

del A

	COMUNE DI ARCIDOSSO Provincia di Grosseto Piazza Indipendenza, 309 – tel. 0564/966438 – fax 0564/966010 C.F. e P.I. 00103760534 www.comune.arcidosso.gr.it
--	--

CAPITOLATO SPECIALE : PROCEDURA RISTRETTA IN APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DEL NIDO D'INFANZIA, SCUOLA D'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL CAPOLUOGO

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per il Nido d'Infanzia, Scuola d'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado del Capoluogo. Tale servizio dovrà effettuarsi tutti i giorni in base al calendario scolastico e consiste nella fornitura di un pasto completo secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale, nonché di servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione della cucina e dei locali adibiti a refettorio, come dettagliato nell'art. 4 del presente capitolato d'appalto.

Art. 2 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è prevista in anni 1 (uno) con inizio dal 06/11/2007 e termine con il 05/11/2008.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire nei termini e nei modi previsti dall'art. 11 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, può se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Art. 3 Valore dell'appalto e finanziamento

Il valore dell'appalto presunto è di €. 124.100,00 oltre I.V.A. di legge – ed è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 3,65 oltre I.V.A. - per il numero presunto dei pasti da somministrare nel periodo di durata del contratto (n. 32.500 presunti).

Sul valore di riferimento (€ 3,65) di ogni singolo pasto dovranno essere presentate le offerte in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento.

La ditta appaltatrice si impegna ad effettuare il servizio di somministrazione pasti, apparecchiatura, sparcchiatura, riordinio, pulizia e sanificazione del refettorio e del lavaggio delle stoviglie, secondo le vigenti norme igienico- sanitarie.

Art. 4 Modalità di gestione del servizio.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparcchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e della cucina e del lavaggio delle stoviglie, secondo le vigenti norme igienico-sanitarie e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Alla ditta è fatto espresso obbligo di predisporre alle ore 11,30 la sala adibita a mensa della Scuola dell'Infanzia con il montaggio dei tavoli pieghevoli e relativa predisposizione delle sedie .

Alle ore 14,30 la Ditta dovrà provvedere a rendere libera la sala da detto arredamento.

La ditta si impegna inoltre a fornire nel periodo estivo pasti caldi o da viaggio in occasione di iniziative rivolte ai ragazzi iscritti alla scuola dell'obbligo organizzate dal Comune o da altri Enti Pubblici, ove richiesto.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati dalla scuola, previa richiesta.

La ditta nell'espletamento del servizio è tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del medesimo negli orari stabiliti per i pasti, in accordo con le competenti autorità scolastiche.

Art. 5 Numero dei pasti.

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, in ca. 32.500 pasti annui da preparare presso le mense del Nido d'Infanzia e Scuola dell'Infanzia in Via Gragnoli e della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado in Via Risorgimento e da distribuire nei rispettivi locali.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Art. 6 Locali ed impianti

La ditta provvederà alla cottura e al confezionamento dei pasti nelle cucine di proprietà comunale posta all'interno dei plessi scolastici.

Il Comune concede, in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali, gli impianti e le attrezzature ad oggi disponibili per l'assolvimento del servizio. Al momento della firma del contratto di appalto sarà sottoscritto il verbale di consistenza dei beni dati in comodato dal quale dovrà risultare che la ditta aggiudicataria ha preso visione dei particolari che caratterizzano la gestione del servizio, soprattutto per quanto concerne la funzionalità e idoneità dei locali, nonché la qualità, quantità e consistenza delle attrezzature, arredi e materiali destinati al servizio di mensa. Conseguentemente nessuna obiezione potrà essere sollevata da parte della ditta aggiudicataria per difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del

periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante.

La ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

Sono a carico della ditta appaltatrice

- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti;
- la manutenzione ordinaria e delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna;
- eventuali integrazioni qualora la ditta ritenesse insufficiente o non funzionali quelli dati in dotazione;
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche o integrazioni.
- le spese relative al consumo di gas o metano per il funzionamento delle attrezzature dei centri cottura.

Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Sono a carico del Comune di Arcidosso gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, riscaldamento locali, acqua e interventi di manutenzione straordinaria delle reti di adduzione agli impianti nonché manutenzione straordinaria dei refettori e della cucina.

Art. 7 Composizione del pasto e dei menù

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato - ,devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicita prescrizione medica.

I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo – pasto offerto in sede di gara.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale scolastico in servizio presso i singoli plessi.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause imprevedibili (black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica allegata.

I prodotti usati per la pulizia e sanificazione dei refettori e delle cucine e del lavaggio delle stoviglie devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

Relativamente all'uso delle stoviglie in plastica la Ditta deve attenersi alle disposizioni di cui alla L R. T. 25/98 e alla DCRT 88/98 e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica).

Art. 8 Preparazione e cottura alimenti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra + 0 - 4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti mentre frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;

Art. 9 Trasporto pasti

In caso di impossibilità, debitamente documentata di utilizzo della cucina per cui si debba ricorrere alla preparazione dei pasti in luogo diverso, il trasporto stesso, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nei tempi e con le modalità previste dal presente capitolato e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati
- il trasporto del pane, della frutta, dei dolci deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche

Art. 10 Disposizioni per il personale.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali, dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La ditta

appaltatrice si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire il dipendente che non osserva una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la ditta.

Il personale dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro di colore chiaro in perfetto stato di pulizia, dovrà essere indossato copricapo che contenga tutta la capigliatura.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida, tale personale dovrà essere dotato di libretto di idoneità sanitaria e dovrà attestare la partecipazione ai corsi di formazione ai sensi di quanto disposto in merito dal D.Lgs. 26/05/1997, n. 155.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 11 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni. La ditta appaltatrice si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze infortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Art. 12 Controlli

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente, di tecnici allo scopo incaricati, di commissioni di nomina Comunale, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato. La A.S.L. competente, per il tramite del servizio di Igiene Pubblica, effettuerà controlli sanitari sui cibi e sull'igiene del personale; effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia.

Art. 13 Vigilanza

La corrispondenza tra i prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato verrà verificato dal Responsabile del Servizio e/o dal Responsabile del procedimento competente, che hanno costantemente accesso alla sede della mensa e facoltà di verifica e controllo sul processo di preparazione.

In caso di discordanza del menù, riscontrata per più di tre volte, il contratto si risolve automaticamente, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo.

Come previsto dal regolamento comunale per il diritto allo studio, è costituita una commissione comunale mensa, allo scopo tra l'altro, di verificare il funzionamento generale della ristorazione scolastica. I componenti di tale commissione alla presenza del Responsabile

del Servizio o del Responsabile del Procedimento hanno accesso ai locali di consumazione dei pasti.

Art. 14 Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, del compost e di quant'altro attivato dall'Amministrazione Comunale durante il periodo di svolgimento del servizio.

Art. 15 Raccolta differenziata di oli e grassi

La ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art. 16 Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 17 Assicurazioni

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 2.000.000,00 di euro;

Art. 18 Garanzie di esecuzione e cauzione definitiva.

La ditta aggiudicataria, a norma dell'art. 113 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163, al momento della stipula del contratto, dovrà presentare presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 10% dell'ammontare dell'appalto stesso. Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Art. 19 Divieto di cessione e subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o di sub appaltare il servizio anche per una minima quota percentuale.

Art. 20 Penalità

La ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento di una penale di € 300,00 per ogni giorno di mancato assolvimento degli obblighi contrattuali, oltre ai maggiori costi eventualmente sostenuti dall'Amministrazione per garantire il servizio stesso, qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, previa contestazione scritta effettuata dal Responsabile del Servizio, anche su segnalazione del personale scolastico. La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari, con un atto immediatamente esecutivo.

