresentare legalmente il soggetto _____

ragionesociale _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

Rimossa ogni eccezione e/o riserva e consapevole dell'applicabilità, in caso di dichiarazioni mendaci, delle sanzioni penali di cui all'articolo 76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative, ai sensi degli artt. 46 e 47 dello stesso DPR 445/2000,

DICHIARA

Che il soggetto concorrente è regolarmente iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____, per attività corrispondenti ai servizi oggetto del presente appalto e attesta i seguenti dati:

- Numero d'iscrizione: _____

- Data di iscrizione: _____

-di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere in corso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;

- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;

-di aver preso conoscenza ed aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nell'oggi dove deve essere eseguita la prestazione;

di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;

-di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

-di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della manod'opera da impiegare;

- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

-che _____ permanente, _____ ai _____ fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata

(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

-che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuali richieste sono seguenti

- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____

_____ e la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche _____

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa _____

b. Sede legale: Via _____ n.civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

c. Sede operativa: Via _____ n. _____

Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n _____
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;

e). Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

-datore di lavoro

-lavoratore autonomo

-gestione separata -committente/associante

-gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

f) Matricola INPS _____ sede INPS competente _____

g).Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

h).Indirizzo mail, PEC e fax : e-mail _____ pec _____
fax _____ ;

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne pienamente a disposizione. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

- di possedere un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a € _____ (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 2014-2015-2016 e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione (per i raggruppamenti il requisito economico e finanziario può essere raggiunto cumulativamente dai componenti del raggruppamento purché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 40% del Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento);

- di aver eseguito nel periodo 2014-2015-2016 un fatturato complessivo non inferiore a € _____ (al lordo dell'IVA) per appalti riguardanti la gestione di servizi di mensa presso le scuole materne e/o elementari e/o medie, come di seguito specificato (per raggruppamenti il requisito tecnico - professionale può essere raggiunto anch'esso cumulativamente dai componenti del raggruppamento. In tal caso il requisito deve essere posseduto nella misura non inferiore al 40% dalla Capogruppo, nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento):

ANNI	ENTE APPALTANTE	OGGETTO SPECIFICO	DATA DI INIZIO	DATA CESSAZIONE	VALORE ANNUO
2014					
2015					
2016					

TOTALE COMPLESSIVO € _____

- di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permettono di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n. 283/1962 es. m. i., nonché del D.P.R. n. 327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____
- di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;
 - di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e ss. mm. ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
 - di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 es. m. i. ed essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;
- di impegnarsi, nel caso di aggiudicazione, all'avvio del servizio oggetto dell'appalto su semplice richiesta della stazione appaltante anche prima della formale stipula del contratto;
- di obbligarsi a produrre, nel termine che sarà stabilito dall'Amministrazione Comunale, qualora il soggetto risulti aggiudicatario, i Piani di Sicurezza dei lavoratori e a porre in essere tutti gli ulteriori adempimenti prescritti dalla normativa vigente per garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- di essere consapevole che l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per qualsiasi causa, compreso il verificarsi di vizi procedurali o motivazioni di carattere finanziario e che in tal caso, non potrà essere avanzata da parte dei concorrenti alcuna pretesa risarcitoria o di indennizzo.

- di essere consapevole che, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, alla presente autodichiarazione deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Data _____

Firma _____

SOLO PER I RAGGRUPPAMENTI

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione del servizio, a conformarsi alle discipline contenute nell'art. 48 del D.Lgs 50/2016 per quanto già non previsto nel Capitolato d'oneri.

Data _____ Firma _____

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196, il sottoscritto _____ dichiara di acconsentire, espressamente e validamente, al trattamento dei dati innanzi riportati per l'espletamento della procedura di gara.

Data _____

Firma _____

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO SCUOLA DELL'INFANZIA A.S. 2016/2017

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto dell'appalto la fornitura di circa 70 pasti caldi giornalieri, l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per la Mensa Scolastica di:

- Scuola dell'Infanzia "Piano Botte";

Detta fornitura si effettuerà sotto l'osservanza del presente Capitolato Speciale d'Appalto nonché nel pieno rispetto delle norme generali di igiene e delle vigenti disposizioni di legge in materia di mensa per comunità. Il quantitativo giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce all'anno scolastico 2017/2018 e comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico. Saranno esclusi il sabato, la domenica e tutti i giorni in cui la Scuola effettuerà periodo di vacanza.

L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale che si riserva, inoltre, la possibilità qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di rimuovere il Servizio ai sensi dell'art.44 della L.724/94.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti freschi dovranno essere preparati giornalmente, secondo le tabelle dietetiche ed il ricettario allegati, in tempo utile per garantire la qualità e la temperatura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

ART. 4 – MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al D.P.R. 26/3/80 n. 327.

ART. 5 – LOCALI, ATTREZZATURE, MATERIALI E PERSONALE

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti. e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 40 chilometri. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. L'appaltatore dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, i seguenti materiali a perdere:

- Rotoli tovaglie di carta senza decorazioni (h. cm 120)

- coperti monouso a perdere composti da:

n.1 bicchiere per acqua

n.1 tris di posate monouso con tovagliolo

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Dovrà inoltre provvedere a fornire n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 0,500 ml per ogni pasto ordinato.

L'appaltatore dovrà infine fornire due unità di personale per la Scuola dell'Infanzia "Piano Botte". Le mansioni che ogni unità dovrà svolgere sono: ricevimento pasti, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione rifiuti.

ART. 6– DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI E DEGLI ORARI DI LAVORO

Sarà cura delle direzioni mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,30 con il centro di cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati, franchi di ogni spesa, presso i punti di refezione, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienicosanitario. L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

ART. 7– CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE

Fermo restando che è fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di provvedere a:

- elaborare un piano di autocontrollo secondo la legislazione vigente in materia;
- far riferimento specificatamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.

□ presentare alla Civica Amministrazione prima dell'inizio della fornitura il piano HACCP

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Ove il personale docente dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

ART. 8 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente adeguato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1) Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.

2) L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

3) Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

4) Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

5) Provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento della fornitura.

In caso di assenza o impedimento del medesimo (ferie – malattia – ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

6) Adottare nell'esecuzione della fornitura i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

a) il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

1) togliere anelli e braccialetti;

2) lavarsi le mani;

3) indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

- c) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).
- d) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
- e) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- f) ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
- g) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.
- h) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.
- i) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.
- j) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.
- k) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.
- l) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.
- m) la carne tritata deve essere macinata in giornata.
- n) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- o) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.
- p) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.
- q) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C.
- r) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
- s) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
- u) è assolutamente vietato utilizzare:
- le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
 - i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/4/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 DEL 26/3/98, AI Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale

di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotto derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (OGM), in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

ART. 10 – MENU'

VARIAZIONE MENU':

E' consentito, in via temporanea, una variazione 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, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via fax.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 11 – TABELLE DIETETICHE E DIETE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella dietetica allegata.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

DIETE IN BIANCO

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitano di certificato medico e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

DIETE SPECIALI

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire, secondo l'offerta tecnica e senza variazione di prezzo, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, da favismo, da patologie di tipo cronico (morbo celiaco, diabete, ecc.), da malattie metaboliche che prevedano – a scopo terapeutico – l'esclusione di particolari alimenti, accertate da certificato medico, che dovrà essere presentato dai genitori in sede di iscrizione al servizio o comunque tempestivamente all'insorgere della causa determinante.

Per gli utenti che rispettino particolari regimi alimentari per motivazioni religiose e ideologiche (religione musulmana, vegetariani, ecc.) i genitori presenteranno formale richiesta scritta indicando chiaramente gli alimenti da escludere. In tali casi l'Impresa Appaltatrice provvederà alla preparazione dei pasti escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico necessario, secondo quanto prescritto dall'ASL. Tali regimi dietetici saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa dal servizio comunale competente.

ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo, denominazione del piatto, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 13 – VIGILANZA E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo; ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore. Qualora, al controllo quantitativo e

qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza del Responsabile del Procedimento del Comune che potrà avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Giunta Comunale le penalità conseguenti. In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di: - € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129,11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n° 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporsi.

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

ART. 14 – ASSICURAZIONI

Si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

ART. 15 – DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio della fornitura alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienicosanitario;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

ART. 16 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.15 il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine

di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierla, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

ART. 17 – PAGAMENTO

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, a 60 gg. dalla data di presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle forniture effettivamente eseguite.

Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente e suddivisi per tipo di scuola.

ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ART. 19 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti.

Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato all'aggiudicatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni senza l'autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Patti.

ART. 22 – DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in S. Stefano di Camastra

ART.23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Dati sensibili

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Li, 07/11/2017



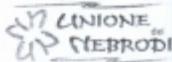
Il Capo Area Amministrativa
Socio Culturale
(D.ssa Grazia Lombardo)



AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE



PREVENTIVO DI SPESA



In relazione alla fornitura di pasti caldi per la Mensa della Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" si formula il seguente preventivo;



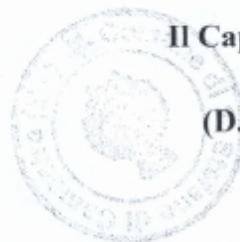
Costo di ogni pasto come da tabella dietetica predisposta dalla A.S.P. n° 5 di Mistretta:

€ 5,00 oltre I.V.A. Scuola dell'Infanzia "Piano Botte"

Considerato il numero dei bambini che usufruiscono della Mensa e del numero dei giorni in cui verrà svolta, la spesa prevista per l'anno scolastico 2017/2018 ammonta a:

Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" n° 70 bambini x gg. 114 = 7.980 pasti	
Pasti n° 7.980 x € 5,00	€ 39.900,00
	I.V.A. 4% € 1.596,00
	TOTALE € 41.496,00

S. Stefano di Camastra, li 10/10/2017



**Il Capo Area Amministrativa
 Socio Culturale
 (D.ssa Grazia Lombardo)**

ALLEGATO 5

MODELLO PER L'OFFERTA ECONOMICA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA MATERNA PIANO BOTTE

A.S. 2017/2018

CIG: 72674319C6

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____

in qualità di _____

della Ditta _____

con sede legale in _____

formula la seguente offerta, in ribasso sull'importo annuo di € 30.660,00 posto a base d'asta, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica Scuola dell'Infanzia Piano Botte A.S. 2016/2017:

- In cifre _____
- In lettere _____

_____, li, _____

Firma _____

Firma _____

Firma _____

Firma _____

Si ricorda che non sono ammesse offerte di importo pari o superiore all'importo posto a base d'asta e che l'offerta va sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta oppure, nel caso di raggruppamento temporaneo di ditte già costituito dal rappresentante legale della ditta capogruppo. Ovvero, in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di ditte, sia dal legale rappresentante della Ditta mandataria, sia dai legali rappresentanti delle ditte mandanti, con firma leggibile per esteso.

SCHEDA TECNICA

Punti 60

Distanza tra centro produzione pasti e Sede della mensa (Max 15 punti)	KM: _____
Disponibilità di un centro di cottura alternativo nel raggio di 25 Km. Da S.Stefano di Camastra (Punti 5)	SI NO
Utilizzo Prodotti Biologici: n. 2 punti per ogni prodotto utilizzato (indicare quali) (Max Punti 10)	_____ _____ _____ _____
Gratuità pasti a) Pasti a favore di utenti affetti da allergie o intolleranze n. 2 punti per ogni pasto (max punti 4) b) Pasti a favore di utenti con particolari regimi alimentari per motivi religiosi n. 2 Punti per ogni pasto (max n. 4 Punti) c) Pasti gratuiti per famiglie disagiate n.5 punti per ogni pasto offerto (max Punti 15)	N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____
Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in Occasione della festa di fine anno (Punti 4)	SI NO
Incremento di n. 1 unità di personale da destinare alle mansioni di ricevimento e distribuzione pasti ecc. (art. 5 del capitolato d'appalto) (Punti 3)	SI NO

_____ li, _____

**DICHIARAZIONE
RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE N. 593
DEL 31.01.2006 DELL'ASSESSORATO REGIONALE LL.PP.**

**PROCEDURA APERTA AFFIDAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA
DELL'INFANZIA
PIANO BOTTE A.S. 2017/2018**

Importo stimato dell'appalto - € 39.900,00 (oltre IVA 4%)

Oggetto: Dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le prefetture dell'isola, l'autorità di vigilanza dei lavori pubblici, l'I.N.P.S. e l'I.N.A.I.L. (circolare Ass.to Reg.le LL.PP. n. 593 del 31.01.2006).

Con la presente dichiarazione, il sottoscritto/a _____ nato a _____ il _____ e residente a _____ Via _____ nella qualità di _____ della ditta _____ iscritta nel registro _____ tenuto presso la Camera del Commercio di _____ partecipante al bando a procedura aperta sopra indicato

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione

- a comunicare tramite il R.U.P., quale titolare dell'Ufficio di direzione lavori alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale dei LL.PP.: lo stato d'avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare.
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di sub appalto, nolo, cottimo, etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.
- a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

Dichiara espressamente ed in modo solenne

- Di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara in forma singola od associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a confermare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- Che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Di obbligarsi a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- Si obbliga ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- Dichiaro altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Timbro

Firma leggibile

N.B. Si allega documento di riconoscimento

In caso di ATI ecc. la presente autodichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa.

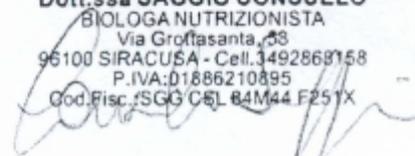
TABELLE DIETETICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Scuola dell'infanzia - Anno scolastico 2017/2018
Santo Stefano di Camastra

Elaborato da Dott.ssa Consuelo Saggio – Biologa Nutrizionista

P.IVA 01886210895
Via Grottasanta 53 – 96100 Siracusa
Tel: +39 349 2868158
Mail: consuelo.saggio@biologo.onb.it

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc. /SGG CEL 64M44 F251X



MENÙ INVERNALE – SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SANTO STEFANO DI CAMASTRA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I Settimana	Riso allo zafferano --- Hamburger di vitellone --- Carote al prezzemolo --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pesce gratinato al forno --- Insalata di finocchi* --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico --- Frittata di spinaci --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta con passato di lenticchie rosse --- Polpettine di formaggio e carote --- Verdure di stagione cotte al forno --- Frutta di stagione	Gnocchetti con crema di piselli --- bocconcini di coniglio al forno --- Insalata mista --- Frutta di stagione
II Settimana	Pasta con passato di legumi misti --- Tortino di verdure --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Risotto con zucca gialla* --- Bastoncini di pesce* --- Verdure di stagione al vapore --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- Fesa di tacchino panata --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Vellutata di verdure e pastina --- Filetti di sogliola al limone --- Pinzimonio invernale --- Frutta di stagione	Raviolini al pomodoro e basilico --- Prosciutto cotto* --- Contorno tricolore (patate, carote, spinaci) --- Frutta di stagione
III Settimana	Pasta olio e parmigiano --- Polpette di pesce* --- Verdure di stagione gratinate al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pizza margherita --- Pinzimonio invernale --- Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro e basilico --- Straccetti di vitellone impanati --- Verdure cotte al vapore --- Frutta di stagione	Pasta con passato di legumi misti --- Frittata con verdure di stagione --- Carote julienne --- Frutta di stagione	Risotto agli spinaci --- pollo al forno --- Insalata di finocchi --- Frutta di stagione
IV Settimana	Pasta con ragù di verdure --- Filetto di platessa panato --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne* --- Formaggio fresco* --- Verdura di stagione cotta al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con riso --- Arista al latte --- Verdura cotta al vapore --- Frutta di stagione	Pasta pomodoro e pisellini --- Bastoncini di Pesce --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta con crema di carote --- Scaloppine di pollo al rosmarino --- Purè di patate --- Frutta di stagione

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01866210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

MENÙ ESTIVO – SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SANTO STEFANO DI CAMASTRA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I Settimana	Pasta al tonno --- Formaggio fresco --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Riso burro e parmigiano --- Fesa di tacchino alla pizzaiola --- Fagiolini* all'olio --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Platessa* gratinata al forno --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta con crema di piselli --- Omelette alle erbette --- Carote julienne --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico --- Straccetti di vitellone impanati --- Insalata di finocchi* --- Frutta di stagione
II Settimana	Pasta con passato di lenticchie rosse --- Prosciutto cotto* --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Riso con crema di lattuga* --- Bastoncini di pesce --- Verdure di stagione al vapore --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- pollo al forno --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Polpette di pesce --- Pinzimonio estivo --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro crudo --- Scaloppine di arista al limone --- Insalata mista --- Frutta di stagione
III Settimana	Pasta al ragù di carne* --- Formaggio fresco --- Insalata di pomodori e basilico --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pizza margherita --- Pinzimonio estivo --- Frutta di stagione	Pasta alla parmigiana --- Hamburger di pollo --- Verdure cotte al vapore --- Frutta di stagione	Pasta con passato di legumi misti --- Filetti di sogliola* al pomodoro --- Insalata di finocchi --- Frutta di stagione	Insalata di riso --- Polpette di vitellone --- Insalata mista --- Frutta di stagione
IV Settimana	Pasta al pomodoro crudo --- Bastoncini di pesce --- Pinzimonio estivo --- Frutta di stagione	Riso allo zafferano --- Bocconcini di coniglio al forno --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano --- Filetto di merluzzo impanato --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione	Raviolini al pesto siciliano --- Prosciutto cotto* --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Frittata di zucchine --- Patate al forno --- Frutta di stagione

Dot.ssa SAGGIO CONSUELO
 BIOLOGA NUTRIZIONISTA
 Via Grottasanta, 53
 96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
 P.IVA: 01886210895
 Cod.Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

RICETTARIO CON INGREDIENTI E GRAMMATURE

PRIMI PIATTI (menù invernale)

N.B. Tutti gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti.

