

REPUBBLICA ITALIANA

Provincia di Arezzo

COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

OGGETTO: CONTRATTO PUBBLICO DI SERVIZIO TRA IL  
COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI E CENTRO  
PLURISERVIZI SPA PER LA REALIZZAZIONE DI ATTIVITA'  
CONNESSE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA GLI  
ANNI SCOLASTICI 2017/2018 - 2018-2019 - 2019-2020  
REP. n.853/2018 Atti Pubblici

\*\*\*\*\*

L'anno duemiladiciotto il giorno 9 (nove) del mese  
di aprile in Terranuova Bracciolini (AR), nella  
Casa Comunale avanti a me Dott.ssa Ilaria Naldini,  
Segretario Generale del predetto Comune e come tale  
abilitato a ricevere e rogare contratti nella forma  
pubblico-amministrativa nell'interesse del Comune,  
ai sensi dell'art. 97, 4° comma, lett. c), del T.U.  
approvato con D.lgs. 18.8.2000, n. 267, senza  
assistenza dei testimoni in conformità del disposto  
dell'art. 48 della Legge 16 febbraio 1913 n. 89,  
sono comparsi i Sigg.:

- Avv. BIGONI Massimo, nato a Firenze il giorno  
04/12/1968, cod. fiscale BGNMSM68T04D612C,  
domiciliato per la carica presso la sede comunale,  
quale Dirigente dell'Area Servizi alla Persona del

Comune di Terranuova Bracciolini (AR), con sede in Terranuova Bracciolini (AR) - Piazza della Repubblica n. 16 - codice fiscale e Partita IVA 00231100512, a ciò autorizzato in virtù di Decreto del Sindaco n. 4 del 30/01/2018 ed in esecuzione della deliberazione del Consiglio Comunale n. 45/2017 del 31/07/2017;

-Dott. PANICHI Riccardo nato a San Giovanni V.no (AR), il 03/03/1971, domiciliato per la carica presso la sede sociale, quale Amministratore Unico della SOCIETÀ CENTRO PLURISERVIZI S.P.A., con sede in Terranuova Bracciolini (AR), Via 6° Strada di Poggilupi n.353, C.F. e P.IVA 01288290511, a ciò autorizzato in esecuzione della delibera dell'assemblea soci del 13/05/2015, di seguito anche denominato "C.P.S." o "Affidatario";

Tutti i componenti, cittadini italiani, della cui identità personale e capacità giuridica di rappresentanza, io ufficiale rogante mi sono accertato a termini di legge, mi chiedono di ricevere il presente contratto, redatto in modalità elettronica in conformità al disposto dell'art.32 comma 14, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50, ai fini del quale:

PREMETTONO

- CHE C.P.S. costituisce società avente ad oggetto lo svolgimento di una pluralità di attività aventi diretta attinenza con l'attività istituzionale degli enti pubblici soci, oggi riconducibile alle previsioni di cui al D.lgs. 19 agosto 2016 n. 175 recante "Testo unico in materia di società a partecipazione pubblica", avendo, quale oggetto sociale, tra gli altri, la produzione di servizi di interesse generale e la autoproduzione di beni o servizi strumentali all'ente o agli enti pubblici partecipanti;

- CHE in particolare, l'art. 4, comma 2, lettera a) dello Statuto di C.P.S. prevede che la stessa possa essere affidataria di attività connesse alla organizzazione e gestione del servizio di mensa scolastica;

- CHE il Comune di Terranuova Bracciolini è socio di C.P.S.;

- CHE con deliberazione n° 57 del 31/08/2011, il Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini ha disposto di affidare alla suddetta C.P.S. alcune attività afferenti il servizio di refezione scolastica, inteso come preparazione e somministrazione dei pasti per le scuole, al fine di sperimentare una gestione economicamente più

vantaggiosa del predetto servizio, tale da consentire livelli più elevati di efficacia e di economicità;

- CHE con deliberazione n. 161 del 08/08/2011, la Giunta comunale di Terranuova Bracciolini ha approvato il Contratto di comodato d'uso gratuito tra il Comune di Terranuova Bracciolini e Centro Pluriservizi spa con il quale il medesimo Comune di Terranuova Bracciolini mette a disposizione della Centro Pluriservizi S.p.a. la struttura del centro cottura con annesso refettorio di Via Adige, al fine di contribuire ed assicurare le condizioni necessarie all'ottimale svolgimento delle attività affidate e all'ottimizzazione dei costi delle attività di produzione e somministrazione nonché quelle di pulizia dei locali;

- CHE con deliberazione n. 45 del 31/07/2017 il Consiglio comunale di Terranuova Bracciolini ha riconfermato la sussistenza delle condizioni di legittimità giuridica e convenienza economica sottese alla scelta di gestione del servizio per il tramite della propria società partecipata C.P.S. ed ha approvato la presente bozza di contratto tra il Comune di Terranuova Bracciolini e Centro Pluriservizi spa per la realizzazione di attività

connesse al servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2017-2018 e 2018-2019, 2019-2020;

- CHE con determina n. 11 del 01/08/2017 l'Amministratore unico di C.P.S. ha approvato la bozza del presente contratto quale modello di gestione delle attività affidate dai comuni soci in riferimento al servizio di refezione scolastica, alle condizioni, termini e modalità risultanti dal presente contratto;

- CHE la soc. Centropuriservizi S.p.a. ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 ha stipulato polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro n. 00430.07.45535018 con la compagnia "Helvetia Compagnia Svizzera d'Assicurazione S.A." contro i rischi RCT - RCO con massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00);

- CHE per quanto attiene ai "controlli e verifiche" previste dall'art. 83 ed 80 del D.lgs. 50/2016 e norme dallo stesso richiamate, si precisa quanto segue: Centro Pluriservizi S.p.A. è società "in house" del Comune di Terranuova Bracciolini, così come indicato con varie deliberazioni del Consiglio Comunale (in ultimo la deliberazione n.62 del

30/09/2017 avente ad oggetto la revisione straordinaria delle partecipazioni ex art.24 del d.lgs.175/2016 e la deliberazione n.74 del 23/12/2016 avente ad oggetto l'approvazione di modifiche allo statuto di Centro Pluriservizi S.p.A.) e quindi rientra nella fattispecie di cui all'art.83 comma 3 lettera a) del d.lgs. 159/2011, ovvero, per la stipula del presente contratto di servizio tra il Comune e la società in questione non occorre acquisire la documentazione antimafia; Inoltre, per gli adempimenti di cui alla L. 136/2010 (tracciabilità sui flussi finanziari), si fa presente che con comunicato ANAC 31/07/2017 - "Faq sulla tracciabilità dei flussi finanziari", al punto "C4", l'Authority specifica testualmente: "gli obblighi di tracciabilità [nel caso di prestazioni eseguite in favore di pubbliche amministrazioni] non trovano applicazione in quanto non risultano integrati gli elementi costitutivi del contratto d'appalto (per difetto del requisito della terzietà)". Ne consegue che il presente contratto è escluso dagli obblighi di "tracciabilità" e quindi dall'assunzione del CIG. Tanto premesso e considerato parte integrante e sostanziale al presente atto

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

**ART. 1) - PREMESSE**

Le premesse costituiscono parti integranti ed essenziali del presente contratto, in quanto costituiscono condizioni preliminari essenziali ed irrinunciabili per l'assunzione dei diritti e delle disposizioni volute dalle parti con il presente contratto.

**ART. 2) - FINALITÀ**

Il presente contratto disciplina i rapporti tra il Comune e l'Affidatario con riferimento alle funzioni e agli obblighi meglio definiti ai successivi articoli 3 e 4.

**ART. 3) - OGGETTO DEL CONTRATTO**

Costituisce oggetto del presente contratto l'affidamento, da parte del Comune, delle seguenti attività, che l'Affidatario si obbliga ad eseguire, connesse allo svolgimento del servizio di "refezione scolastica":

a) acquisto delle derrate alimentari, con osservanza delle tabelle dietetiche definite dal Comune e allegate al presente contratto quale parte integrante e sostanziale (allegato sub "A" al presente contratto);

b) preparazione dei pasti in tutte le sue fasi nel

rispetto delle tabelle dietetiche e del Regolamento del Servizio di ristorazione scolastica approvato;

c) stoccaggio e conservazione delle derrate;

d) fornitura di pasti in variante per diete dietro presentazione di certificato medico in caso di intolleranza o per motivi di religione o per scelte alimentari (vegetariani, etc.);

e) trasporto dei pasti tramite personale proprio o terzi entro 30 minuti dall'ultimazione delle operazioni di produzione e confezionamento. Il ricevimento dei pasti deve avvenire almeno 10-15 minuti prima dell'orario di somministrazione, per consentire l'apparecchiatura in anticipo;

f) preparazione dei refettori e apparecchiatura dei tavoli;

g) fornitura di quanto necessario per la consumazione di cibi e bevande, in particolare: condimenti, tovaglie, tovaglioli, accessori per la distribuzione, stoviglie, piatti, posate, bicchieri e quant'altro necessario;

h) sporzionatura e/o distribuzione dei pasti presso i refettori;

i) sgombero e pulizia dei locali di consumo dei pasti, della cucina, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi, di sporzionamento, di



lavaggio, spogliatoi e servizi ad uso esclusivo del personale addetto al servizio di refezione;

j) lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;

k) rifornimento accessori e condimenti per pasto successivo;

l) ritiro delle stoviglie e posateria e comunque di tutto quanto sia servito alla consumazione del pasto;

m) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti.

