

# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Tecnico

## **ART. 13. MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI DI PROVENIENZA NAZIONALE)**

1. Ferma restando la completa autonomia dell'impresa aggiudicataria nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico - sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.
2. L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce.
3. Tutti i prodotti utilizzati dalla impresa appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta ed appartenenti a marche di diffusione nazionale.
4. E' fatto assoluto divieto di utilizzare derrate per le quali al momento della preparazione-somministrazione sia superato il periodo minimo di conservazione indicata dalla data di scadenza, e, altresì, fatto divieto assoluto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.

## **ART. 14. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati. Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Impresa appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori. Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate potranno essere richieste una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore dell'impresa, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio ed all'organizzazione del trasporto dai centri di stoccaggio alle mense terminali. Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dalla impresa aggiudicataria di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari nella dispensa della mensa scolastica e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse. L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la Impresa appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del A.S. P competente. È vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione". Per i prodotti ortofruttilicoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofruttilicoli sfusi consegnati. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata. In tal caso il Comune si riserverà di richiedere all'impresa, un'attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto. La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso la cucina centralizzata della refezione scolastica di questo Comune, sita in via Fossa della Neve, di regola entro le ore 9.00, ogni giorno per il pane e le restanti derrate. In caso di non conformità delle derrate, il responsabile di cucina dovrà restituire le stesse ed attuare misure correttive. L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa  
Codice Fiscale 00212110662  
Sindaco            Raffaele            Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208  
E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)  
Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)  
Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

#### **ART. 15. PRODUZIONE DEL PASTO**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale.
2. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
3. I prodotti alimentari dovranno avere le caratteristiche merceologiche e specifiche tecniche secondo quanto indicato nell'allegata valutazione delle tabelle dietetiche effettuata dalla A.S.L.

#### **ART 16. COMPOSIZIONE DEL PRANZO**

1. La impresa aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato, alla preparazione dei pasti in conformità al modello di Tabelle Dietetiche vistate dalla competente A.S.L.
2. I pasti saranno confezionati in conformità ad un menù giornaliero variato ed articolato su 4 settimane, rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

#### **ART 17. PERSONALE**

1. Il personale necessario all'espletamento del servizio del presente capitolato deve essere alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo ed assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal CCNL di settore.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, anti infortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato.
3. Il mancato rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi di settore, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune. Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.
5. Per tutta la durata del servizio dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio.

#### **ART. 18. VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI**

1. Contenitori, attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare, non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge. Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
2. Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.
3. Il pane (panini) deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.
4. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
5. I mezzi di trasporto devono essere:
  - a) idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti
  - b) conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;
  - c) sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.
6. L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Tecnico

## **ART. 19. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP**

1. L'impresa aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e alla conforme normativa nazionale.
2. L'impresa aggiudicataria rimane l'unica responsabile nei casi di non attuazione di quanto previsto dal sistema di autocontrollo HACCP.

## **ART. 20. CONTROLLI E PRELIEVI**

1. L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, ovvero rappresentanti delle scuole o dell'A.S.P. competente, o dai componenti della Commissione Mensa scolastica appositamente istituita, può effettuare controlli qualitativi e quantitativi e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie. In particolare i controlli consisteranno:
  - a) nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
  - b) nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
  - c) nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
  - d) nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa.
2. I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della impresa appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.
3. Ai soggetti innanzi indicati la ditta appaltatrice dovrà fornire apposito vestiario monouso per consentire l'accesso ai locali di produzione dei pasti.
4. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria elaborare un questionario di gradimento, che sarà approvato dal Comune, da distribuire all'utenza e una volta compilato dagli utenti dovrà essere consegnato al Comune.

## **ART. 21. RIFIUTI**

1. I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo. In ogni refezione il Comune si riserva la facoltà di valutare l'eccedenza o avanzi di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo.
2. L'utilizzazione delle eccedenze deve perseguire gesti e fini di solidarietà che saranno previamente concertate con il Comune.
3. Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.
4. I rifiuti diversi dagli alimenti dovranno essere gestiti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

## **ART 22. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero del personale della impresa aggiudicataria o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'impresa dovrà darne al Comune notizia con ogni possibile tempestività.
2. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa  
Codice Fiscale 00212110662  
Sindaco Raffaele Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208  
E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)  
Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)  
Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

### **ART 23. MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI. PULIZIA STRAORDINARIA**

1. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna è a carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.
2. Guasti e anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio competente.
3. Qualora l'impresa aggiudicataria non esegua gli interventi necessari, provvederà il Comune, ponendone il relativo costo a carico dell'impresa inadempiente.