RISO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Cipolla	7
Zafferano	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Rosolare la cipolla con l'olio, unire il riso e continuare a mescolare, aggiungendo un pizzico di zafferano. Coprire il tutto con il brodo vegetale e far cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti. A fine cottura aggiungere il formaggio grattugiato.

PASTA AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Passata di pomodoro fresco	50
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote e cipolla e aggiungere la passata di pomodoro e il basilico. A parte sbollentare la pasta e condire con il sugo di pomodoro.

N.B. variare il formato della pasta distribuita.

PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/RISO

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	30
Verdure di stagione (es. Spinaci, zucchine, patate, carote, sedano, finocchi, cipolla, bietola, zucca gialla)	100 (grammi totali)
Cipolla	7
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Stufare tutte le verdure insieme, facendo attenzione a scegliere solo quelle di stagione. A fine cottura, frullare e aggiungere la pasta, precedentemente cotta e olio a crudo.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grdttasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. fiscale: CSG CSL 84M44 F257X

PASTA CON PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE

Ingredienti	Grammi
Pastina di semola	25
Cipolla	4
Carote	6
Sedano	6
Lenticchie rosse decorticate	30
Pomodoro	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote, cipolla e aggiungere una piccola quantità di salsa di pomodoro e le lenticchie rosse decorticate. Coprire con acqua e far cuocere a fuoco lento. A cottura quasi ultimata, aggiungere la pastina e terminare la cottura.

GNOCCHETTI CON CREMA DI PISELLI

Ingredienti	Grammi
Gnocchetti di patate	150
Cipolla	7
Piselli freschi	25
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Tritare e far rosolare la cipolla in una padella. Aggiungere i piselli e unire un mestolo di brodo. Far cuocere a fuoco medio e, a cottura ultimata, frullare i legumi in un mixer e aggiungere il parmigiano. mescolare bene e tenere in caldo. Cuocere gli gnocchetti e unirli alla crema.

PASTA CON PASSATO DI LEGUMI MISTI

Ingredienti	Grammi
Pastina di semola	25
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Pomodoro (passata)	q.b.
Legumi secchi misti: Lenticchie (rosse e verdi), fagioli, piselli, ceci	30 (grammi totali)
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote, cipolla e aggiungere una piccola quantità di passata di pomodoro e i legumi misti. Coprire con acqua e far cuocere a fuoco lento. A cottura quasi ultimata, aggiungere la pastina e terminare la cottura.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Gròttasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc. / ISG6 CSL 84M44-F251X

RISOTTO CON ZUCCA GIALLA

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Cipolla	4
Aglio	q.b.
Zucca gialla	30
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Fare rosolare l'aglio e unire la zucca a pezzetti. Aggiungere un filo d'acqua per non fare rapprendere la zucca e fare cuocere a fuoco moderato fino a quando non si sfalda. A parte fare rosolare la cipolla e aggiungere il riso. Coprire con del brodo vegetale e a metà cottura a aggiungere la zucca precedentemente cotta. Terminare la cottura, facendo asciugare il brodo e a fuoco spento aggiungere il parmigiano.

N.B. nel periodo in cui la zucca non è disponibile, sostituire con altro ortaggio di stagione

PASTA AL PESTO GENOVESE

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Pinoli tritati finemente	2,5
Basilico	5
Olio extravergine di oliva	7
Acqua	q.b.
Parmigiano Reggiano	6
Sale iodato	q.b.

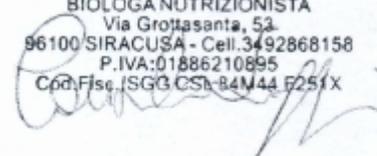
Passare nel mixer pinoli, basilico, olio, parmigiano, acqua. Cuocere la pasta e condire con il pesto.

VELLUTATA DI VERDURE E PASTINA

Ingredienti	Grammi
Pastina di semola	25
Patata	25
Cipolla	8
Verdura di stagione a scelta (carote o zucca o asparagi o carciofi o zucchina, ecc.)	30
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

In un tegame cuocere insieme cipolla, verdura a scelta e patata, tutto tagliato a tocchetti. Aggiungere un filo d'acqua per non fare rapprendere cuocere a fuoco moderato finché il composto non diventa cremoso. Passare con il mixer e aggiungere la pastina precedentemente cotta.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA:01886210895
Cod.Fisc./ISG3 CSt. 84M44 E251X



RAVIOLINI AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti	Grammi
Raviolini (ricotta e spinaci)	120
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Passata di pomodoro fresco	50
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote e cipolla e aggiungere la passata di pomodoro e il basilico. A parte sbollentare i raviolini e condire con il sugo di pomodoro.

N.B. è possibile sostituire i raviolini con maccheroncini (o altro formato) e crema di spinaci (o altra verdura) e ricotta. In questo caso, saltare gli spinaci in padella e mixarli insieme alla ricotta.

PASTA OLIO E PARMIGIANO

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Sale iodato	q.b.

Lessare la pasta in acqua leggermente salata. Condire con l'olio extravergine e il parmigiano grattugiato.

GNOCCHETTI AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti	Grammi
Gnocchetti di patate	150
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Passata di pomodoro fresco	50
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5

Rosolare sedano, carote e cipolla e aggiungere la passata di pomodoro e il basilico. A parte sbollentare gli gnocchetti e condire con il sugo di pomodoro.

RISOTTO AGLI SPINACI

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Cipolla	7
Spinaci	30
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Lessare gli spinaci in acqua salata, poi scolarli e frullarli con l'olio. In una casseruola rosolare il riso e fatelo tostare. Aggiungere un po' di brodo vegetale caldo e a metà cottura del risotto aggiungere gli spinaci frullati. A fine cottura, aggiungere il parmigiano grattugiato e mantecare, fino a rendere il risotto cremoso.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P. IVA: 01888210895
Cod. Fisc. ISGG CSR 84M44 F251X

PASTA CON RAGÙ DI VERDURE

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Verdure di stagione a scelta	30
Polpa di pomodoro	50
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

In un tegame, rosolare carota, cipolla e sedano e aggiungere le verdure tagliate a cubetti piccoli. Far appassire a fuoco medio e versare la polpa di pomodoro. Cuocere a fuoco moderato.

N.B. è possibile frullare il tutto a fine cottura per rendere più accettabile il piatto ai bambini.

PASTA AL RAGU' DI CARNE

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	50
Cipolla	4
Sedano	6
Carote	6
Polpa di pomodoro	30
Tritato di vitellone	20
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	7
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote e cipolla e aggiungere il trito di carne. Unire la polpa di pomodoro e cuocere a fuoco lento. A parte sbollentare la pasta (es. maccheroncini) e condire con il ragù.

N.B. è possibile disporre la pasta in una teglia, spolverare con parmigiano e un po' di pangrattato e infornare fino a fare dorare la superficie.