Art. 21 Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune
- in caso di fallimento e/o frode
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti dalle norme vigenti, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato

Art. 22 Scorrimento graduatoria

Nei casi sopradetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 23 Domiciliazione e foro competente

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto nel territorio del Comune di Arcidosso, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Grosseto.

Art. 24 Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, ivi comprese quelle relative alla registrazione, in caso di uso, sono a carico della ditta aggiudicataria ed il legale rappresentante dichiara di accettarle.

Art. 25 Corrispettivo di appalto

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo di aggiudicazione dell'appalto per ciascun pasto, previo riscontro, da parte del Responsabile del procedimento, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri.

Le liquidazioni saranno effettuate alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura. Su richiesta dell'Amministrazione, la ditta dovrà esibire la documentazione attestante la regolarità della retribuzione mensile del personale, nonché il versamento dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. La non esibizione di quest'ultima documentazione produrrà la risoluzione immediata del contratto qualora la ditta non ottemperasse entro 30 giorni.

L'ultima fattura di ciascun anno scolastico verrà liquidata previo ottenimento dei certificati liberatori da parte degli istituti previdenziali e contributivi.

Allegato al presente capitolato.

- Menù
- Grammature

IL RESPONSABILE DI AREA
- LANDI Emilio -

NIDO D'INFANZIA AMIATA GROSSETANO
SEZIONE ARCIDOSO

A.E. 2007-08

MENU SEMI-DIVEZZI

Prima e Terza settimana

GIORNI DELLA SETTIMANA	MENU
Lunedì'	Pastina in brodo di manzo con parmigiano Manzo frullato Verdure al vapore frullate Frutta di stagione
Martedì'	Passato di verdura con pastina Filetto di nasello al vapore Frutta di stagione
Mercoledì'	Pastina in bianco Coniglio al vapore frullato Verdure a vapore frullate Frutta di stagione
Giovedì'	Passato di legumi con semolino (Ceci 1 [^] settimana; Fagioli 3 [^] settimana) Frutta di stagione
Venerdì'	Polenta di granturco con olio e parmigiano Trancio di palombo al vapore Verdure al vapore Frutta di stagione

**NIDO D'INFANZIA AMIATA GROSSETANO
SEZIONE ARCIDOSSO**

MENU SEMI-DIVEZZI

Seconda e Quarta settimana

GIORNI DELLA SETTIMANA	MENU
Lunedì'	Pastina in brodo di pollo con parmigiano Pollo frullato Verdure frullate Frutta di stagione
Martedì'	Pasta o riso con sugo di verdura Pesce al vapore Macedonia di verdure Frutta di stagione
Mercoledì'	Passato di legumi con pastina (Lenticchie 2 [^] settimana; Piselli 4 [^] settimana) Frutta di stagione
Giovedì'	Pastina al pomodoro Filetti di sogliola al vapore Verdure al vapore Frutta di stagione
Venerdì'	Passato di verdura con crema multi cereali Prosciutto cotto 2 [^] settimana Manzo frullato 4 [^] settimana Frutta di stagione

**NIDO D'INFANZIA AMIATA GROSSETANO
SEZIONE ARCIDOSO**

MENU DIVEZZI

Prima e Terza settimana

GIORNI DELLA SETTIMANA	MENU
Lunedì'	Riso in bianco Roast-beef (dopo il 2 [^] anno) Verdure bollite o patate arrosto (dopo il 2 [^] anno) Frutta di stagione
Martedì	Minestra di legumi misti con pasta o riso Verdure fresche o bollite Patate stufate al pomodoro Dolce
Mercoledì'	Pasta al pomodoro Filetto di nasello bollito o al vapore Verdure fresche o cotte Frutta di stagione
Giovedì'	Minestra di verdura con orzo Piatto freddo con prosciutto crudo o cotto (1 [^] settimana) Formaggio (3 [^] settimana) Purea di patate (1 [^] settimana) Verdure bollite o al vapore (3 [^] settimana) Frutta di stagione
Venerdì'	Polenta di granoturco con olio e parmigiano Fior di nasello al pomodoro o in bianco Verdure bollite Frutta di stagione