### **ART. 24. RESPONSABILITÀ**

1. L'impresa aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune ed i suoi funzionari da ogni pretesa ed azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa. L'impresa è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

### **ART. 25. DIVIETO DI SUBAPPALTO**

1. E' vietato alla impresa aggiudicataria, sotto pena di risoluzione *de iure* del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte, del servizio.

### **ART. 26. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:
  - a) abbandono dell'appalto;
  - b) dopo tre contestazioni scritte, cui la impresa aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni; c) impiego di personale non dipendente della impresa appaltatrice;
  - c) casi di intossicazione alimentare;
  - d) danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
  - e) rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità.
2. Il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva.
3. La risoluzione del contratto comporterà per la impresa aggiudicataria la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

### **ART. 27. RECESSO UNILATERALE**

1. Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 4 mesi.
2. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

### **ART 28. DEPOSITO CAUZIONALE**

1. A garanzia degli obblighi contrattuali, la impresa aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale nella misura di legge. Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale. Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore. Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto

### **ART. 29 SUPERVISIONE DELL'ATTIVITA' E CLAUSOLA PENALE RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

- L'Ente assumerà le funzioni di supervisione e di valutazione delle attività prestate dalla Ditta aggiudicataria e vigilerà sulla regolare gestione del servizio mediante la verifica della conformità alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, oltre che di ogni ulteriore principio che possa presuntivamente ritenersi osservato con l'assunzione dell'incarico in questione.
2. Verificherà, pertanto, la corretta esecuzione dei compiti imposti, rilevando inefficienze tecniche, disorganizzazione, insoddisfacente risultato ovvero inadempienze dell'Impresa.
  3. In particolare, si impongono le sottoesposte condizioni:



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Tecnico

a) l'impresa aggiudicataria dovrà eseguire, a propria cura, rischio e spese, il servizio nei tempi e luoghi indicati nel presente Capitolato.

b) l'impresa aggiudicataria dovrà assicurare il servizio anche in caso di scioperi ed agitazioni del personale dipendente. Dovrà, pertanto, ricercare preventivamente alternative che consentano di effettuare in ogni caso il servizio.

4. Qualora il servizio dovesse essere effettuato in ritardo rispetto ai termini convenuti, ovvero la somministrazione essere eseguita solo parzialmente, o comunque non nei termini stabiliti dal presente Capitolato speciale e dagli atti di gara, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di applicare a suo insindacabile giudizio e senza formalità, le seguenti penali:

a) la mancata dotazione del personale di idoneo abbigliamento sul lavoro secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge e dal presente Capitolato comporterà una penale di € 100,00 (cento) per ogni addetto non in regola;

b) se il peso, valutato sulla media di cinque porzioni di alimenti da consumarsi sia crude che cotte, non corrispondesse alle grammature proposte, si procederà all'applicazione di una penale di € 100,00 (cento) per ogni difformità;

c) per ogni campione di alimento cotto o crudo che dovesse essere valutato non positivamente dai laboratori di analisi istituzionalmente preposti, si applicherà una penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento). Identica penale sarà applicata per ogni infrazione alle norme igienico sanitarie riferite ai locali messi a disposizione del gestore o comunque utilizzati dallo stesso, al suo personale dipendente o alle derrate alimentari;

d) la non osservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti la penale di € 250,00 (duecentocinquanta);

e) la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature comporterà una penale di € 1.000,00 (mille) per ogni infrazione accertata;

f) per la mancata somministrazione o per la somministrazione effettuata in ritardo rispetto ai tempi stabiliti o eseguita solo parzialmente si applicherà una penale di € 1.000,00;

g) qualsiasi variazione, non autorizzata, al menù settimanale comporterà una penale di € 300,00.

4. Qualora fosse riscontrata la non rispondenza del servizio prestato alle richieste del presente Capitolato Speciale, ovvero in caso di continuati ritardi o continue variazioni non autorizzate del menù, l'Ente potrà revocare l'aggiudicazione ed affidare ad altra impresa l'appalto. In tal caso, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva posta a garanzia, provvedendo alla fine della somministrazione ad addebitare all'impresa inadempiente il maggior costo sostenuto con possibilità di rivalsa per gli eventuali ulteriori danni subiti. E' fatta, comunque, valere la causa di risoluzione contrattuale di cui all' art. 1456 del codice civile.