N.B. Se possibile, alternare con ragù di pesce (platessa o merluzzo o nasello o sogliola)

PASTA POMODORO E PISELLINI

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Cipolla	4
Sedano	6
Carota	6
Passata di pomodoro	40
Pisellini freschi	10
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare sedano, carote e cipolla e aggiungere i pisellini freschi. A metà cottura, aggiungere la passata di pomodoro e il basilico. A parte sbollentare la pasta e condire con il sugo di pomodoro e piselli.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

PASTA CON CREMA DI CAROTE

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Cipolla	7
Carote	30
Salvia	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

In un tegame fate rosolare la cipolla e poi aggiungere le carote tagliate a tocchetti. Aggiungere un po' di sale, un pizzico di pepe, coprire il tutto con il brodo vegetale e fare cuocere a fuoco moderato. Lasciare intiepidire e frullare le carote, unendo la salvia essiccata e il parmigiano grattugiato. Ultimata la cottura della pasta, versare un filo d'olio a crudo e condire con la crema di carote.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO

BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 58
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P. IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL B4M44 F251X

PRIMI PIATTI (menù estivo)

PASTA AL TONNO

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Polpa di pomodoro	50
Tonno al naturale	15
Filetti di acciughe (facoltativo)	q.b.
Capperi (facoltativo)	q.b.
Cipolla	4
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

In una padella rosolare la cipolla con i filetti di acciughe e i capperi (facoltativo). Aggiungere la polpa di pomodoro e a cottura quasi ultimata, aggiungere il tonno al naturale. Scolare la pasta cotta al dente e farla mantecare con il sugo di tonno.

N.B. preferire la scelta di tonno conservato in barattoli di vetro.

RISO BURRO E PARMIGIANO

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Cipolla	4
Burro	7
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	7
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Tostare il riso con un filo d'olio e bagnarlo con il brodo vegetale. A fine cottura, a fuoco spento, mantecare con il burro e condire con parmigiano.

PASTA CON CREMA DI PISELLI

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Cipolla	6
piselli	25
Olio extravergine di oliva	5
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

Tritare e far rosolare la cipolla in una padella. Aggiungere i piselli e unire un mestolo di brodo. Far cuocere a fuoco medio e, a cottura ultimata, frullare i legumi in un mixer e aggiungere il parmigiano, mescolare bene e tenere in caldo. Cuocere la pasta e unirla alla crema.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Via Grottasanta, 53

96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158

P. IVA: 01886210895

Cod. Fiscale: SGGCSL84M447251X

RISO CON CREMA DI LATTUGA

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Cipolla	4
Lattuga	25
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Sale iodato	q.b.

Lavare la lattuga, tagliare le foglie a metà e cuocerle in una pentola con poca acqua (meglio se a vapore). Scolare la lattuga, conservando la sua acqua di cottura. Cuocere il riso facendolo tostare insieme alla cipolla e bagnandolo con l'acqua di cottura. Nel frattempo frullare la lattuga cotta, con un filo di olio extravergine d'oliva, parmigiano grattugiato, sale. E unire la crema a cottura del riso quasi ultimata.

N.B. è possibile sostituire la lattuga con altra verdura di stagione

PASTA AL POMODORO CRUDO

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Pomodoro fresco	50
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Frullare insieme pomodori maturi, basilico, olio, sale e, a scelta, un pizzico di aglio. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con la salsa cruda ottenuta.

INSALATA DI RISO

Ingredienti	Grammi
Riso	60
Verdure miste di stagione (es. carotine, zucchine, pomodori, peperoni, ecc.)	30
Olive	6
Olio extravergine di oliva	5
Erbe aromatiche (es. basilico)	q.b.
Sale iodato	q.b.

Lessare le verdure scelte con un cucchiaino di aceto. Lasciarle raffreddare e condire il riso, precedentemente bollito. Aggiungere il pomodoro crudo a pezzi e le erbe aromatiche a piacere e servire freddo.

RAVIOLINI AL PESTO SICILIANO

Ingredienti	Grammi
Raviolini (ricotta e spinaci)	120
Cipolla	4
Pomodori freschi	50
Pinoli	3
Olive	6
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	7
Sale iodato	q.b.

Tagliare i pomodori freschi e frullare insieme a basilico, pinoli, cipolla, parmigiano, olive, olio e sale. Condire la pasta precedentemente cotta in acqua salata.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 63
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod.Fisc.: SGG CSD 84M49 F251X

PASTA ALLA PARMIGIANA

Ingredienti	Grammi
Pasta di semola	60
Sedano	6
Carote	6
Cipolla	4
Pomodoro	65
Melanzane	30
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Sale iodato	q.b.

Tagliare a pezzettini melanzane e cipolla e cuocere in padella con olio. Aggiungere anche i pomodori e aggiustare di sale. A fine cottura, frullare il composto per ottenere un sugo cremoso e omogeneo.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Via Grottasanta, 53

96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158

P.JVA:01886210895

Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

SECONDI PIATTI (menù invernale)

HAMBURGER DI VITELLONE/POLLO (estivo)

Ingredienti	Grammi
Vitellone/pollo	60
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Macinare la carne di vitellone e impastare con olio e sale. Dare la forma di hamburger e cuocere al forno.

PESCE GRATINATO

Ingredienti	Grammi
Pesce (merluzzo o platessa o nasello o sogliola)	70
Pangrattato	11
Scorza di limone	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Preparare il composto per la gratinatura mescolando insieme pangrattato, prezzemolo, sale, scorza di limone grattugiata. In una teglia disporre le fettine di pesce e distribuire sopra ognuna il pangrattato aromatizzato. Versare un filo di olio a crudo e infornare.

FRITTATA DI SPINACI

Ingredienti	Grammi
Uovo	40
Latte	15
Spinaci	20
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	5
Aglio	q.b.
Sale iodato	q.b.

Sbattere l'uovo con il latte, il parmigiano e il sale. A parte saltare in padella, con l'olio a disposizione e l'aglio, gli spinaci. Terminata la cottura, in una teglia mettere insieme verdure e uovo e infornare.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 58
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL84M44 F251X

POLPETTINE DI CAROTE E FORMAGGIO

Ingredienti	Grammi
Carote	40
Ricotta vaccina pastorizzata	30
Pangrattato	q.b.
Rosmarino	q.b.
Noce moscata	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Lavare e pulire le carote, grattugiarle e porle in un recipiente, aggiungere la ricotta e un po' di pangrattato ed amalgamare. Aggiungere il sale e le spezie (il rosmarino deve essere grattugiato). Continuare a lavorare l'impasto, aggiungendo se è necessario altro pangrattato fino a compattarlo e renderlo "maneggiabile". Aiutandosi con le mani formare le polpette e passarle in un piatto coperto da pan grattato per formare la crosticina esterna. Infornare.

N.B. è possibile sostituire le carote con altre verdure o ortaggi

BOCCONCINI DI CONIGLIO AL FORNO

Ingredienti	Grammi
Coniglio (polpa di cosce disossata e tagliata a tocchetti)	70
Rosmarino	q.b.
Erba cipollina	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Disporre i bocconcini di coniglio in una pirofila e condirli con olio, rosmarino, erba cipollina, aglio, sale. Infornare fino alla doratura.

N.B. Se non sempre disponibile, è possibile la sostituzione con pollo o tacchino, purché la tipologia sostituita non sia già prevista nel menù della settimana.

TORTINO DI VERDURE

Ingredienti	Grammi
Verdure a scelta (es. bietole o spinaci o carote o zucchine, ecc.)	50
Ricotta vaccina	20
Uovo	6
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	6
Sale iodato	q.b.

Pulire e lessare in acqua salata la verdura, strizzarla e tritarla. Quindi amalgamare con la ricotta, l'uovo, il parmigiano e il sale. Mettere in uno stampo unto e spolverato con pangrattato e cuocere in forno.

BASTONCINI DI PESCE

Ingredienti	Grammi
Bastoncini di pesce	70

Disporre in una teglia su un foglio di carta forno e infornare.

N.B. è possibile sostituire con filetti di pesce (fresco o surgelato) panati.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO

BIOLOGA, NUTRIZIONISTA

Via Grottasanta, 53

96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158

P. IVA: 01886210895

Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

FESA DI TACCHINO PANATA

Ingredienti	Grammi
Tacchino fesa	60
Pangrattato	q.b.
Rosmarino (o altre erbe aromatiche)	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Spennellare le fettine di fesa con olio e impanare nella mollica aromatizzata al rosmarino. Cuocere in forno.

FILETTI DI SOGLIOLA AL LIMONE

Ingredienti	Grammi
Sogliola filetti	70
farina	3
Latte p.s.	q.b.
Succo di limone	q.b.
prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Passare i filetti di sogliola nel latte e poi nella farina. Rosolarle in padella con un filo d'olio. Intanto spremere e filtrare il succo di un limone e aggiungerlo ai filetti a fine cottura, spolverando con un po' di prezzemolo.

PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti	Grammi
Prosciutto cotto	40

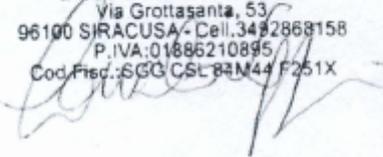
Deve essere senza polifosfati, glutammati, caseinati e lattati aggiunti. Può essere alternato con Prosciutto crudo dolce D.O.P., stagionato 18 mesi (Modena, Parma, S. Daniele...) o Bresaola IGP con stagionatura NON inferiore a 8 settimane.

POLPETTE DI PESCE

Ingredienti	Grammi
Pesce (scelta tra merluzzo, nasello, platessa, sogliola)	70
Patata	18
Parmigiano	6
Pangrattato	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Stufare i filetti di pesce e, a parte, la patata sbucciata. Quando saranno cotti scolarli e schiacciarli, unire quindi il parmigiano, l'olio e il prezzemolo. Lavorare l'impasto e formare delle polpettine. Se il composto risulta molle, aggiungere del pangrattato all'impasto. Passarle nel pangrattato e cuocere in forno su un foglio di carta forno.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P. IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 82M44 F251X



PIZZA MARGHERITA

Ingredienti	Grammi
Farina	55
Olio	q.b.
Acqua	q.b.
Lievito	q.b.
Passata di pomodoro	30
Mozzarella	30
Basilico (o origano)	q.b.
Sale iodato	q.b.

Se si acquista presso terzi, il peso dell'alimento finito in distribuzione è di 150 g.

N.B. È vietata la distribuzione di basi pizza che comprendono lo strutto tra gli ingredienti!

STRACCETTI DI VITELLONE IMPANATI

Ingredienti	Grammi
Vitellone	60
Pangrattato	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Aglio	q.b.
prezzemolo	q.b.
Sale iodato	q.b.

Tagliare le fette di vitellone a straccetti grossolani. In una ciotola mescolare gli straccetti con olio, pangrattato, sale e prezzemolo in modo che si impanino. Cuocere in padella con un filo d'olio e uno spicchio di aglio.

FRITTATA CON VERDURE AL FORNO

Ingredienti	Grammi
Uovo	40
Latte	15
Verdure di stagione (es. zucchine o asparagi o carciofi o spinaci o bietole o broccoletti, ecc.)	20
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Sbattere l'uovo con il latte, il parmigiano e il sale. A parte saltare in padella, con l'olio a disposizione, la verdura di stagione scelta. Terminata la cottura, in una teglia mettere insieme verdure e uovo e infornare.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta/ 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P. IVA: 01886210895
Cod. Fiscale: SGO CSL 84M44 5251X

POLLO AL FORNO

Ingredienti	Grammi
Pollo (fuselli o sovracosce o petto) disossato	60
Rosmarino	7
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Disporre i fuselli in una teglia e insaporire con rosmarino e aglio (lasciato intero). Infornare e bagnare con acqua durante la cottura per evitare che si asciughino.

N.B. il peso è riferito al pollo disossato, quindi al netto degli scarti! Il peso del fuso intero è da considerarsi intorno ai 150 g.

FILETTO DI PLATESSA/MERLUZZO PANATO

Ingredienti	Grammi
Platessa o merluzzo	70
pangrattato	q.b.
Scorza di limone grattugiata	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Spennellare i filetti di pesce con olio e impanare nella mollica aromatizzata con la scorza di limone grattugiata. Cuocere in forno.

FORMAGGIO FRESCO

Ingredienti	Grammi
Mozzarella	50
<i>Oppure</i>	
Ricotta vaccina pastorizzata	70
<i>Oppure</i>	
FRESCHI: stracchino, crescenza,	60
<i>Oppure</i>	
MEDIA STAGIONATURA: caciottina, fontina, montasio, Asiago, emmenthal svizzero	40
<i>Oppure</i>	
STAGIONATI: parmigiano reggiano, grana	30
<i>Oppure</i>	
MISTI: formaggio fresco + parmigiano	30 + 10

ARISTA AL LATTE

Ingredienti	Grammi
Lombo intero disossato o fettine	60
Latte	q.b.
Aglio, rosmarino, salvia	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Fare rosolare la carne in padella e, quando sarà ben dorata, aggiungere aglio, qualche foglia di salvia e rosmarino, quindi coprire la carne con il latte. Coprire con il coperchio il tegame e lasciare cuocere a fuoco lento.

SCALOPPINE DI POLLO AL ROSMARINO

Ingredienti	Grammi
Pollo (petto)	60
farina	q.b.
Succo di limone	q.b.
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Infarinare leggermente il petto di pollo tagliato a fettine. Scaldare un filo d'olio in una padella insieme al rosmarino. Aggiungete le fettine di pollo e farle rosolare bene su entrambi i lati, con il succo di limone. Fare addensare il sughetto a fuoco alto.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod.Fisc.: SGG-05L-84M44 F251X

SECONDI PIATTI (menù estivo)

FESA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti	Grammi
Tacchino fesa	60
Polpa di pomodoro	25
Origano	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare in padella l'aglio con un filo d'olio e aggiungere la polpa di pomodoro. A metà cottura aggiungere le fettine di fesa e cuocere a fuoco moderato. A cottura ultimata, aggiungere l'origano.

OMELETTE ALLE ERBETTE

Ingredienti	Grammi
Uovo	40
Latte	20
Prezzemolo	q.b.
Erba cipollina	q.b.
Sedano	q.b.
Timo o altre erbe aromatiche	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

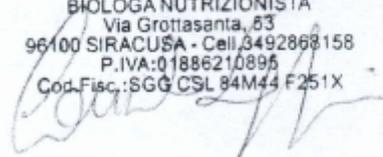
Tritare finemente il prezzemolo, l'erba cipollina, il sedano e il timo. Sbattete le uova con il latte, un pizzico di sale e aggiungere gli aromi tritati. In una padella scaldate una noce di burro, versatevi le uova e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra. Ripiegare i lati uno sull'altro.

SCALOPPINE DI ARISTA AL LIMONE

Ingredienti	Grammi
Arista di maiale	60
farina	q.b.
Succo di limone	q.b.
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Infarinare leggermente il petto di pollo tagliato a fettine. Scaldare un filo d'olio in una padella insieme al rosmarino. Aggiungete le fettine di pollo e farle rosolare bene su entrambi i lati, con il succo di limone. Fare addensare il sughetto a fuoco alto.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 83
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X



FILETTI DI SOGLIOLA AL POMODORO

Ingredienti	Grammi
Sogliola	70
Farina	q.b.
Cipolla	4
Pomodoro fresco	30
Aglio e prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Infarinare i filetti di sogliola e rosolarli in padella con un filo d'olio e l'aglio. Aggiungere il pomodoro tagliato a pezzetti e il prezzemolo e completare la cottura a fuoco moderato.

POLPETTE DI VITELLONE

Ingredienti	Grammi
Vitellone	65
Polpa di pomodoro	25
Sedano	6
Carota	6
Cipolla	4
Rosmarino	q.b.
Uovo	6
Pangrattato	q.b.
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Preparare l'impasto di carne, uovo, parmigiano e pangrattato. In una padella rosolare sedano, carote, cipolle e rosmarino. Versare la polpa di pomodoro e introdurre le polpette. Fare cuocere a fuoco moderato.

FRITTATA DI ZUCCHINE

Ingredienti	Grammi
Uovo	40
Latte	15
Zucchine	20
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Sbattere l'uovo con il latte, il parmigiano e il sale. A parte saltare in padella, con l'olio a disposizione, le zucchine a tocchetti. Terminata la cottura, in una teglia mettere insieme verdure e uovo e infornare.

N.B. è possibile sostituire le zucchine con altri ortaggi di stagione

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868168
P. IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG/CSL/84M44 P251X

CONTORNI

N.B. tutte le verdure servite a crudo devono essere tagliate in un formato adeguato al consumo dell'utenza infantile. Si consigliano tipologie di taglio a dadini, julienne sottile, rondelline (quando il formato della verdura lo consente).

INSALATA MISTA

Ingredienti	Grammi
Carote	20
Insalata verde	40
Finocchi	20
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare le carote e i finocchi a listarelle sottili. Unire all'insalata verde e condire con olio e sale.

N.B. lavare accuratamente le verdure, anche se si scelgono quelle in busta!

CAROTE AL PREZZEMOLO

Ingredienti	Grammi
Carote	70
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Sbucciare le carote e tagliarle a rondelle non troppo spesse. Metterle in una casseruola con dell'acqua fredda fino a coprirle completamente. Cuocere a fuoco vivace e scolarle, lasciandole abbastanza sode. Metterle in una ciotola e condire con del sale e un filo di olio extra vergine di oliva e con del prezzemolo fresco.