**NIDO D'INFANZIA AMIATA GROSSETANO
SEZIONE ARCIDOSSO**

MENU DIVEZZI

Seconda e Quarta settimana

GIORNI DELLA SETTIMANA	MENU
Lunedì'	Pasta (2 [^] settimana) o riso (4 [^] settimana) al sugo di carne Purea di patate e verdure fresche o bollite con eventuale aggiunta di prosciutto cotto Frutta di stagione
Martedì'	Riso o pasta in bianco Fior di nasello Patatine bollite Frutta di stagione
Mercoledì'	Minestra di legumi misti con pasta o orzo Verdure fresche o bollite o patate Dolce
Giovedì'	Pastina in brodo di coniglio Coniglio disossato al pomodoro Verdure bollite Frutta di stagione
Venerdì'	Minestra di verdura con pasta Filetto di nasello bollito Patate lesse Frutta di stagione

**NIDO D'INFANZIA AMIATA GROSSETANO
SEZIONE ARCIDOSSO E SANTA FIORA**

MENU SETTIMANALE LATTANTI

3-4 MESI

- Latte materno (conservabile in frigo)
- oppure
- Latte artificiale (un misurino raso ogni 30 grammi di acqua oligominerale).
Dose variabile in relazione all'età del bambino.

4-6 MESI

- Latte materno
- oppure
- Latte artificiale
- oppure
- Farinata latte al riso + 1/2 liofilizzato di carne + 1/2 frutto fresco grattato (mela o pera)
- oppure
- Dal 5° mese 200-250 grammi brodo vegetale + 5 gr olio + 5 gr parmigiano + 1/2 liofilizzato di carne + 2-4 cucchiari crema di riso o di mais e tapioca + 1/2 frutto fresco grattato (mela o pera).

6-7 MESI

- Brodo vegetale come sopra
- oppure
- Passato di verdura + 1/2 frutto fresco grattato. Si può sostituire il 1/2 liofilizzato con 1/2 omogeneizzato di carne di pollo o di coniglio.

7-8 MESI

- 200-250 grammi passato di verdura + 5 grammi Olio + 5 grammi Parmigiano + 2-4 cucchiari di crema di cereali (riso, orzo, mais, semolino) o 20-30 grammi pastina 000 + 1/2 omogeneizzato da 80 gr. di carne di pollo o di coniglio o di manzo + frutta (mela, pera o banana molto matura).

Dall' VIII Mese si possono introdurre:

- 20-30 gr. Pastina in bianco + olio + parmigiano
- Pesce nel seguente ordine:
 1. Trota (1/2 liofilizzato o 40 gr. di omogeneizzato)
 2. Sogliola (1/2 liofilizzato o 30 gr. fresca o surgelata pulita)
 3. Nasello (30 gr. fresco o surgelato pulito)

Dal IX° Mese si possono introdurre:

- Passati di legumi (20 gr. di legumi secchi). Ogni legume va introdotto singolarmente usando il passaverdura manuale.
- Prosciutto cotto (20 gr.) senza polifosfati.

Dal X° Mese:

- 30 gr. di pastina al pomodoro + 5 gr. di olio + 5 gr. di parmigiano.

NOTE

1. Non usare burro o altri grassi ma solo olio extra-vergine (un cucchiaino = 5 grammi.)
2. Per i lattanti ed i semi-divezzi non usare sale nella cottura dei cibi.
3. Per i divezzi l' uso del sale andrebbe comunque evitato o ridotto al massimo preferendo quello iodato/iodurato.
4. I legumi con cereali sono piatto unico.
5. Sequenza di introduzione delle carni dei lattanti: 1. agnello 2. coniglio 3. tacchino 4. pollo.
6. Somministrare ogni tipo di carne per 10 giorni singolarmente e poi variare liberamente se non si sono verificate manifestazioni di intolleranza alimentare.
7. Le verdure verranno scelte in base alla stagionalità (le fresche) e alla disponibilità (le surgelate). Ogni giorno verranno somministrate verdure diverse.