## **ART. 30. REGOLAMENTI E LEGGI**

1. L'impresa appaltatrice, tra gli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, dovrà sottoporsi all'osservanza di ogni disposizione normativa comunitaria, nazionale ovvero regionale in connessione al servizio prestato, esistente o sopravvenuta all'insorgere del rapporto contrattuale.

## **ART 31. CONTROVERSIE**

1. Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria per l'inadempienza ed applicazione del presente capitolato, che non vengano risolte di comune accordo, saranno devolute al giudizio del Tribunale di Avezzano.

2. E' in ogni caso escluso il ricorso all'arbitrato.

## **ART 32. SPESE CONTRATTUALI**

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa

Codice Fiscale 00212110662

Sindaco

Raffaele

Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208

E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)

Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

1. Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e l'impresa aggiudicataria e relativo affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato, sono a totale carico di quest'ultima.

**ART 33. NORME GENERALI E DI RINVIO**

1. L'impresa si considera, all'atto dell'assunzione del servizio richiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.
2. Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle relative disposizioni.

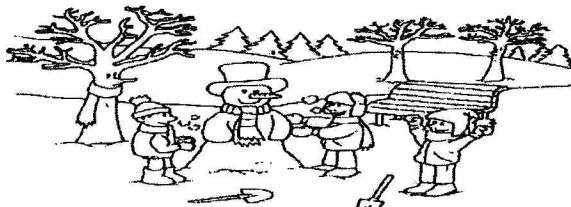
**Menù Invernale**  
**1<sup>a</sup> Settimana**

Pasta al tonno  
Bastoncini di merluzzo  
Purè di patate  
Frutta di stagione  
Pane



<b>Lunedì</b>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
		Pasta	50
Tonno	20	20/30	
Pomodoro	70	70	
Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Bastoncini di merluzzo	80	100/120	
Patate	150	150	
Olio	10	10	
Latte	50	50	
Burro	5	5	
Pane	40	50/60	
Frutta di Stagione	150	150	

Minestrina in brodo vegetale  
Hamburger alla pizzaiola  
Insalata  
Crostatina alla frutta  
Pane integrale



<b>Martedì</b>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
		Pasta all'uovo	30
Cipolla	5	5	
Carota	20	20	
Sedano	15	15	
Zucchine	20	20	
Patate	20	20	
Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Vitello	80	100/110	
Olio	5	5	
Pomodoro	q.b.	q.b.	
Aromi	q.b.	q.b.	
Lattuga	150	150	
Olio	10	10	
Pane integrale	40	50/60	
Crostatina alla frutta	80	100	

AVEZZANO 11 9 SET, 2012

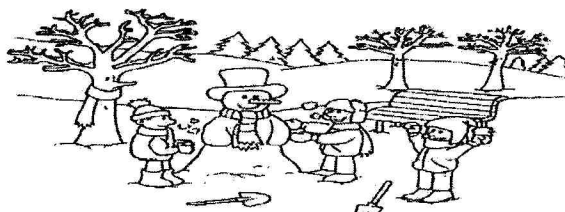


Pasta con piselli e prosciutto cotto  
 Uovo alla coque o in camicia o frittata  
 Verdura bollita  
 Frutta di stagione  
 Pane



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
		Pasta	40
Piselli	40	40	
Prosciutto cotto	30	30	
Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Uovo	1cad	1cad	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Olio	q.b.	q.b.	
Verdura	150	150	
Olio	5	5	
Pane	40	50/60	
Frutta di Stagione	150	150	

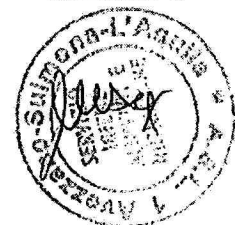
Penne integrali al pomodoro  
 Petto di pollo al latte  
 Patate e carote  
 Pane  
 Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
		Pasta integrale	50
Pomodori pelati	70	70	
Olio	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Odori	q.b.	q.b.	
Petto di pollo	80	100/120	
Olio	5	5	
Farina, latte, salvia	q.b.	q.b.	
Patate	100	100	
Carote	40	40	
Olio	10	10	
Pane	40	50/60	
Frutta di stagione	150	150	