INSALATA DI FINOCCHI

Ingredienti	Grammi
Finocchi	100
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare i finocchi a piccoli pezzi e condire con olio e sale.

VERDURE COTTE AL FORNO

Ingredienti	Grammi
Verdure di stagione a scelta	100 (totali)
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare le verdure scelte a dadini o a filetti, riporle in una teglia su un foglio di carta forno spennellato di olio e aggiungere uno spicchio d'aglio e del prezzemolo fresco. Cuocere in forno.

N.B. è possibile utilizzare più verdure insieme oppure scegliere un'unica tipologia, cambiando a rotazione ogni settimana.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA / Cell. 3492868158
P. IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGO/CSL/84M44 F251X

VERDURE COTTE AL VAPORE

Ingredienti	Grammi
Verdura di stagione a scelta	100
Erbe aromatiche	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare le verdure scelte a dadini o a filetti e cuocerle al vapore. A fine cottura condire con olio a crudo, sale e erbe aromatiche.

VERDURE GRATINATE

Ingredienti	Grammi
Verdure a scelta: finocchi e/o pomodori e/o melanzane e/o zucchine e/o peperoni, ecc.	100 (totali)
Olio extravergine di oliva	5
Pangrattato	q.b.
Aglio	q.b.
Sale iodato	q.b.

Tagliare le verdure a rondelle o a dadini, condirle con un filo d'olio, un po' di prezzemolo e uno spicchio di aglio. Disporle in una teglia e spolverarle con del pangrattato. Cuocere in forno.

PINZIMONIO INVERNALE

Ingredienti	Grammi
Carote	35
Finocchio	25
Sedano	25
Verdura di stagione (es. belga o erbette, ecc.)	15
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Lavare tutte le verdure e tagliarle a listarelle. Preparare il pinzimonio con olio e sale e a scelta il succo di limone.

PINZIMONIO ESTIVO

Ingredienti	Grammi
Pomodori	35
Carote	25
Cetrioli	25
Verdura di stagione (es. ravanelli, erbette, fave, ecc.)	15
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Lavare tutte le verdure e tagliarle a listarelle e il pomodoro a pezzetti. Preparare il pinzimonio con olio e sale e a scelta un po' di aceto.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: 563 CSL 64M44 F251X

CONTORNO TRICOLORE

Ingredienti	Grammi
Patate	35
Carote	35
Spinaci	35
Burro	7
Sale iodato	q.b.

Lessare in acqua salata le carote e le patate. A parte, in una padella saltare gli spinaci e subito aggiungere le patate e le carote per farle insaporire. A fine cottura unire riccioli di burro che si scioglieranno con il calore della verdura cotta.

CAROTE JULIENNE

Ingredienti	Grammi
Carote	40
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare le carote a listarelle sottili. Condire con olio a crudo e sale.

PURÈ DI PATATE

Ingredienti	Grammi
Patate	70
Latte	25
Parmigiano reggiano	6
Noce moscata	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Lessare le patate in abbondante acqua salata. Ridurle in purea. A parte, scaldare il latte e unirlo a filo al purè. Terminare aggiungendo il parmigiano, un pizzico di noce moscata e un filo d'olio.

PATATE AL FORNO

Ingredienti	Grammi
Patate	100
Erba cipollina	q.b.
Rosmarino	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare le patate a tocchetti. Disporle in una teglia e condire con un filo d'olio, sale, erba cipollina, aglio e rosmarino. Cuocere in forno

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 63
96100 SIRACUSA - Cell. 3492866158
P.IVA: 01886210895/
Cod. Fisc.: SGG/CSL/84M4/F251X

INSALATA DI POMODORI E BASILICO

Ingredienti	Grammi
Pomodori	100
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Tagliare i pomodori a piccoli tocchetti (o a dadini) e condirli con olio a crudo, sale e foglie di basilico tritate.

FAGIOLINI ALL'OLIO

Ingredienti	Grammi
Fagiolini	100
Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Cuocere i fagiolini al vapore (o lessarli in acqua salata) e condirli con olio a crudo e basilico tritato

N.B. è possibile sostituire con altre verdure secondo la stagionalità

PISELLINI STUFATI

Ingredienti	Grammi
Pisellini freschi (o surgelati)	40
Cipolla	5
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	q.b.

Rosolare la cipolla con un filo d'olio e aggiungere i pisellini. Saltarli in padella, aggiungere il rosmarino e continuare la cottura a fuoco moderato, aggiungendo acqua in quantità adeguate.

ALTRI INGREDIENTI

Ingredienti aggiuntivi	Grammi
Olio extravergine d'oliva per primi, secondi piatti e contorni: quantitativo totale	15
Pane	40
Frutta	150

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Groffasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSU 84M447251X

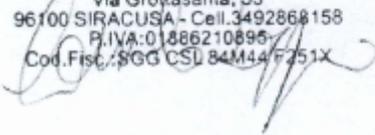


TABELLA DI RIFERIMENTO GRAMMATURE ALIMENTI PER ADULTI

Ingredienti	Grammi
Pasta	15
Riso	40
Raviolini	160
Gnocchetti	260
Pane	60
Carne per ragù	40
Carne	80
Prosciutto	60
Pesce	150
Bastoncini di pesce	100
Uova	n° 1
Formaggi freschi molli	80
Mozzarella	80
Formaggi media stagionatura	60
Formaggi alta stagionatura	50
Legumi freschi	70
Legumi secchi	40
Patate	160
Ortaggi freschi	200
Verdura cruda a foglia	60
Parmigiano per primi piatti	8
Frutta	150/200
Olio totale per primi, secondi e contorni	20

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
 BIOLOGA NUTRIZIONISTA
 Via Grottafanta, 53
 96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
 P. IVA: 01886210895
 Cod. Fis.: SGG CSL 84M44 F251X

NOTE PER GLI OPERATORI

NOTE PER GLI OPERATORI

- Il menù invernale va applicato dal mese di Novembre fino a fine Marzo; il menù estivo va applicato nei mesi di Settembre e Ottobre e da Aprile a Giugno.
- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato ed eventualmente privato della pelle.
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata è da distribuire tra i vari piatti previsti per il pranzo (primo, secondo, contorno).
- È consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura. Si raccomanda di utilizzare l'olio extra vergine d'oliva a crudo escludendo l'uso di burro, strutto, lardo, panna e margarina.
- Evitare l'uso di alimenti prelaborati e precotti.
- Si consigliano tipologie di cottura che limitano l'uso di grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri, brasatura, stufatura.
- Ruotare sempre il formato della pasta distribuita.
- La frutta deve essere fresca e di stagione e sarà distribuita giornalmente variandone ogni volta la tipologia secondo la stagionalità. È altamente sconsigliata la frutta sciroppata o conservata in latta o vetro.
- i vegetali devono essere freschi e di stagione. Talvolta, se necessario, si può ricorrere alle tipologie surgelate (es. fagiolini, spinaci, carciofi, asparagi). Per la loro preparazione è preferibile favorire cotture che preservino i principi nutritivi in essi contenuti. Un eccesso di acqua (bollitura) e una cottura troppo prolungata, infatti, impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- La stagionalità di frutta e ortaggi, indicata nelle tabelle contenute nel presente documento, va rispettata e va pertanto assicurata la rotazione dei suddetti alimenti per offrire la massima varietà del menù e soprattutto per garantire un corretto e completo introito di nutrienti.
- I legumi distribuiti possono essere secchi, freschi o surgelati. Sono altamente sconsigliati i legumi in latta, industrialmente trasformati.
- Le uova utilizzate nelle preparazioni devono essere pastorizzate e di provenienza nazionale.
- I formaggi consigliati sono:
 - parmigiano con stagionatura minima 18/24 mesi

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA 01886210896
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