ELENCO GRAMMATURE PER I BAMBINI DA 1 A 3 ANNI

PRIMI PIATTI

Pasta / riso / orzo / farro asciutti gr. 40-50

Pastina / riso / semolino in brodo o minestrone gr. 25

SECONDI PIATTI

Petto di pollo o di tacchino gr. 30-40

Cosci di pollo (con osso) gr. 80-100

Maiale gr. 30

Coniglio disossato gr. 30-40

Pesce gr. 40-50

Formaggio gr. 25-30

Uovo gr. 1

Prosciutto cotto gr. 30

Legumi secchi gr. 20

VERDURA COTTA

Bietola / broccoli / cavolfiore gr. 100 netto

Carciofi gr. 100 netto

Porri gr. 100 netto

Carote / fagiolini / zucchini gr. 100 netto

Sedano / cicoria / spinaci / zucca gialla gr. 100 netto

Patate gr 100 netto

VERDURA CRUDA

Pomodori gr. 70

Insalata gr. 40

PANE gr. 30

OLIO gr. 5

PARMIGIANO gr. 5

FRUTTA gr. 100

Le grammature sono valutate su una media dei fabbisogni per le eta'.

COMUNE DI ARCIDOSSO

(Provincia di Grosseto)

Piazza Indipendenza ,30 -58031 Arcidosso (GR) tel. 0564/966438 Fax 0564/966010 E.mail segreteria@amiata.net

MENU' MENSILE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA (EX-SCUOLA MATERNA) STATALE

PRIMA E TERZA SETTIMANA

Lunedì:

- Riso o pasta in bianco
- Petto di pollo o di tacchino arrosto
- Purea di patate
- Frutta di stagione

Martedì:

- Minestra di legumi
- Prosciutto crudo o cotto o formaggio
- Verdure cotte o crude
- Frutta di stagione

Mercoledì:

- Pasta al sugo di verdure
- Nasello o palombo al forno
- Patate arrosto
- Frutta di stagione

Giovedì:

- Pasta al pomodoro
- Uovo lessato o frittata al forno
- Verdure cotte o crude
- Frutta di stagione

Venerdì:

- Minestra di verdure con pasta o riso
- Roast-beef
- Insalata o pomodori
- Dolce

SECONDA E QUARTA SETTIMANA

Lunedì:

- **Pasto o riso al pomodoro**
- **Polpette di carne bianca al forno**
- **Patate arrosto o lesse**
- **Frutta**

Martedì:

- **Minestra di verdure**
- **Frittata al forno o uovo lesso**
- **Carote crude o pomodori**
- **Frutta di stagione**

Mercoledì:

- **Polenta di granturco al pomodoro o con olio e parmigiano**
- **Fettine di vitellone alla pizzaiola**
- **Verdure cotte**
- **Frutta di stagione**

Giovedì:

- **Minestra di legumi**
- **Prosciutto crudo o cotto o formaggio**
- **Macedonia di verdure o purea di patate**
- **Frutta di stagione**

Venerdì:

- **Pasta o riso in bianco**
- **Polpettine di pesce o bastoncini di pesce al forno**
- **Verdure cotte o crude**
- **Frutta di stagione.**

///

Dosi medie di alimento crudo per alunno:

- | | |
|--|---------------------|
| - Pasta o riso asciutti | gr. 50/60 |
| - Pasta in brodo con verdure e o legumi | gr. 30 |
| - Carne | gr. 30-40-50 |
| - Pesce | gr. 50-60 |
| - Prosciutto e/o formaggio | gr. 30-40 |
| - Legumi freschi | gr. 40-50 |
| - Legumi secchi | gr. 20-30 |
| - Verdure cotte | gr. 100 |