Contestualmente sono affidate all'Affidatario le correlate attività tecniche e giuridiche e le funzioni di stazione appaltante ai sensi del successivo articolo 12.

#### **ART. 4. - FUNZIONI DEL COMUNE**

Permangono in capo al Comune tutte le funzioni attinenti la programmazione degli interventi, la destinazione delle risorse economico-finanziarie, la definizione degli obiettivi e degli indirizzi politico-amministrativi, l'esercizio di poteri autoritativi, e comunque ogni attività che comporti rapporto con l'utenza, nonché i seguenti processi gestionali, stante la loro attinenza alle funzioni istituzionali dell'ente locale, di seguito elencate in maniera esemplificativa e non esaustiva:

- a) definizione delle modalità di controllo e svolgimento delle attività di controllo;
- b) individuazione dei criteri di ammissione degli utenti al servizio di refezione scolastica;
- c) determinazione delle tariffe per la consumazione dei pasti;
- d) riscossione delle tariffe, accertamento dei pagamenti effettuati e delle insolvenze, con procedure conseguenti;
- e) formulazione e revisione delle tabelle dietetiche e dei menù, verifiche periodiche e gestione diete;
- f) approvazione, da parte del Comune, del manuale HACCP e successive variazioni, predisposto dall'Affidatario;
- g) approvazione, da parte del Comune, del piano di emergenza predisposto dall'Affidatario per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornitura pasti;
- h) gestione dei rapporti con l'Istituto Comprensivo;
- i) effettuazione di controlli nello svolgimento del servizio, avvalendosi di personale competente, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio;
- j) definizione e approvazione della Carta del Servizio o altro documento in cui siano indicati

gli standard di qualità.

**ART. 5 - OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO E DEL COMUNE**

Centro Pluriservizi è responsabile del corretto svolgimento delle attività affidate con il presente contratto.

C.P.S. si impegna a mantenere in efficienza, per la durata dell'affidamento, tutti gli impianti e le apparecchiature, garantendo il rispetto delle norme vigenti in materia.

L'Affidatario si obbliga altresì ad assicurare - e a far assicurare da parte di eventuali ditte appaltatrici di proprie commesse - l'osservanza delle norme di carattere previdenziale, assistenziale ed assicurativo in favore dei lavoratori addetti alla gestione del servizio, il rispetto e l'applicazione dei contratti collettivi di categoria e ogni altra norma posta a tutela della salute, della sicurezza e dei diritti dei lavoratori.

C.P.S. è inoltre obbligato al rispetto della normativa previdenziale ed assicurativa ed al controllo dell'ottemperanza alla medesima normativa da parte delle imprese fornitrici.

Compete altresì all'Affidatario, Centropuriservizi s.p.a.:

- a) il pagamento delle utenze (acqua, luce, gas, telefono) funzionali allo svolgimento del servizio (con intestazione a proprio nome dei contratti di fornitura);
- b) stabilire la procedura di trasmissione degli ordinativi al centro cottura;
- c) la predisposizione del sistema di controllo HACCP, in relazione a tutta la filiera;
- d) definire un piano di emergenza nel caso in cui per qualsiasi ragione non fosse possibile temporaneamente la fornitura dei pasti;
- e) favorire l'espletamento di controlli da parte del Comune;
- f) il pagamento dei costi relativi alla vigilanza e all'impianto di allarme;
- g) la revisione periodica semestrale delle apparecchiature antincendio da parte di Ditta abilitata i cui dati dovranno essere comunicati a questo Ente;
- h) la responsabilità del trattamento dei dati secondo la vigente normativa europea e nazionale e il rispetto della sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.lgs. n. 81/08 e s.m.i.;
- i) predisposizione del piano emergenza ai sensi D.lgs. n. 81/2008.

Il Comune si obbliga ad assicurare all'Affidatario le condizioni necessarie alla migliore gestione delle funzioni affidate con il presente contratto.

#### **ART. 6 - GESTIONE CENTRI DI COTTURA**

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'Affidatario, i locali destinati a centro di cottura, refezione e stoccaggio scorte, beni minuti e di consumo strumentali, di proprietà del Comune e adibiti alla gestione delle attività affidate a C.P.S., indicati nell'inventario e nel verbale di consegna allegati al Contratto di Comodato, approvato con Deliberazione della Giunta comunale n. 161 del 08.08.2011 e riconfermato con Deliberazione del Consiglio comunale n. 45 del 31/07/2017.

#### **ART. 7 - FORNITURA DEI PASTI**

L'Affidatario assicura la fornitura dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale ausiliario dell'Istituto comprensivo di Terranuova Bracciolini.

L'Affidatario si impegna altresì a fornire i pasti ai dipendenti ed agli amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini.

#### **ART. 8 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto ha la durata di 3 (tre) anni

scolastici: 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020 e  
terminerà il 31/08/2020.

A cadenza annuale le parti si impegnano a verificare termini e condizioni del presente contratto, alla luce dei risultati della gestione del servizio affidato, delle tariffe e di ogni altra circostanza sopravvenuta afferente lo svolgimento dei servizi affidati.

L'Affidatario prende espressamente atto che le attività affidate sono funzionali e connesse all'espletamento di un servizio di pubblico interesse da parte del Comune, per cui si impegna a garantire la continuità del servizio.

#### **ART. 9 - RAPPORTI ECONOMICI**

Il Comune, tenuto conto delle funzioni mantenute nella propria competenza, corrisponderà all'Affidatario un importo per ciascun pasto erogato di euro 5,10 (cinque virgola dieci) + IVA di legge per i pasti degli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, degli insegnanti e del personale ausiliario in servizio presso l'Istituto Comprensivo di Terranuova Bracciolini.

Per i dipendenti e amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini un importo per ciascun pasto

di Euro 5,10 + IVA di legge.

Ai fini della spesa contrattuale il presente contratto ha un valore stimato di euro 1.753.332,00 (unmilionesettecentocinquantatremilatrecentotrentadue/00), oltre IVA di legge per un importo complessivo di euro 1.823.465,30 (unmilioneottocentoventitremilaquattrocentosessantacinque/30)=, calcolato sulla base della stima della media del numero dei pasti erogati negli ultimi 3 anni.

#### **Art. 10 - PAGAMENTI - FATTURAZIONE**

L'Affidatario dovrà presentare fattura mensile sulla base dei pasti erogati nel mese precedente allegando apposito rendiconto dei pasti erogati. La fatturazione dovrà essere emessa in modalità elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214 e dell'art. 25 - comma 1 del D.L. 66/2014.

Il Codice IPA ufficio per la fatturazione è: I2XXRL.

Le fatture saranno liquidate dal Comune entro 90 gg. dalla data di emissione. Il pagamento delle fatture avrà luogo, fatto salvo il disposto del D.M. 18 gennaio 2008 n° 40.

#### **ART. 11 - DIVIETO DI CESSIONE**

E' fatto divieto all'Affidatario di cedere o trasferire a terzi i diritti nascenti dal presente contratto.

Non configurano cessione del contratto le operazioni di fusione, incorporazione o scorporo.

#### **ART. 12 - FUNZIONI DI STAZIONE APPALTANTE**

Ai fini dell'attuazione di quanto riportato all'art.3, ultimo comma, per consentire all'Affidatario di gestire al meglio le attività oggetto del presente contratto, si prevede espressamente la possibilità, da parte dello stesso, di affidare a terzi parti o segmenti del servizio affidato, fermo restando che l'assegnazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di legge e ferma la responsabilità diretta dell'Affidatario per tutte le prestazioni erogate.

#### **ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte di Centro Pluriservizi SpA rispetto agli impegni assunti con il presente contratto, ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni normative che regolamentano lo svolgimento delle attività affidate, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto.

La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi



dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione a C.P.S. di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato, comunque non inferiore a 30 giorni. Il vano decorso del termine di cui sopra senza adeguate giustificazioni da parte di C.P.S., comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento.