- a pasta dura: Asiago, Caciottina, Fontina, Grana Padano
- a pasta molle o filata: Crescenza, Stracchino, Ricotta fresca pastorizzata, Mozzarella, formaggio di capra.
- È sconsigliato l'uso di panna, margarina, formaggi fusi e a fette (es. sottilette, formaggini, ecc.).
- Il pesce distribuito deve essere fresco o surgelato con provenienza specifica.
- La carne distribuita deve essere fresca, di provenienza nazionale, non lavorata.
- Il prosciutto cotto deve essere al naturale, senza polifosfati, glutammati, caseinati e lattati aggiunti. Può essere alternato con Prosciutto crudo dolce D.O.P., stagionato 18 mesi (Modena, Parma, S. Daniele...) o Bresaola IGP con stagionatura NON inferiore a 8 settimane.
- È preferibile distribuire le pietanze a base di carne in forma spezzettata.
- Il sale, da utilizzare in quantità ridotta, deve essere iodato.
- Evitare l'utilizzo di esaltatori di sapidità con glutammato monosodico, da sostituire con brodo di verdura o di carne e/o con erbe aromatiche.
- La scelta del pane deve assolutamente escludere preparazioni a base di strutto, olii e zuccheri aggiunti, a favore di impasti fatti esclusivamente con **farina, sale, lievito, acqua**. La medesima raccomandazione vale anche per la pizza distribuita come piatto all'interno dei menù!
- Se prevista una dieta speciale (es. celiachia, intolleranza, motivi religiosi, ecc.), il menù dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.
- Il menù delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo. **N.B.** Le grammature per gli adulti aventi diritto al pranzo devono essere adeguate alle esigenze nutrizionali di un individuo adulto (fare riferimento alla tabella specifica contenuta nel presente documento).
- Qualora una preparazione, indicata nel menù estivo o invernale della scuola dell'infanzia non venga gradita dalla maggior parte dell'utenza, potrà essere fatta comunicazione agli organi preposti per sostituirla con una diversa, seppur simile dal punto di vista merceologico.

Dott.ssa **SAGGIO CONSUELO**
 BIOLOGA NUTRIZIONISTA
 Via Grottasanta, 53
 96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
 P. IVA: 01886210895
 Cod. Fisc.: SGG CSL/84M44/F251X

INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI

CELIACHIA

La celiachia è una condizione permanente di intolleranza alla gliadina, una frazione proteica del glutine contenuta in alcuni cereali: frumento, avena, orzo, segale, farro, kamut, frik (grano verde egiziano), spelta e triticale. Il grano saraceno sebbene non contenga all'origine glutine, durante la lavorazione viene spesso contaminato dal glutine e per questo va evitato al pari dei cereali citati. A seguito dell'ingestione di cereali contenenti glutine, in soggetti geneticamente predisposti, si innescano alterazioni immunologiche con produzione di anticorpi ed autoanticorpi che determinano danno alla mucosa intestinale e in vari organi ed apparati con comparsa di lesioni e sintomi secondari a tali eventi. L'eliminazione del glutine dalla dieta comporta la remissione di gran parte della sintomatologia e la normalizzazione delle lesioni intestinali. **Una rigorosa alimentazione senza glutine è infatti l'unica terapia efficace che al momento garantisce alle persone celiache un perfetto stato di salute con scomparsa delle manifestazioni cliniche, la normalizzazione degli esami e il ripristino della normale struttura della mucosa intestinale.** È pertanto necessario escludere dall'alimentazione dei celiaci tutti i cereali ed i cibi contenenti glutine. È importante non dimenticare che anche piccole quantità di glutine possono causare danni. Occorre dunque prestare attenzione alla composizione dei comuni alimenti in commercio, poiché tracce di glutine possono essere presenti in vari prodotti. La terapia dietetica è facilitata dalla disponibilità di una vasta gamma di prodotti senza glutine per celiaci già pronti (come pane, pasta, biscotti, base per pizza) costituiti da farine naturalmente prive di glutine (mais, riso, patate...) la cui produzione e vendita è regolamentata da norme specifiche (prodotti dietoterapici). L'elenco di tali prodotti è pubblicato nel Registro Nazionale degli Alimenti, unici prodotti a poter utilizzare la dicitura "senza glutine". **Per tutti gli alimenti industriali è necessario leggere sempre bene le etichette** per escludere la presenza di amido, farina, malto, proteine vegetali, germe di grano, fibra che potrebbero nascondere il glutine se non ne viene specificata la provenienza botanica. L'Associazione Italiana Celiachia pubblica da diversi anni un prontuario in cui sono inseriti i prodotti individuati come permessi, da evitare, a rischio, selezionati sulla base di un questionario di valutazione compilato dall'Aziende interessate. Con la legge 4 luglio 2005 n.123 è fatto obbligo ai gestori delle mense scolastiche, di quelle ospedaliere e delle strutture pubbliche di fornire pasti senza glutine ai celiaci che ne facciano richiesta.

Alimenti Vietati. Sono assolutamente da eliminare tutti i cibi contenenti derivati del frumento, compreso il farro, il kamut, il triticale, la spelta, l'orzo e la segale. L'avena ed il grano saraceno sono sconsigliati come già detto poiché spesso contaminati dal glutine. Vietati sono anche quegli alimenti che nelle varie preparazioni vengono infarinati o impanati con derivati del frumento es: frutta disidratata e infarinata, verdure con cereali, verdura impanata o infarinata o pastellata, verdure surgelate contenenti infarinature a base di frumento o derivati come le patatine fritte o i funghi. Sono vietati gli yogurt al malto, ai cereali, con biscotti e piatti pronti

contenenti farine con glutine, come il pesce surgelato precotto. Sono altresì vietati il cioccolato con cereali, bevande all'avena, besciamella, lievito madre e lievito acido.

Alimenti Permessi ossia senza glutine. Esistono numerosi alimenti naturalmente senza glutine, che possono essere consumati tranquillamente quali il riso, il mais, le patate, la manioca, la tapioca, le castagne, il latte e i suoi derivati come i formaggi freschi o stagionati di produzione italiana, la carne, il prosciutto crudo, il pesce, le uova, la frutta, la verdura fresca e surgelata non infarinata o senza aggiunta di altri ingredienti non permessi, le verdure conservate sott'olio o aceto, i legumi sia freschi che in scatola, il passato di pomodoro, i pomodori pelati o a pezzettini, la frutta oleosa al naturale, tostata, salata, la frutta sciroppata, la frutta secca o disidratata non infarinata, gli olii vegetali, il burro, il lardo, lo strutto, l'aceto, le erbe aromatiche, le spezie, il lievito di birra fresco e liofilizzato, the, camomilla, tisane in bustine o fiori /foglie.

Alimenti a rischio. Sono quegli alimenti che possono essere consumati solo dopo averne accertato l'assenza di glutine. Tuttavia non possono essere considerati sicuri al 100% poiché tra gli ingredienti potrebbe non comparire il glutine, ma essere presente in tracce per contaminazione.

Esempi di alimenti a rischio sono riso soffiato, patatine in sacchetto, purè istantaneo o surgelato, polenta istantanea o già pronta, pop corn confezionati, amido e farine non certificate dal marchio autorizzato dal ministero (quindi attenzione oltre a quelle vietate anche a quelle di mais, di riso, di ceci, di tapioca, di manioca, di miglio, di castagne), bevande pronte a base di latte, yogurt alla frutta, panna a lunga conservazione condita con funghi o salmone ecc., panna montata, creme e budini, formaggi fusi a fette e spalmabili, erborinati ed a crosta fiorita (brie o simili), salumi e insaccati (utile può essere la richiesta di dichiarazione di assenza di glutine nella lavorazione del prodotto da parte della ditta produttrice), conserve di carne in scatola, sughi pronti a base di carne o pesce, piatti pronti precotti a base di carne o pesce, sciroppi per bibite e granite, miscele per frappè, cioccolata, the e camomilla pronte o preparate in polvere, integratori salini, succhi di frutta con aggiunta di fibre, zucchero a velo, marmellate, cioccolato in tavolette, cioccolatini e creme spalmabili, cacao in polvere, pasta di cacao, gelati, ghiaccioli e granite, caramelle, gomme da masticare, canditi, gelatine, confetti, edulcoranti, sughi pronti, salse pronte, burro light, dadi o estratti di carne, preparati per brodo, spezie, insaporitori, lievito chimico.

Anche a scuola i bambini celiaci dovranno seguire una dieta rigorosamente priva di glutine ed il personale della scuola e della cucina dovrà essere informato non solo delle necessità dietetiche, ma anche dei comportamenti da tenere per evitare le contaminazioni degli alimenti con il glutine. Ciò nonostante, è opportuno fare tutto il possibile per proporre preparazioni che non enfatizzino troppo le differenze rispetto al menu ordinario, per esempio evitando di ricorrere a diete in bianco quando è possibile condire la pasta con sugo di pomodoro.