**MENU' MENSILE PER LA SCUOLA PRIMARIA (EX-SCUOLA ELEMENTARE) E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO (EX-SCUOLA MEDIA INFERIORE)**

PRIMA SETTIMANA

Lunedì:

- **Risotto alla parmigiana o allo zafferano**
- **Pesce al forno**
- **Verdure lesse**
- **Frutta di stagione**

Martedì:

- **Minestra di legumi con pasta**
- **Purea di patate**
- **Frutta di stagione**

Mercoledì:

- **Pasta pasticciata gratinata (pomodoro e besciamella)**
- **Uova sode**
- **Insalata**
- **Frutta di stagione**

Giovedì:

- **Brodo di manzo con pasta**
- **Polpettine al forno con pomodoro**
- **Verdure lesse**
- **Frutta di stagione.**

Venerdì:

- **Pasta in bianco**
- **Spezzatino di manzo al pomodoro con patate**
- **Frutta di stagione**

SECONDA SETTIMANA

Lunedì:

- **Farfalle al pomodoro o zucchine di stagione**
- **Pollo al forno**
- **Insalata**
- **Frutta di stagione**

Martedì:

- **Fusilli al pesto**
- **Filetti di pesce al pomodoro**
- **Purea di patate**
- **Frutta di stagione**

Mercoledì:

- **Minestra di legumi (ceci o fagioli)**
- **Prosciutto cotto**

- Verdure fresche
- Crostata

Giovedì:

- Risotto al pomodoro
- Uova sode con macedonia di frutta
- Frutta di stagione

Venerdì:

- Lasagne al forno
- Insalata e pomodori
- Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

Lunedì:

- Riso in bianco
- Bocconcini di pollo in bianco con verdure di stagione
- Frutta di stagione

Martedì:

- Pasta al pesto
- Uovo strapazzato al pomodoro
- Verdure fresche di stagione
- Frutta di stagione

Mercoledì:

- Polenta al ragù o in bianco
- Formaggio
- Pomodori
- Frutta di stagione

Giovedì:

- Minestra di legumi (ceci) con pasta
- Verdure di stagione gratinate al forno (con besciamella)
- Frutta di stagione

Venerdì:

- Pasta al pomodoro
- Pesce al forno
- Patate lesse
- Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

Lunedì:

- Passato di verdura con crostini di pane+
- Omelette con formaggio e prosciutto
- Carote grattate

- **Frutta di stagione**

Martedì:

- **Lasagne al ragù vegetale**
- **Mozzarella**
- **Pomodori**
- **Frutta di stagione**

Mercoledì:

- **Minestra in brodo di carne con pasta o riso**
- **Polpettone di manzo**
- **Purea di patate**
- **Frutta di stagione**

Giovedì:

- **Spaghetti al pomodoro**
- **Pesce in bianco**
- **Verdure crude**
- **Frutta di stagione**

Venerdì:

- **Fusilli in bianco**
- **Roast-beef**
- **Verdure fresche**
- **Gelato o crostaata.**

/// Dosi medie di alimento crudo per alunno:

- **Pasta o riso asciutti (gr. 80-100 per Scuola Primaria – gr. 90-100 per Scuola Secondaria)**
- **Pasta in brodo con verdure e/o legumi (gr. 40 per Scuola Primaria – gr. 50 per Scuola Secondaria)**
- **Carne (gr. 70-80 per Scuola Primaria – gr. 100 per Scuola Secondaria)**
- **Pesce (gr. 80 per Scuola Primaria – gr. 100-120 per Scuola Secondaria)**
- **Prosciutto e/o formaggio (gr. 70-80 per Scuola Primaria – gr. 80-100 per Scuola Secondaria).**