#### **ART. 14 - RINEGOZIAZIONE DEL CONTRATTO**

Ferma restando la possibilità di apportare consensualmente modifiche al presente contratto nel corso della sua vigenza, le parti concordano fin d'ora che le stesse procederanno ad una rinegoziazione dei termini dello stesso qualora si verificassero circostanze innovative di particolare rilievo - economico, quantitativo o qualitativo - e/o eventi o situazioni imprevedute ed imprevedibili in ordine alle attività affidate ed alla loro gestione.

#### **ART. 15 - SCADENZA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Alla scadenza dell'affidamento del servizio, l'Affidatario restituirà al Comune tutti i beni a lui affidati in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento d'uso.

Alla scadenza dell'affidamento del servizio, i beni mobili, mobili registrati, manufatti e impianti strumentali alla gestione del servizio realizzati o acquisiti dall'Affidatario con onere a proprio carico, saranno da questi ceduti al Comune dietro corresponsione del valore a libro del bene, qualora sia stato preventivamente autorizzato l'acquisto da parte del Comune.

Alla scadenza del presente contratto il Comune subentrerà negli eventuali contratti in corso stipulati dall'Affidatario per lo svolgimento delle attività affidate, senza che all'Affidatario possa derivare alcun onere, diretto o indiretto, da tale subentro.

#### **ART. 16 - PERSONALE**

L'Affidatario sarà garante dell'idoneità del proprio personale addetto allo svolgimento di tutte le attività affidate ai sensi del presente contratto, sollevando il Comune da ogni responsabilità e dell'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi oggetto della presente gara, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la stessa, e di

impegnarsi a osservare tutte le norme medesime.

#### **ART. 17 - COMUNICAZIONI**

Qualsiasi comunicazione relativa al presente contratto dovrà essere effettuata tramite P.E.C.

A tal fine, le parti eleggono come domicili contrattuali i seguenti indirizzi:

- Comune: Comune di Terranuova Bracciolini, Piazza della Repubblica n. 16 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) - Fax 0559194656 - PEC: protocollo.terranuovabracciolini@cert.legalmail.it;

- CPS: Società Centro Pluriservizi S.p.A. - 6/A Strada di Poggilupi n. 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) - Fax 0559198389 - PEC: centroplurisevizispa@lamiappec.it.

Nessuna altra forma di comunicazione sarà ritenuta valida.

#### **ART.18 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA SOCIETA' AFFIDATARIA**

La Società Centropluriservizi si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini approvato con deliberazione di G.C. n. 12 del 28/01/2014.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione comunale la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

**ART.19 - INCOMPATIBILITÀ EX DIPENDENTI COMUNALI**

La Società Centropiuriservizi s.p.a., con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune nei confronti del medesimo affidatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

**ART. 20) - CONTROVERSIE**

In caso di controversie che dovessero insorgere in relazione all'esecuzione dei lavori di cui al presente contratto, e fatto salvo quanto contenuto in merito nel capitolato prestazionale del servizio, si applicano le disposizioni di cui agli artt. da 204 a 210 del Tit. I, capo I del D.lgs. 50/2016, con particolare riferimento all'art. 205.

**ART. 21) - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'affidataria, che le assume.

**ART. 22) - NORME FISCALI**

Ai fini della registrazione e dell'applicazione dei relativi tributi, le parti dichiarano che la prestazione oggetto del presente contratto è sottoposta al regime fiscale dell'I.V.A. nella misura di legge, per cui è applicabile l'imposta in misura fissa a mente del D.P.R. 26.4.1986, n. 131, art. 40. Per il presente contratto l'Imposta di Bollo è assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informativo" ai sensi dell'art. 1, comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22/02/2007.

**ART. 23) - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO.**

Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, il Responsabile Unico del Procedimento Amministrativo di cui al presente contratto, è designato nella persona dello stipulante per conto del Comune di Terranuova Bracciolini, Avv. Massimo Bigoni.

**ART. 24) - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E DIRETTORE DEL SERVIZIO.**

Il Responsabile del corretto e regolare

espletamento del Servizio e dell'applicazione di quanto contenuto nel presente contratto, è individuato nel medesimo Avv. Bigoni Massimo stipulante del presente atto in nome e per conto del Comune di Terranuova Bracciolini.

**ART. 25) - NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto nel presente contratto e negli atti ad esso allegati, le Parti, di comune accordo, pattuiscono di fare rinvio alle norme del Codice Civile, al Regolamento per la Contabilità Generale dello Stato.

Io sottoscritto, Segretario Comunale, a richiesta delle parti qui convenute e costituite come sopra espresso, ho ricevuto il presente atto, il quale ad alta ed intelligibile voce, ho poi letto alle parti stesse, le quali, da me interpellate, lo hanno riconosciuto per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami secondo la legge, lo confermano pertanto in ogni sua parte, (ivi compresi gli allegati, dei quali, essendo ben noti e cognitivi alle parti, ho omesso la lettura), sottoscrivendolo insieme a me Segretario con firma digitale.

Il contratto è stato redatto in modalità informatica da persona di mia fiducia, e si compone

di numero ventidue pagine a video e due righe della ventitreesima senza le firme, fino qui.

Io, sottoscritto pubblico ufficiale rogante, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1, comma 1, lett. f) del D. Lgs. n. 82/2005.

Per il Comune di Terranuova Bracciolini:

Avv. Massimo Bigoni

Per la Società Centropurificazioni S.p.A.

Dr. Panichi Riccardo

L' "Ufficiale Rogante" (il Segretario Comunale)

Dott.ssa Ilaria Naldini



**COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI**

**Piazza della Repubblica n. 16 (AR) - cap 52028**

**CODICE FISCALE - PARTITA IVA 00231100512**

Servizio di **R**istorazione **S**colastica  
per l'a.s. 2017-2018

**TABELLE DIETETICHE E MENU'**



## COSA C'È DIETRO AL NOSTRO MENU'

La mensa scolastica è un ambiente molto importante per insegnare ai bambini e ai ragazzi a mangiare in modo corretto.

I menù che vi proponiamo, oltre a rispettare tutti gli standard di qualità espressi, propongono dei pasti nutrizionalmente equilibrati, gustosi e con una grande varietà di ricette per far scoprire ai nostri utenti l'importanza di ogni alimento.

Elaboriamo i nostri menù su una turnazione di molte settimane, in modo da assicurare una maggiore varietà di ricette ed incontrare i gusti di tutti.

E' previsto un menù per :

- ✓ bambini da 1 a 3 anni ( nido)
- ✓ bambini da 3 a 6 anni ( scuola d'infanzia)
- ✓ ragazzi da 6 a 11 anni ( scuola primaria)
- ✓ ragazzi da 11 a 14 anni ( scuola secondaria di primo grado).

Nel rispetto della '**STAGIONALITÀ**' si propongono

Menù **autunnale** da Settembre a metà Dicembre (5 settimane)

Menu **invernale** da metà Dicembre a metà Aprile (6 settimane)

Menu **primavera-estate** da metà Aprile a fine Giugno (4 settimane)

### INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA

Devono essere garantiti standard di qualità: assenza OGM, tracciabilità completa degli alimenti, materie prime che rispettino le seguenti indicazioni:

rispetto

indicazioni di preferenza regionale, impiego di prodotti biologici, selezione e verifica delle materie prime, utilizzo di fornitori certificati documentazione dei controlli.

I pasti vengono preparati seguendo rigorosamente le indicazioni delle Linee guida regionali (grammature, tabelle dietetiche) e nel rispetto degli standard definiti

dal LARN "Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti"; i menù vengono aggiornati anche in base agli indici di gradimento registrati ed espressi tramite le rilevazioni della qualità nutrizionale ed organolettica presso le singole scuole.