AVEZZANO

1. 6 SET 2016





Pasta asciutta al ragù  
Mozzarella  
Finocchi  
Pane  
Frutta di stagione



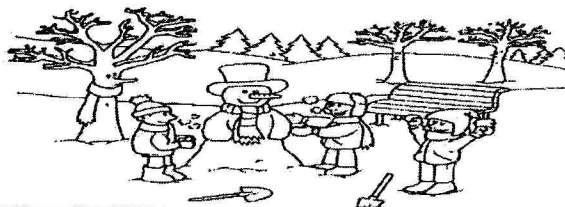
	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medic
<b>Venerdì</b>	Pasta	50	70/80
	Vitellone magro tritato	30	30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella	80	100/110
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 17 SET, 2013



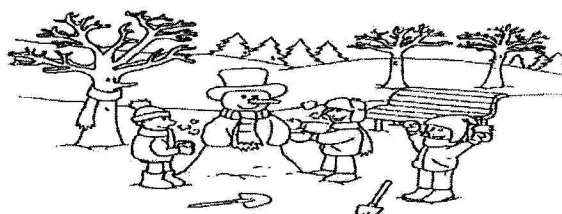
## 2<sup>a</sup> settimana

Pasta all'olio  
Polpette di bovino al forno  
Patate al forno  
Pane integrale  
Frutta di stagione



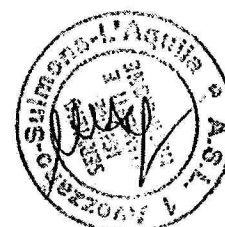
<b>Lunedì</b>	<b>LISTA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Quantità pro capite in grammi</b>	
		<b>Materna</b>	<b>Elementare/Medie</b>
	Pasta	30	40/60
Olio	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Macinato di bovino magro	70	90/100	
Uovo	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Patate	150	150	
Olio	10	10	
Pane integrale	40	50/60	
Frutta di stagione	150	150	

Pasta al forno  
Mozzarella  
Verdura bollita  
Pane  
Frutta di stagione



<b>Martedì</b>	<b>LISTA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Quantità pro capite in grammi</b>	
		<b>Materna</b>	<b>Elementare/Medie</b>
	Pasta	30	40/60
Pomodori pelati	100	100	
Macinato di bovino magro	30	30	
Mozzarella	20	20	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Aromi	q.b.	q.b.	
Mozzarella	80	100/110	
Verdura	150	150	
Olio	10	10	
Pane	40	50/60	
Frutta di Stagione	150	150	

AVEZZANO 19 SET, 2013



Pasta integrale e fagioli  
Fesa di tacchino arrosto  
Insalata verde  
Pane  
Frutta di stagione



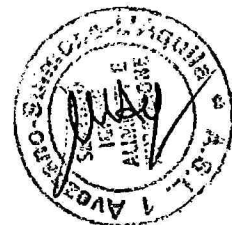
Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	30	40/60
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Fesa di tacchino	70	90/100
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalata verde	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Tortellini al pomodoro  
Prosciutto crudo/cotto  
Carote e finocchi  
Pane  
Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Tortellini	70	90/
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Prosciutto cotto	40	45/50
	Prosciutto crudo	40	45/50
	Carote e finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 10 FEB 2011



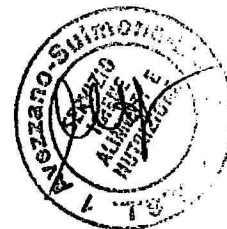
Risotto con spinaci  
Filetto di platessa  
Piselli  
Pane  
Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso	40	40/50
Spinaci	100	150	
Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Filetto di platessa	70	100/110	
Pomodoro/Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Piselli	100	100	
Olio	10	10	
Pane	40	50/60	
Frutta di Stagione	150	150	

AVVEZZANO

'19 SET, 2013



## 3<sup>a</sup> settimana

Gnocchetti alla sorrentina  
 Scaloppina di pollo al forno  
 Cavolfiore  
 Pane integrale  
 Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Pomodori pelati	100	100
	Mozzarella	20	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pollo	80	100/110
	Uovo, pangrattato e olio	q.b.	q.b.
	Cavolfiore	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci  
 Frittata con mozzarella  
 Insalata verde  
 Pane  
 Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/50
	Ceci	30	40
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1 + 1/2.
	Mozzarella	20	30
	Olio	q.b.	q.b.
	Insalata	100	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

19 SET. 2013