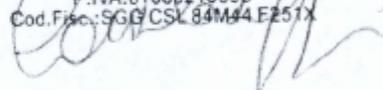
Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
Dietista
Via Grottasanta, 53
06100 Terni - Tel. 0763/492068
P.IVA: 01886210895
Cod. Fis.: 800061810895

Consueglio

Regole da rispettare in cucina ed a tavola. Per preparare un pasto sicuro senza glutine è necessario scegliere gli ingredienti che sono sicuramente privi di glutine. Inoltre:

- Non infarinare mai gli alimenti con le farine vietate e non certificate e non utilizzarle mai per salse e sughi.
- Non toccare il cibo con le mani infarinate di farina con glutine o con utensili usati per la preparazione di pasti con glutine (lavare accuratamente le mani e usare mestoli, scolapasta, pentole ecc. puliti o utilizzati ad esclusivo uso per i pasti senza glutine).
- Evitare la lavorazione del cibo in ambienti a maggior rischio di contaminazione, dove è stata utilizzata farina con glutine che può disperdersi nell'aria e ricadere su cibi o piani di lavoro.
- Non appoggiare il cibo direttamente su superfici contaminate da alimenti con glutine come il piano di lavoro, le teglie, la base del forno, la piastra o la griglia. Pertanto pulire sempre le superfici prima d'iniziare il lavoro utilizzare carta da forno o altre teglie ben lavate o fogli di alluminio.
- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito con acqua non utilizzata per altre cotture facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaino che si sta adoperando per la pasta con glutine.
- Non utilizzare olio di frittura già usato per friggere cibi infarinati o impanati.
- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta con glutine.
- Non utilizzare la stessa grattugia per pane con glutine e formaggio.
- Evitare prodotti di cui non si conosca esattamente la composizione.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGB/CSX/84M/44/E251X



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Il termine intolleranza alimentare indica una manifestazione clinica anomala conseguente all'ingestione di uno o più alimenti. Le allergie alimentari sono caratterizzate da una risposta esagerata del sistema immunitario a sostanze contenute negli alimenti. Si distinguono in reazioni allergiche a rapida insorgenza e reazioni la cui comparsa avviene a distanza di svariate ore dall'ingestione dell'alimento. I fattori che possono contribuire a scatenare una reazione avversa agli alimenti in età pediatrica riguardano la familiarità per allergie/atopie, l'imaturità strutturale e/o funzionale della mucosa intestinale, le lesioni della mucosa intestinale, i difetti immunitari, le malattie metaboliche. Le manifestazioni cliniche sono molteplici e possono interessare la pelle (eczemi, orticaria) e/o gli apparati respiratorio (bronchiti, riniti, asma, ecc.), gastrointestinale (vomito, diarrea, coliche, stipsi ecc.), neurologico (disturbi del sonno, irritabilità, cefalea, affaticamento ecc.), renale (disturbi della minzione) o manifestarsi con scarso accrescimento e rifiuto del cibo, ma anche coinvolgere contemporaneamente più organi ed apparati in modo improvviso e violento portando allo shock anafilattico. I cibi più allergizzanti sono il latte vaccino, le uova, la soia, le noci e le arachidi, il pesce ed i crostacei, il grano, alcuni tipi di frutta (fragole, agrumi ecc.), alcuni tipi di verdure (pomodoro ecc.). Spesso reazioni di intolleranza agli alimenti sono causate dal contenuto di istamina o altre sostanze o dalla capacità di stimolare la liberazione di istamina. Al primo gruppo appartengono: formaggi fermentati e stagionati, pesce fresco e conservato, selvaggina, insaccati, vino, birra, estratto di lievito, dadi per brodo, patate, cavolo, cavolfiore, spinaci, pomodoro, uva, agrumi, avocado, banana, lamponi, cioccolato. Al secondo gruppo appartengono: albume, molluschi, fragole, pomodori, cioccolata, ananas, alcool, fecola di patate, frutta secca, caffè, legumi. Sono possibili inoltre reazioni tossiche agli additivi come conservanti, antiossidanti, emulsionanti-stabilizzanti, coloranti naturali e sintetici, emulsionanti, addensanti, dolcificanti, esaltatori di aromi.

Dopo la formulazione di una diagnosi certa di allergia alimentare il soggetto allergico deve seguire una rigorosa dieta priva dell'alimento indicato.

Gli alimenti allergenici in etichetta

Con il D.Lgs. 8/2/2006 n°114 Decreto "allergeni" è stata recepita anche in Italia la Direttiva Europea 2003/89 sull'Etichettatura degli alimenti. La norma prevede l'indicazione in etichetta di tutte le sostanze aggiunte agli alimenti o degli alimenti stessi che hanno caratteristiche allergeniche, anche se contenute in tracce. Si tratta di arachidi, cereali, crostacei, frutta in guscio (mandorle, nocciole, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi) latte e lattosio, pesci, sedano, semi di sesamo, senape, soia, solfito in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg, uova.

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Via Groffasanta, 53

96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158

P.IVA: 01886210895

Cod. Fisc. / SGG CSL 84M44 F251X

Raccomandazioni per prevenire l'anafilassi da alimenti a scuola

Poiché lo shock anafilattico è la reazione più grave e temibile, di seguito si elencano alcune raccomandazioni per prevenirla.

- Tutto il personale docente e non docente deve essere a conoscenza degli alimenti che possono scatenare allergia o shock anafilattico ad un determinato minore allergico che frequenta la scuola.
- La scuola deve vigilare sul rispetto della dieta prescritta e l'assenza degli alimenti allergizzanti segnalati prima della somministrazione del pasto e delle merende al minore allergico.
- In caso di alimenti confezionati leggere le etichette prima di consentirne il consumo ad un minore allergico.
- Evitare le contaminazioni accidentali: non utilizzare posate o utensili venuti a contatto col cibo allergizzante per porzionare alimenti privi di allergeni, pulire le superfici venute a contatto col cibo allergizzante lavarsi le mani dopo aver toccato cibo allergizzante.

INTOLLERANZA AL LATTOSIO

L'intolleranza al lattosio è la forma più comune di intolleranza agli zuccheri e dipende dalla carenza di un enzima la lattasi. In assenza di questo enzima, il lattosio non viene scisso né assorbito e raggiunge l'intestino dove subisce un processo di fermentazione con produzione di gas e grassi e richiamo di acqua. Per questo in mancanza della lattasi ed in occasione di assunzione di alimenti che contengono il lattosio si può andare incontro a crampi e gonfiore addominale con emissione di gas e diarrea liquida. La mancanza dell'enzima, d'altra parte può essere anche solo parziale. La gestione dell'intolleranza al lattosio è prettamente dietetica ed ha come primo obiettivo quello di stabilire la propria tolleranza individuale. Pertanto per alcune persone, conoscendo il proprio grado di tolleranza, si può evitare di escludere completamente dalla dieta latte e derivati. Infatti l'esposizione continuativa di piccole dosi talvolta migliora la tolleranza per un progressivo adattamento da parte della flora dell'intestino. Nei casi invece di intolleranza completa al lattosio, il latte può essere sostituito o con prodotto dietetico privo di lattosio (latte delattosato) oppure con un latte di soia o con yogurt che contiene lattasi batteriche. Nelle intolleranze più severe è necessario escludere anche alimenti che possono contenere latte in modica quantità come **cioccolata, dadi da brodo, insaccati e salumi lavorati con lattosio, biscotti, pane al latte, cibi in scatola, maionese, besciamella.**

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 33
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fiscale: SGG CSL 84M44 F251X

CALENDARIO STAGIONALITÀ DI FRUTTA E VERDURA

GENNAIO



Frutta

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi



Verdura

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

FEBBRAIO



Frutta

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi



Verdura

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

MARZO



Frutta

Arance, kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi



Verdura

Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

APRILE



Frutta

Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi



Verdura

Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Groffasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG/CSL/84M44 6251X

MAGGIO



Frutta

Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi



Verdura

Aglione, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

GIUGNO



Frutta

Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesche, Susine



Verdura

Aglione, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

LUGLIO



Frutta

Albicocche, Amarene, Angurie, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesche, Prugne, Susine



Verdura

Aglione, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

AGOSTO



Frutta

Angurie, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva



Verdura

Aglione, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

SETTEMBRE



Frutta

Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva

Verdura

Aglione, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P. IVA 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44-F251X

OTTOBRE



Frutta

Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva



Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche

NOVEMBRE



Frutta

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva



Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

DICEMBRE



Frutta

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva



Verdura

Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

Dott.ssa SAGGIO CONSUELO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Grottasanta, 53
96100 SIRACUSA - Cell. 3492868158
P.IVA: 01886210895
Cod. Fisc.: SGG CSL 84M44 F251X