- E' assolutamente vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne
- E' escluso l'uso di burro , di margarina, di panna
- Vengono privilegiate le **TECNICHE DI COTTURA** che mantengono inalterati i caratteri organolettici e nutrizionali dei cibi:
  - *lessatura in acqua*
  - *cottura al vapore*
  - *cotture al forno*
  - *cottura alla griglia o alla piastra*
  - *cottura brasata o stufata*
- Non è mai prevista la frittura, tutti i piatti 'impanati' vengono cotti in forno senza aggiunta di grassi di cottura.
- Tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo e nel centro di cottura di riferimento; è vietato l'uso di prodotti preconfezionati e/o precotti: hamburger, polpette ecc...
- E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate;
- Per insaporire le pietanze si utilizzano aromi freschi ed ortaggi: prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI

Prodotto	Generali caratteristiche merceologiche
Pasta	Pasta di semola di grano duro di produzione locale, biologica
Riso	Riso parboiled biologico - secondo le disponibilità
Pane	Pane toscano DOP o pane toscano integrale, fresco, di produzione locale
Farina	Farina 00, provenienza nazionale, da produzione biologica
Formaggi	Parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, <b>ricotta, o altri formaggi freschi, da produzione biologica preferibilmente di provenienza locale</b> , burro da produzione biologica, pecorino toscano DOP DI

	<b>PRODUZIONE LOCALE</b>
<b>Yogurt</b>	Yogurt, al naturale o con frutta, di latte vaccino intero, 100% da produzione biologica.
<b>Latte UHT</b>	Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT) – solo per preparazioni
<b>Latte fresco</b>	Latte intero proveniente da produzione biologica
<b>Prosciutto cotto</b>	Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati e nitrati e glutine
<b>Prosciutto crudo</b>	Prosciutto crudo toscano DOP proveniente da produttori locali
<b>Carne</b>	Fresche refrigerate di: pollo, tacchino, suino e manzo. I prodotti sono tutti di provenienza locale o nazionale, certificati e con indicazione della filiera di produzione. Suino allevato e macellato in Toscana. Manzo allevati e macellati in Toscana. Si dà preferenza alla macellazione con rito islamico.
<b>Pesce</b>	' <b>Progetto pesce fresco</b> ', deve essere garantita la fornitura settimanale di pesce azzurro da parte della Cooperativa Pescatori di Viareggio. La fornitura può variare a seconda del pescato. Tendenzialmente le varietà di pesce azzurro sono: filetto di pesce ( <i>cefalo</i> ) ragù di pesce e hamburger preparate fresche, sottovuoto.
<b>Pesce surgelato</b>	Merluzzo e platessa, proveniente da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti), fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
<b>Uova</b>	Di gallina, intere, di categoria A extra di produzione biologica. Uova di gallina sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate in tetrapak, prodotto nazionale, esclusivamente per le lavorazioni dove è previsto l'uovo.
<b>Frutta</b>	Di stagione di provenienza nazionale o locale, di 1 <sup>a</sup> categoria. Biologica in base alla disponibilità del mercato
<b>Verdure fresche</b>	Di stagione di provenienza nazionale o locale: insalata, pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi, spinaci, bietola ecc. Categoria 1 <sup>a</sup> . Biologica in base alla disponibilità del mercato.
<b>Verdure surgelate</b>	Piselli, bieta, spinaci, fagiolini provenienti da coltivazioni biologiche o da lotta integrata.
<b>Patate</b>	Sempre fresche preferibilmente di produzione locale.
<b>Legumi (secchi o surgelati)</b>	Ceci, fagioli, piselli, lenticchie di produzione nazionale.
<b>Grassi da condimento</b>	Olio extravergine d'oliva di produzione locale e biologica Utilizzato sia in cottura che per il condimento a crudo <u>Olio di semi di mais</u> per la preparazione delle torte e per ungere le teglie
<b>Sale da condimento</b>	Sale marino iodato/ limitando al minimo indispensabile l'uso

## PRESENTAZIONE DEI PIATTI

### Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola sono la solita cosa
- Pasta rosé: pomodoro e latte
- Pasta alla carrettiera: pomodoro aglio e basilico
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, crudi.
- Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla ( le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema : crema di porri , crema di carciofi)
- Pasta all'amatriciana: con prosciutto anziché pancetta
- Pasta alla marinara : pomodoro, basilico , aglio, origano
- Pasta alla pizzaiola : pomodoro capperi basilico e origano
- Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche fra cui basilico erba cipollina, prezzemolo

### Minestra:

- Passato o crema (senza latte) di verdura fresca di stagione o surgelata, con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato senza grassi aggiunti
- Brodo di carne magro, con aggiunta di pastina
- Passato o crema di legumi, preparato con legumi secchi, cipolla carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta , riso o crostini di pane tostato.
- Pasta e fagioli: classico piatto toscano, è una zuppa semi densa con la presenza di legumi interi

### 2° piatto:

- Polpette: sono preparate presso il centro cottura di riferimento , con carne macinata di vitello o tacchino , patate e uovo; impanati solo con farina e pane grattato; non vengono utilizzati prodotti surgelati , precotti.
- Hamburger di carne : vitello o tacchino e pane
- Scaloppine di pollo, tacchino, vitello o maiale magro sono infarinate e cotte in brasiera – teglia in forno
- Bocconcini di pollo o tacchino croccanti e pesce croccante sono impanati con pan grattato
- Sformato di verdure: verdure di stagione, uovo, latte e maizena.
- Se non specificato , non contiene besciamella, burro, panna; idem per le torte di verdure.
- Piatti a base di pesce : merluzzo o filetti di platessa gratinato al forno, con pomodori, erbe aromatiche
- **Piatto freddo** : alternanza fra stracchino, ricotta, mozzarella caciotta fresca , prosciutto crudo magro o cotto.
- Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi e per il contenuto in calcio si predilige il formaggio anziché il salume.

#### Contorni:

Verdure crude	Verdure cotte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata verde del tipo lattuga, radicchio</li> <li>• Insalata mista: lattuga, radicchio cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro</li> <li>• <i>(a seconda della stagione)</i></li> <li>• Carote</li> <li>• Pomodoro da insalata</li> <li>• Cavolo cappuccio</li> <li>• Cetrioli</li> <li>• Finocchi</li> <li>• Bastoncini di ortaggi crudi: carote, sedano, finocchio ecc. Possono essere servita tale e quali senza condimento o con condimento (condite nel refettorio)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cavolfiore, lessato, in brasiera, cime di rapa o broccoli</li> <li>• Bietola, spinaci e rafi, lessati o saltati aglio e olio</li> <li>• Cavolo cappuccio stufato</li> <li>• Zucchine, lesse al pomodoro, trifolate</li> <li>• Finocchi stufati o trifolati, lessati</li> <li>• Melanzane al tegame</li> <li>• Fagiolini lessati o al pomodoro</li> <li>• Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse.</li> <li>• Verdure cotte o verdure saltate: scelta libera a discrezione del capo cuoco</li> </ul>

**Frutta fresca di stagione**, di provenienza locale o regionale o nazionale;

n.b. **Banana** (mezza a bambino per la scuola d'infanzia ed una a bambino per le primaria e le secondaria di 1° grado) vengono distribuite non più di una volta settimana e solo nel giorno in cui il pranzo prevede un piatto a base di pesce.

#### LA COLAZIONE O LA MERENDA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

- una porzione di frutta fresca (da proporre almeno 2 volte a settimana)
- un vasetto di yogurt alla frutta
- mezza fettina di pane toscano e olio o pane toscano e pomodoro (a seconda della stagione)
- mezza fettina di pane toscano e marmellata
- latte e biscotti secchi non farciti ed a ridotto contenuto in grassi
- mezza fettina di pane toscano e cioccolato
- una fetta biscottata con marmellata

**DOLCI E DESSERT:** A discrezione del centro cottura , la porzione della frutta può essere sostituita da una dessert: schiacciata alla fiorentina, torta di mele .

Il dolce viene distribuito una volta al mese, sempre in sostituzione della frutta fresca.

Tutte le torte sono prodotte presso il centro di cottura.

Non è previsto l'uso di panna, margarina, crema .

#### MENÙ ALTERNATIVI

Vi è massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari.

Il servizio dietetico prevede diete per:

- motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- esclusioni di tipo etico/culturale/religioso.

Per la somministrazione di diete speciali, richieste per motivi di salute o patologie particolari ovvero per motivazioni etico - culturali - religiose, l'Amministrazione si attiene alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica".

Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

### **DIETE PER MOTIVI SANITARI**

La richiesta per l'attivazione di una dieta speciale va fatta esclusivamente presentando un certificato medico che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta .

Vista la delicatezza del servizio e la responsabilità che questo comporta, è necessario seguire un iter ben preciso:

- ▶ i certificati medici vanno presentati preventivamente rispetto all'inizio del servizio mensa;
- ▶ la dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica;
- ▶ per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale (pediatri o medici specialisti) mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici ...);

All'interno di ogni centro cottura è stata individuata una cucina dietetica autonoma che si occupa della preparazione dei pasti per le diete speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il menù per le diete è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e, nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

### **Vitto per disturbo gastro – intestinale**

**(senza certificato medico per un massimo di 5 gg.)**

In caso di indisposizione passeggera, su richiesta del responsabile dell'obbligo scolastico (genitori, tutori, etc.), ai bambini viene somministrata una dieta "leggera", comunque composta e preparata secondo le indicazioni delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica".

Qualora la durata dell'indisposizione sia superiore a cinque giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato medico.

Il pasto prevede

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino, arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti
- Patate lesse
- Pane toscano

### **Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 5**

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia e gli alimenti che possono essere somministrati.

Se il certificato non riporta 'indicazioni precise' sul tipo dei cibi che devono essere esclusi il pasto verrà confezionato con :

Pasta o riso all'olio, fettina di pollo o tacchino in bianco e patate lesse e pane toscano per tutta la durata del certificato.

### **Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari**

Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari verranno somministrate solo a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria proveniente da pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare altresì: la diagnosi, il tipo di dieta da seguire, il periodo preposto per la dieta e gli alimenti che non possono essere somministrati.

#### **1. Dieta per intolleranti al glutine**

Vien preparato lo stesso tipo di menù, ma utilizzando prodotti privi di glutine.

Nei limiti del possibile sarà rispettato il menu proposto per gli altri bambini.

#### **2. Dieta intolleranti al pomodoro**

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione : melanzane, zucchine zucca, ecc...

### 3. Dieta intolleranti al pesce

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino, di manzo, prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

### 4. Dieta intolleranti ai latticini

Si esclude il latte vaccino e derivati :

- lasagne: solo con pomodoro
- formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

### 5. Dieta intolleranti all'uovo

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di manzo o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

### Diete speciali per convinzioni etico - religiose o culturali

I genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni etico - religiose o culturali del nucleo familiare, specificando l'indicazione degli alimenti da escludere.

I primi piatti a base di pasta ripiena con carne tipo tortellini (carne e prosciutto ) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura .

Il secondo piatto a base carne, di pollo o tacchino, di prosciutto crudo e cotto e di pesce saranno sostituiti con: uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio, formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta, parmigiano, legumi (accompagnati da un contorno di verdura).

### Dieta per vegetariani

il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi e verdure

Gli **ALLERGENI** presenti nel menù proposto vengono evidenziati con un numero, di seguito la legenda.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Frutta a guscio
8. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sup>2</sup> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
9. Lupini e prodotti a base di lupini.

Sono stati esclusi dalla lista gli allergeni (esempio arachidi) che non sono presenti nelle ricette dei piatti proposti nel menu.

## COSA C'È DENTRO IL PIATTO

Il pasto prevede: primo piatto, secondo piatto, contorno crudo e/o cotto, frutta fresca, pane, **parmigiano reggiano grattugiato**.

Per avvicinare gli utenti ad un maggior numero di alimenti, si chiede di proseguire con la proposta di [piatti della tradizione regionale](#) e le [giornate a tema: vegetariano ed il menù senza glutine](#).

		27 Settembre	28 Settembre	29 Settembre
		Risotto alla rucola / radicchio Arrosti di vitello Legumi all'olio <b>Pane integrale</b>	Pasta olio e peperoncino Frittata di verdure (zucchine ) Insalata di pomodori (1,2)	Pasta <b>integrale</b> al pesto Pollo al forno Carote julienne ( 1, 4)
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
	Uovo sodo			
Prosciutto cotto		<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>		Pesto senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tonno	
<b>02 Ottobre</b>	<b>03 Ottobre</b>	<b>04 Ottobre</b>	<b>05 Ottobre</b>	<b>06 Ottobre</b>
Pasta all'olio e peperoncino Spezzatino di vitello al pomodoro Spinaci olio e limone (1,5)	Pasta <b>integrale</b> alla pomarola Polpettine di patate formaggio Carote lesse (1,2,4,5)	<b>Tortellini</b> in brodo vegetale <b>PROSCIUTTO COTTO O COTTO</b> Misto di verdure con patate al forno <b>EMILIANO</b> ( 1, 2,4)	Pasta alle melanzane Scaloppine di pollo agli agrumi Insalata mista (no carote ) <b>Pane integrale</b> (1,5)	Gnocchi alle zucchine e pinoli Bocconcini di merluzzo dorati Bastoncini di Finocchi crudi (1,2,3)
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
		Pastina in brodo formaggio		Formaggio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Polpette solo patate e uovo			
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Polpette no uovo	Pastina in brodo		Pasta alle zucchine

<b>09 Ottobre</b> Passato di verdura con pasta Fesa di tacchino al rosmarino Patate al forno ( 1,5)	<b>10 Ottobre</b> Pasta e fagioli ( <i>semi solida con parte dei fagioli interi</i> ) <b>CACIOTTA</b> toscana Spinaci <b>TOSCANO</b> (1, 4)	<b>11 Ottobre</b> Pasta <b>integrale</b> al pesto di spinaci Pollo al forno ( 1, 4) Insalata	<b>12 Ottobre</b> Pasta alla pomarola Filetto di pesce al forno Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>	<b>13 Ottobre</b> Risotto olio e parmigiano Omelette Insalata di pomodori <b>Pane integrale</b> ( 2,4)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
			Legumi	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Prosciutto crudo- cotto			Riso all'olio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Tonno
<b>16 Ottobre</b> Pasta al <b>ragu di pesce</b> Formaggio Insalata mista ( con cavolo cappuccio – no carote ) (1,3, 4, 5) <b>Pesce fresco</b>	<b>17 Ottobre</b> Pasta all'erbette aromatiche Scaloppine di vitello alla pizzaiola Fagiolini lessi <b>Pane integrale</b> (1,)	<b>18 Ottobre</b> Pasta pomodoro e olive Frittata di verdure Finocchi trifolati (1,2,5)	<b>19 Ottobre</b> Crema di ceci con riso Bocconcini di pollo con aromi Patate lesse al prezzemolo <b>SENZA GLUTINE</b> <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>	<b>20 Ottobre</b> Pasta <b>integrale</b> alla zucca Hamburger di tacchino Misto di erbette lesse olio e limone ( 1)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
<b>Pasta all'olio</b>		Uovo sodo		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
<b>Prosciutto cotto</b>				
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Formaggio		
<b>23 Ottobre</b> Pappa al pomodoro Arista Insalata <b>Pane integrale</b> (1,5)	<b>24 Ottobre</b> Riso all'olio Bocconcini di petto di pollo dorati Cavolo cappuccio all'olio ( 1)	<b>25 Ottobre</b> Lasagne Formaggio Fagiolini olio e limone (1,2,4,5)	<b>26 Ottobre</b> Pasta <b>integrale</b> alla marinara ( <i>basilico aglio origano</i> ) Filetto di pesce Insalata mista ( no carote ) (1,3) <b>Pesce fresco</b>	<b>27 Ottobre</b> Passato di verdura con pastina Polpette di verdure e patate ( <i>cavolfiore</i> ) Carote julienne <b>VEGETARIANO</b> (1,2,5)

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Scaloppina di vitello			Uovo sodo	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Lasagne al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
<b>30 Ottobre</b> Gnocchi rosè <b>PROSCIUTTO CRUDO o cotto</b> Spinaci all'olio (1,2,4,5)	<b>31 Ottobre</b> Pasta <b>integrale</b> al ragù di pesce Fesa di tacchino al forno Insalata mista ( no carote) ( 1, 3, 5) <b>Pesce fresco</b>	<b>01 Novembre</b> Pasta senza uovo <b>Crema di legumi con crostini</b> <b>Pollo al forno</b> <b>Carote julienne</b>	<b>02 Novembre</b> Pasta al pomodoro Frittata di verdure (porri ) Fagiolini e carote lesse (1,2, 5)	<b>03 Novembre</b> No uovo Risotto alla rucola / radicchio Arrostito di vitello Legumi all'olio <b>Pane integrale</b>
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
Mozzarella	Pasta al pomodoro o olio			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tonno	
<b>06 Novembre</b> Pasta all'erbette Aromatiche Hamburger Misto di verdure al forno ( 1,)	<b>07 Novembre</b> Lasagne Formaggio Carote julienne ( 1,2,4)	<b>08 Novembre</b> Passato di verdura con crostini Polpettine di patate formaggio Insalata ( 1, 2,4	<b>09 Novembre</b> Pasta al ragù di verdure Bocconcini di pollo agli agrumi Insalata di finocchi <b>Pane integrale</b> ( 1,5)	<b>10 Novembre</b> Pasta <b>integrale</b> al pomodoro e olive Quadretti di merluzzo dorati Spinaci ( 1,3, 5)
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
				Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne solo di pomodoro Prosciutto crudo o cotto	Polpette uovo e patate		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
<b>13 Novembre</b> Passato di verdura con pasta Fesa di tacchino al forno Patate al forno ( 1, 5 )	<b>14 Novembre</b> Pasta <b>integrale</b> al pesto di spinaci Pollo al forno Insalata (1,4)	<b>15 Novembre</b> Polpette no uovo Risotto olio e parmigiano Omelette Spinaci <b>Pane integrale</b> ( 2,4)	<b>16 Novembre</b> Gnocchi alla pomarola Filetto di pesce al forno Bastoncini ortaggi crudi ( 1,2,3,5) <b>Pesce fresco</b>	<b>17 Novembre</b> Pasta al ragù di legumi <b>PROSCIUTTO COTTO o crudo</b> Fagiolini e carote lesse (1,5)



NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
			Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Pesto senza formaggio	Riso all'olio		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Tonno	Pasta al pomodoro	
<b>20 Novembre</b>	<b>21 Novembre</b>	<b>22 Novembre</b>	<b>23 Novembre</b>	<b>24 Novembre</b>
Pasta <b>integrale</b> pomodoro e olive Arrostato di vitello Spinaci o bietoline all'olio ( 1,5)	Crema di ceci con riso Hamburger di tacchino Misto di erbe lesse olio e limone <b>Pane integrale ( 1)</b>	Pasta all'erbe aromatiche Filetto di pesce dorato Finocchi trifolati <b>Pesce fresco</b>  ( 1,3)	Lasagne Formaggio Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4,5)	Pasta alla zucca Bocconcini di petto di pollo dorati Insalata mista ( 1,)
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
		Uovo sodo		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto	
<b>27 Novembre</b>	<b>28 Novembre</b>	<b>29 Novembre</b>	<b>30 Novembre</b>	<b>01 Dicembre</b>
Pasta alla pomarola Arista Insalata ( 1,)	Risotto alle verdure di stagione Bocconcini di tacchino croccanti ( al forno ) Bastoncini di verdure crude <b>Pane integrale ( 5)</b>	Pasta <b>integrale</b> al <b>ragù di pesce</b> <b>Formaggio</b> Fagiolini olio e limone (1,3,4) <b>Pesce fresco</b>	Passato di verdure con pastina Polpette di verdure e patate (cavolfiore e carote ) Carote julienne (1,2,4, 5)	Pasta alla marinara ( <i>basilico aglio origano</i> ) Filetto di pesce Spinaci ( 1, 3)
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
Scaloppina di vitello		Pasta al pomodoro		Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Prosciutto cotto		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Polpette senza uovo	
<b>04 Dicembre</b>	<b>05 Dicembre</b>	<b>06 Dicembre</b>	<b>07 Dicembre</b>	<b>08 Dicembre</b>
Pasta alla Rosè Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Verdure cotte ( 1,4, 5)	Pasta al <b>ragù di pesce</b> Pollo al forno Insalata mista ( no carote ) ( 1,3, 5) <b>Pesce fresco</b>	Gnocchi alla zucca Arrostato di vitello Legumi all'olio <b>Pane integrale</b> ( 1,2)	Pasta olio e peperoncino Frittata di verdure (porri ) Misto verdure cotte ( 1,2)	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				

Stracchino	Pasta al pomodoro o olio			
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pasta al pomodoro				
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Pasta o riso alla zucca	Tonno	

**MENU INVERNO Base** 6 settimane , da metà dicembre a metà aprile

<b>LUNEDÌ</b> 11 Dicembre	<b>MARTEDÌ</b> 12 dicembre	<b>MERCOLEDÌ</b> 13 dicembre	<b>GIOVEDÌ</b> 14 dicembre	<b>VENERDÌ</b> 15 dicemre
Pasta aglio olio e peperoncino Omelette o frittata di verdure Carote julienne (1,2)	<b>Orecchiette</b> ai broccoli Filetto di pesce al forno Verdure cotte <b>PUGLIA</b> (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>	Risotto al parmigiano Hamburger di tacchino Fagiolini <b>Pane integrale</b> (1,4)	Lasagne <b>Formaggio</b> Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Crema di porri e zucca con riso Arista Patate al forno <b>Pane integrale</b> (5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Omelette			Scaloppina di tacchino
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		<b>Riso all'olio</b>	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto o crudo	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>18 Dicembre</b>	<b>19 Dicembre</b>	<b>20 Dicembre</b>	<b>21 Dicembre</b>	<b>22 Dicembre</b>
Ravioli al pomodoro <b>Formaggio</b> Verdure cotte (1,2,4,5)	Minestrina in brodo di carne magro Scaloppina di tacchino alla salvia Legumi all'olio ( <i>piselli</i> ) <b>Pane integrale</b> (1,5)	Pasta all'olio Polpette di vitello al pomodoro Finocchi trifolati (1,2,4)	Pasta senza uovo Gnocchi al pesto d'inverno Pollo al forno Insalata di cavolo cappuccio (1, 2,4)	Pasta <b>integrale</b> alla marinara Filetto di pesce al forno Insalata di Mista <b>Pesce fresco</b> (1,3)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
				Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto- crudo			Pesto senza formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Polpette senza uovo	Pasta al pesto	
<b>08 Gennaio</b>	<b>09 Gennaio</b>	<b>10 Gennaio</b>	<b>11 Gennaio</b>	<b>12 Gennaio</b>
Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino Bastoncini di ortaggi crudi (1, 5)	Pasta <b>integrale</b> al <b>ragù di pesce</b> <b>PROSCIUTTO CRUDO o cotto</b> Misto di verdure cotte (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>	Crema di legumi con pasta Bocconcini di petto di pollo agli agrumi Insalata mista (1,)	Pasta <b>tricolore</b> olio e peperoncino Scaloppina alla pizzaiola Verdure saltate in brasiera <b>Pane integrale</b> (1)	Risotto al pomodoro Omelette Fagiolini olio e limone <b>SENZA GLUTINE</b> (2,5) <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>

<b>NO PESCE- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Stracchino		Legumi	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>15 Gennaio</b>	<b>16 Gennaio</b>	<b>17 Gennaio</b>	<b>18 Gennaio</b>	<b>19 Gennaio</b>
Passato di verdura con pasta Spezzatino Patate lesse <b>Pane integrale (1,5)</b>	Pasta aglio e olio Filetto di pesce al forno Finocchi stufati (1,3) <b>Pesce fresco</b>	Lasagne <b>Formaggio</b> Carote julienne (1,2,4,5)	Pasta alla crema di cavolfiore Polpettine di vitello al pomodoro Insalata <b>(1,2,)</b>	<b>Tonno</b>  Pasta <b>integrale</b> all'erbette aromatiche Scaloppine di petto di pollo Mix di verdure lesse <b>(1,)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Omelette			
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Pasta al pomodoro Prosciutto cotto		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>22 Gennaio</b>	<b>23 Gennaio</b>	<b>24 Gennaio</b>	<b>25 Gennaio</b>	<b>26 Gennaio</b>
Pasta al ragù di pesce Formaggio Finocchi trifolati (1, 3, 4,5) <b>Pesce fresco</b>	Passato di legumi con crostini Pollo al forno Carote julienne (1,5)	Pasta senza uovo  Risotto allo zucca e/o porri Scaloppina di vitello alla pizzaiola Insalata verde <b>Pane integrale (1,)</b>	Polpette senza uovo  <b>Pasta integrale</b> al pomodoro Frittata di verdure Bastoncini ortaggi <b>VEGETARIANO (1, 2,5)</b>	Pasta al pesto inverno Filetto di pesce al forno Fagiolini lessi <b>(1,3,4)</b>
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta all'olio				Legumi
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Prosciutto cotto				Pesto senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>29 Gennaio</b>	<b>30 Gennaio</b>	<b>31 Gennaio</b>	<b>01 Febbraio</b>	<b>02 Febbraio</b>
Pasta ai broccoli Fesa di tacchino al	Lasagne <b>PROSCIUTTO COTTO</b>	Pasta al ragù di pesce Bocconcini di petto di	Formaggio  Passato di verdura con riso	Pasta <b>integrale</b> al ragù di verdure

forno Verdure cotte ( 1,)	<b>o crudo</b> Insalata mista <b>Pane integrale</b> (1,2,4,5)	pollo agli agrumi Spinaci lessi ( 1, 3,5) <b>Pesce fresco</b>	Polpette di verdure Carote julienne (1, 2,4)	Hamburger Fagiolini (1,5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Formaggio	Pasta all'olio		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Lasagne solo pomodoro	Pasta al pomodoro		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Lasagne senza uovo		Polpette senza uovo	

### BIS

<b>05 Febbraio</b>	<b>06 Febbraio</b>	<b>07 Febbraio</b>	<b>08 Febbraio</b>	<b>09 Febbraio</b>
Pasta marinara ( aglio origano e prezzemolo) Omelette Carote julienne ( 1,2)	Pasta al ragù di pesce Scaloppine di tacchino al limone Misto verdure cotte <b>(1,3)</b> <b>Pesce fresco</b>	Riso all'olio Polpettine di vitello al pomodoro Fagiolini <b>Pane integrale</b> (1,2)	Lasagne <b>Formaggio</b> Bastoncini di ortaggi crudi ( 1,2,4,5)	Crema di porri con crostini Arista Patate al forno <b>Pane integrale</b> <b>( 1, )</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Mozzarella			Tonno
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Lasagne solo pomodoro Prosciutto cotto	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>12 Febbraio</b>	<b>13 Febbraio</b>	<b>14 Febbraio</b>	<b>15 Febbraio</b>	<b>16 Febbraio</b>
Prosciutto cotto Riso alle erbe aromatiche Arrosti di vitello con salsa di verdure Finocchi trifolati ( 1, 5)	Minestrina in brodo di vegetale Polpettine di verdure Insalata <b>Pane integrale VEGETARIANO</b> ( 1, 2,)	Polpette senza uovo Pasta al ragù di pesce Piatto freddo <b>CACIOTTA</b> Verdure cotte <b>CENERI</b> ( 3, 4) <b>Pesce fresco</b>	Pasta senza uovo Pasta al pesto d'inverno Pollo al forno Insalata di cavolo cappuccio ( 1,4)	Pasta <b>integrale</b> alla marinara Filetto di pesce al forno Insalata di Mista <b>QUARESIMA</b> <b>(1,3)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
		Pasta all'olio		Uovo sodo
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Prosciutto crudo	Pesto senza formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Polpette senza uovo			
<b>19 Febbraio</b>	<b>20 Febbraio</b>	<b>21 Febbraio</b>	<b>22 Febbraio</b>	<b>23 Febbraio</b>
Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino	Pasta <b>integrale</b> rosè Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Pasta e ceci Cosce di pollo alla cacciatora	Risotto al pomodoro Filetto di pesce al forno	Pasta <b>tricolore</b> olio e peperoncino Omelette

Bastoncini di ortaggi crudi ( 1, 5)	Misto di verdure cotte (1,5)	Carote julienne <b>TOSCANO</b> (1,)	Verdure saltate in brasiera (varietà di cavoli ) <b>Pane integrale</b> ( 3,5) <b>Pesce fresco</b>	Fagiolini olio e limone <b>QUARESIMA</b> ( 1, 2)
<b>NO PESCE- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Stracchino		Stracchino	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Pasta al pomodoro			
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Stracchino
<b>26 Febbraio</b>	<b>27 Febbraio</b>	<b>28 Febbraio</b>	<b>01 Marzo</b>	<b>02 Marzo</b>
Passato di verdura con pasta Spezzatino Patate lesse <b>Pane integrale</b> ( 1,)	Pasta alla crema di cavolfiore Pollo al forno Insalata mista ( 1,)	Pasta <b>integrale</b> pomodoro e olive Quadretti di merluzzo dorati Mix di verdure lesse ( 1,3, 5)	Pasta aglio e olio Polpette di tacchino Finocchi stufati ( 1, )	Lasagne <b>Formaggio</b> Carote julienne <b>QUARESIMA</b> ( 1, 2,4, 5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Mozzarella		Omelette		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Lasagne al pomodoro Tonno
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Pasta senza uovo
<b>05 Marzo</b>	<b>06 Marzo</b>	<b>07 Marzo</b>	<b>08 Marzo</b>	<b>09 Marzo</b>
Gnocchi al ragù <b>PROSCIUTTO COTTO</b> Bastoncini di ortaggi (1,2,5)	Risotto allo zafferano Scaloppina di maiale magro impanata (cotta al forno ) Fagiolini <b>Pane integrale</b> <b>LOMBARDO</b> ( 1,2)	Passato di legumi con crostini Pollo al forno Finocchi crudi ( 1, )	<b>Pasta integrale</b> al pomodoro Tortino di patate e formaggio ( gateau) Insalata <b>VEGETARIANO</b> ( 1, 2,4,5)	Pasta al pesto inverno Filetto di pesce al forno Spinaci <b>Pane integrale</b> <b>QUARESIMA</b> (1, 3, 4) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta all'olio Tonno	Omelette			Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				

			Tortino patate e uovo	Pesta senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tortino senza uovo	
<b>12 Marzo</b>	<b>13 Marzo</b>	<b>14 Marzo</b>	<b>15 Marzo</b>	<b>16 Marzo</b>
Pasta al crema di broccoli Fesa di tacchino al rosmarino Verdure cotte ( 1, )	Lasagne Piatto freddo <b>CACIOTTA</b> Insalata mista <b>Pane integrale</b> ( 1,2,4,5)	Pasta al ragù di pesce Bocconcini di pollo dorati Spinaci lessi ( 1, 3,5) <b>Pesce fresco</b>	Pasta <b>integrale</b> al ragù di verdure Hamburger Fagiolini (1,5)	Passato di verdura con riso Polpette di verdure Carote julienne <b>QUARESIMA</b> <b>( 1,2,4)</b>
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
		Pasta al pomodoro	Tonno	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Lasagne al pomodoro e Prosciutto cotto	Pasta al pomodoro		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Pasta senza uovo			Polpette senza uovo

#### TRIS

<b>19 Marzo</b>	<b>20 Marzo</b>	<b>21 Marzo</b>	<b>22 Marzo</b>	<b>23 Marzo</b>
Pasta aglio olio e peperoncino Omelette Insalata ( 1, 2)	Crema di porri con riso Arista Patate al forno	Risotto al parmigiano Hamburger di tacchino Fagiolini <b>Pane integrale</b> ( 1, 4)	Lasagne Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Bastoncini di ortaggi crudi ( 1,2,4,5)	Pasta ai broccoli Filetto di pesce al forno Verdure cotte <b>Pane integrale</b> <b>QUARESIMA</b> <b>(1, 3)</b> <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Fesa di tacchino		Tonno	Mozzarella
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Risotto all'olio	Lasagne al pomodoro	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>Tonno</b>			Pasta senza uovo	
<b>26 Marzo</b>	<b>27 Marzo</b>	<b>28 Marzo</b>	<b>29 Marzo</b>	<b>30 Marzo</b>
Pasta al ragu di pesce <b>Formaggio</b> Verdure cotte ( 1, 3,4, 5) <b>Pesce fresco</b>	Passato di verdura con riso Bocconcini di tacchino alla salvia Legumi all'olio ( <i>piselli</i> ) <b>Pane integrale</b> ( 5)	Pasta all'olio Polpette di verdure Finocchi trifolati (1,2,4)	Pasta al pesto d'inverno Pollo al forno Insalata di cavolo cappuccio (1, 4)	Pasta <b>integrale</b> alla marinara Filetto di pesce al forno Insalata di Mista <b>QUARESIMA</b> <b>( 1,3)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				

Pasta pomodoro				Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Pasta al pomodoro		Polpette senza uovo		
<b>Aprile</b>	<b>Aprile</b>	<b>04 Aprile</b>	<b>05 Aprile</b>	<b>06 Aprile</b>
		Pasta integrale olio e peperoncino Hamburger Misto di verdure cotte ( 1,)	Riso al pomodoro Filetto di pesce al forno Verdure cotte <b>Pane integrale (3,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Pasta rose Frittata di verdure Fagiolini olio e limone ( 1, 2,4,5)
<b>NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO</b>				
		Parmigiano	Parmigiano	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pasta al pomodoro
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Parmigiano
<b>09 Aprile</b>	<b>10 Aprile</b>	<b>11 Aprile</b>	<b>12 Aprile</b>	<b>13 Aprile</b>
Pasta all'erbette aromatiche Polpettine di vitello al pomodoro Mix di verdure lesse <b>Pane integrale ( 1, 2)</b>	Pasta aglio e olio Filetto di pesce al forno Insalata mista ( 1,3) <b>Pesce fresco</b>	Lasagne Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Fagiolini lessi ( 1,2,4,5)	Pasta <b>integrale</b> alla crema di cavolfiore Hamburger tacchino Finocchi stufati ( 1,)	Passato di verdura con pasta Tortino di patate e formaggio ( gateau) Carote julienne ( 1, 2,4,5)
<b>NO PESCE- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Prosciutto crudo	Mozzarella		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Lasagne al pomodoro		Tortino di patate e uovo
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Polpette senza uovo		Pasta senza uovo		Tortino senza uovo

### **PRIMAVERA**

<b>LUNEDÌ</b> 16 aprile	<b>MARTEDÌ</b> 17 aprile	<b>MERCOLEDÌ'</b> 18 aprile	<b>GIOVEDÌ</b> 19 Aprile	<b>VENERDÌ</b> 20 aprile
Pasta <b>integrale</b> al	Pasta ai crema di	Passato di verdura con	Risotto olio e	Lasagne di verdure

tonno ( con pomodoro) Omelette Zucchine trifolate (1,2,3)	peperoni Pollo al forno Insalata mista (1,)	crostini Arista Legumi all'olio  (1,5)	prezzemolo Pesce al forno Insalata di finocchi (3) <b>Pesce fresco</b>	Piatto freddo <b>PROSCIUTTO COTTO</b> Insalata verde <b>Pane integrale</b> ( 1,2,4,5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro		Fesa di tacchino al forno	Formaggio	Formaggio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pasta alle verdure
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Formaggio				Pasta senza uovo
<b>23 Aprile</b>	<b>24 Aprile</b>	<b>25 Aprile</b>	<b>26 Aprile</b>	<b>27 Aprile</b>
Pasta all'amatriciana <b>PECORINO</b> romano Insalata mista <b>LAZIO</b> (1,4,5)	Pasta alle melanzane Vitello al forno Fagiolini olio e limone <b>Pane integrale</b> (1,)		Pasta <b>integrale</b> al pesto Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure Zucchine e carote trifolate (1,4)	Orzotto con verdura ( zuppa) Filetto di pesce al forno Carote filnage (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro	Uovo sodo			Uovo sodo
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
<b>30 Aprile</b>	<b>01 Maggio</b>	<b>02 Maggio</b>	<b>03 Maggio</b>	<b>04 Maggio</b>
Pasta all'olio Hamburger Fagiolini e carote lesse <b>Pane integrale</b> (1,)		Pasta al ragù Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Spinaci <b>Pane integrale</b> (1,5)	Pasta al pomodoro Tortino di patate e fagiolini e parmigiano Carote julienne <b>VEGETARIANO</b> (1,2,4,5)	Pasta <b>integrale</b> al pesto di zucchine Pollo al forno Insalata mista ( 1,4)
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
		Formaggio		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Tortino sena formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tortino senza uovo	
<b>07 Maggio</b>	<b>08 Maggio</b>	<b>09 Maggio</b>	<b>10 Maggio</b>	<b>11 Maggio</b>
Malloreddu alla contadina ( <i>piselli grana</i> ) Arista di maiale al rosmarino	Farro pesto e pomodorini Merluzzo dorato Bastoncini di ortaggi crudi	Passato di verdura con pastina Fesa di tacchino alle verdure <b>Pisellini</b>	Lasagne alle verdure Piatto freddo <b>STRACCHINO</b> insalata <b>Pane integrale</b>	Pasta al ragu di pesce Omelette Zucchine al pomodoro <b>Pane integrale</b> ( 1, 2,3)



Insalata mista <b>SARDO</b> <b>(1,4)</b>	(1,3, 4)	<b>(1,5)</b>	<b>(1,2,4,5)</b>	<b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
Fesa di tacchino al forno	Formaggio			Pasta all'olio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Lasagne senza besciamella	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>14 Maggio</b>	<b>15 Maggio</b>	<b>16 Maggio</b>	<b>17 Maggio</b>	<b>18 Maggio</b>
Pasta al ragù Piatto freddo <b>PROSCIUTTO COTTO</b> Insalata verde <b>Pane integrale</b> <b>(1,5)</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Carote julienne <b>SENZA GLUTINE</b> <b>(2)</b> <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>	Pasta <b>integrale</b> al pomodoro Pesce al forno Zucchine trifolate <b>(1,3,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Passato di verdura con riso Tacchino al forno Patate al forno <b>(5)</b>	Pasta ai peperoni Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche Insalata mista <b>(1,)</b>
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro Formaggio		Formaggio		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
<b>21 Maggio</b>	<b>22 Maggio</b>	<b>23 Maggio</b>	<b>24 Maggio</b>	<b>25 Maggio</b>
Pasta <b>integrale</b> al pesto Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure Insalata mista <b>(1,4,5)</b>	Tonno  Pasta alle melanzane  Pollo al forno  Fagiolini olio e limone <b>Pane integrale</b> <b>(1)</b>	Pasta all'olio  Arista  Fagioli all'uccelletto <b>(1,)</b>	Risotto alle zucchine  Filetto di pesce al forno Carote julienne <b>(3)</b> <b>Pesce fresco</b>	Pasta al tonno  <b>Piatto freddo</b> <b>( PECORINO)</b>  Insalata <b>(1,3,4)</b>
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pesto senza formaggio				<b>Prosciutto crudo</b>

28 Maggio	29 Maggio	30 Maggio	31 Maggio	01 Giugno
Pasta al zucchine e pinoli Hamburger Fagiolini e carote lesse <b>Pane integrale (1,)</b>	Pasta all'olio Filetto di pesce Insalata verde <b>(1, 3)</b> <b>Pesce fresco</b>	Pasta al ragù Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Popone ( 1,5)	Farro pomodorini e basilico Polpette di verdure Insalata (1,2,4)	Pasta <b>integrale</b> al pesto Pollo al forno Carote julienne (1,4)
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
	Mozzarella	Tonno		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pesto senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Polpette senza uovo	
04 Giugno	05 Giugno	06 Giugno	07 Giugno	08 Giugno
Pasta al ragù di verdure  Omelette  Zucchine al pomodoro (1,2,5)	Pasta ai peperoni  Arista di maiale al rosmarino  Insalata mista <b>(1,)</b>	Pasta <b>integrale</b> alla pomarola  Fesa di tacchino alle verdure  Pisellini <b>(1,5)</b>	Polpette senza uovo  Pasta al pesto  Piatto freddo <b>STRACCHINO</b>  insalata <b>Pane integrale (1, 4)</b>	Pasta <b>integrale</b> alla pizzaiola  Filetto di pesce  Bastoncini di ortaggi crudi <b>(1,3)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Vitello al forno			Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Pesto senza formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Parmigiano				
11 Giugno	12 Giugno	13 Giugno	14 Giugno	15 Giugno
Pasta al ragù di pesce Piatto freddo <b>PROSCIUTTO COTTO</b> Insalata verde <b>Pane integrale (1,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Carote julienne ( 2)	Pasta <b>integrale</b> al pomodoro Bocconcini di merluzzo dorati Zucchine trifolate (1,3,5)	Passato di verdura con riso Tacchino al forno Patate al forno ( 5)	Pasta alla crema di peperoni Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche Insalata mista ( 1)
<b>NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro Mozzarella		Mozzarella		

INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
<b>18 Giugno</b>	<b>19 Giugno</b>	<b>20 Giugno</b>	<b>21 Giugno</b>	<b>22 Giugno</b>
Pasta <b>integrale</b> al pesto Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure Insalata mista (1,4 , 5))	Mozzarella  Pasta alle melanzane Pollo al forno Fagiolini olio e limone <b>Pane integrale</b> (1,)	Pasta all'olio Arista Fagioli all'ucelletto (1,)	Risotto alle zucchine Filetto di pesce al forno Carote julienne (3) <b>Pesce fresco</b>	Pasta al tonno Piatto freddo ( caciotta) Insalata ( 1, 3,4)
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
<b>25 Giugno</b>	<b>26 Giugno</b>	<b>27 Giugno</b>	<b>28 Giugno</b>	<b>29 Giugno</b>
Pasta al zucchine e pinoli Hamburger Fagiolini e carote lesse <b>Pane integrale</b> ( 1,)	Pasta al ragu di pesce Polpette di verdure Carote julienne ( 1, 2,3,4) <b>pesce fresco</b>	Pasta al ragu Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Popone ( 1, 5)	Farro pomodorini e basilico Bocconcini di tacchino dorati Legumi all'olio (1,)	Pasta <b>integrale</b> al pesto Pesce al forno Insalata mista ( 1, ,3,4) <b>Pesce fresco</b>
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro Mozzarella		Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Polpette senza uovo			

**Variazioni del menu:**

in caso di sciopero e/o assemblea del personale scolastico,così come in caso di calamità naturali che possono compromettere la regolare consegna delle derrate alimentari ecc. il menù può subire una modifica-unificazione:

- Pasta o riso in bianco

- piatto freddo (formaggio, prosciutto cotto o uova)
- verdure crude.

Le variazioni del menu vengono pubblicate quotidianamente sul sito dell'azienda.

#### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224
- *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (GU Serie Generale n.220 del 21-09-2011);*
- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* approvate dalla Conferenza unificata Stato - Regioni il 29/04/2010 e pubblicate sulla G.U. n. 134 del 11-6-2010;
- *Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010* approvate con la deliberazione della Giunta Regionale Toscana n. 898 del 13 settembre 2016 (pubblicato sul BURT Parte Seconda n. 40 del 5.10.2016 Supplemento n. 154 del 5 ottobre 2016);
- *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene* approvati con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 24 maggio 2012.

#### **SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI E VERIFICHE SULLE FORNITURE**

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e

devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Centro Pluriservizi spa prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici e in copia nelle sezioni di nido.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto Centro Pluriservizi spa dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati nonché copia dei certificati e degli attestati di assoggettamento dei singoli fornitori alle disposizioni sopra richiamate.

Sia le schede tecniche sia i certificati e gli attestati devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati.

#### CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE

Per l'effettuazione delle pulizie degli ambienti, refettori, cucina, magazzini e di tutti gli arredi e delle attrezzature di cucina dovranno essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

I prodotti utilizzati dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

In particolare i prodotti utilizzati per le pulizie si dividono in:

- A) **Prodotti DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI:** devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.
- B) **DISINFETTANTI:** devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").
- C) **Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.**

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, punto 5.3.5.