

Allegato alla determina n. 50/2019



COMUNE DI NUCETTO

PROVINCIA DI CUNEO

DISCIPLINARE E CAPITOLATO D'ONERI

SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

Anni scolastici 2019/20 – 2020/21 – 2021/22 – 2022/23 – 2023/24

PULIZIA LOCALI MUNICIPALI

Periodo 10 settembre 2019 – 10 settembre 2024

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e elementare – pulizia locali municipali.

Art. 1 Tipologia del servizio richiesto:

SERVIZIO MENSA

Preparazione in loco e distribuzione quotidiana per cinque giorni alla settimana dei pasti caldi e acqua minerale in conformità alle qualità e quantitativi prescritti nelle tabelle dietetiche (di cui agli allegati n. 1 e n.2 del presente capitolato) fornite dall' ASL - servizio di medicina scolastica con divieto di utilizzo di alimenti contenenti O.G.M.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovrà essere effettuata nella cucina presente presso la scuola, nel rigoroso rispetto della tipologia quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche-menù allegati di cui sopra.

La Ditta dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei refettori, e distribuzione dei pasti.

La Ditta aggiudicatrice si obbliga a mantenere l'irreprensibile pulizia del personale, dei locali cucina e dei refettori.

PULIZIA LOCALI MUNICIPALI

Pulizia con cadenza bisettimanale (in totale quattro ore settimanali) dei locali municipali che ospitano gli uffici e locali annessi.

Nel servizio è compreso la fornitura dei materiali e detersivi per l'espletamento del servizio.

Art. 2 Modalità:

La ditta aggiudicataria si impegna, per **gli anni scolastici 2019/20 – 2020/21 – 2021/22 – 2022/23 – 2023/24:**

alla fornitura degli alimenti e alla preparazione dei pasti, agli alunni, agli insegnanti della scuola dell'infanzia e scuola elementare per n.5 giorni settimanali;

La ditta aggiudicataria si impegna, per **il periodo: 10 settembre 2019/10 settembre 2024**

alla pulizia dei locali municipale per 4 ore settimanali;

E' fatto assoluto divieto, pena la rescissione immediata del contratto con conseguente rivalsa dei danni, subappaltare, in tutto o in parte, il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti. E' altresì vietato

qualsiasi impedimento al controllo sanitario in ogni fase di lavorazione.

Alla distribuzione dei pasti nei locali di refettorio dovrà provvedere la ditta con personale alle proprie dipendenze che dovrà rispettare i tempi e gli orari della mensa.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere corrispondenti alle vigenti normative igienico sanitarie.

Art. 3- Durata del servizio

L'Impresa Aggiudicataria si impegna tassativamente ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall' Amministrazione Comunale, e comunque comprendente i giorni della settimana dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico. L'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall' Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della Ditta Aggiudicataria.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- 1) vacanze non previste nel calendario scolastico;
- 2) sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario; In questi casi nulla sarà dovuto alla ditta.

Art.4 Requisiti essenziali dei pasti e del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a sue spese, all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti nei locali della scuola con proprio personale, secondo i menu indicati dall' ASL - Servizio di medicina scolastica - e nel rispetto delle indicazioni da essa forniti (allegati: 1-2). Tali menu potranno essere anche variati nel tempo dalla Amministrazione Comunale per eventi al momento non preventivabili, ma sempre entro i limiti iniziali del valore della spesa. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutto il materiale a perdere non presente presso la struttura (piatti, posate, tovaglioli bicchieri ecc.);
- b) alla eventuale fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di fornitura alimentari, preparazione e distribuzione;
- c) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- d) alla fornitura a richiesta di pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici;

I pasti dovranno essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della consumazione, con l'uso di materie prime nel rispetto scrupoloso delle tabelle dietetiche-menu approvate dal Servizio Igiene Pubblico dell'A.S.L. (all. "1-2") e della tabella merceologica (all. "3") che vengono allegate quali parti integranti del presente.

I pasti di cui trattasi, dovranno comprendere: primo e secondo piatto, contorno, frutta, pane ed acqua minerale non gassata.

Il gestore deve provvedere all' allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla somministrazione dei pasti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rigido rispetto delle quantità previste dalle Tabelle dietetiche e delle grammature fornite dall'ASL di competenza. Nelle Tabelle dietetiche sono riportate tutte le grammature degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche, dovrà essere effettuata nella cucina nella fase di preparazione.

E' consentita, in fase di ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL e che dovranno essere concordate tra le parti.

Art. 5 Numero dei pasti e modalità di preparazione e fornitura.

Il numero dei pasti da distribuire giornalmente è previsto per una media di:

- a) n.18 circa Scuola Materna per 5 giorni settimanali;
- b) n.18 circa Scuola elementare per n.2 giorni settimanali;

L'indicazione numerica sopraindicata è puramente presuntiva, basata sugli iscritti alle scuole, e l'aggiudicatario s'impegna a nulla pretendere nel caso in cui, per qualsiasi causa, il numero dei pasti giornaliero non dovesse corrispondere alla suddetta indicazione.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione totale delle lezioni, la Ditta dovrà essere avvisata con 24 ore di anticipo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, questa dovrà assicurare, la fornitura eventualmente con possibilità di preparazione di pasti freddi il cui menu sarà concordato tra i responsabili del servizio dell'amministrazione ed il legale rappresentante della ditta. Tale ultima situazione potrà verificarsi solo eccezionalmente e per non più di due giorni consecutivi. Il servizio di che trattasi non potrà essere sospeso in nessun caso senza preventiva autorizzazione dell'ufficio preposto, ciò anche in presenza di un numero esiguo di bambini fruitori del servizio.

Art. 6 Controlli igienici e sanitari.

Controlli sui pasti potranno essere operati, sul luogo di cottura e di somministrazione, in ogni momento dagli organi competenti.

Controlli igienici si effettueranno dall'inizio del servizio e potranno in qualsiasi momento essere ripetuti sia sul personale impiegato nell'appalto, sia sul materiale impiegato per la preparazione dei cibi. Tali controlli potranno essere effettuati, oltre che dall'ufficiale Sanitario Medico scolastico anche dal personale dell'ufficio della Pubblica Istruzione, per l'applicazione da parte della ditta aggiudicataria, dell' Autocontrollo dell' igiene con il metodo HACCP giusto D.L. 155/97.

A tal proposito ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sull' attrezzatura e sui locali, ai sensi delle leggi che disciplinano la materia, almeno una volta la settimana.

L'amministrazione, inoltre potrà procedere al previsto controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica e sul modo in cui esse vengono tenute in conservazione, nonché sui locali di magazzino, effettuando a spese della ditta aggiudicatrice analisi, chimiche ecc ...

Tutte le norme di legge igienico-sanitarie in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Art. 7 - Personale e mezzi.

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Il personale dipendente dalla ditta appaltatrice, provvederà alla cottura dei pasti nei locali cucina all' interno dell'edificio Scolastico di Via Lungotano 1. Lo stesso personale provvederà anche a sbucciare la frutta dei bambini, inoltre, detto personale avrà il compito quotidiano del servizio di pulizia, ordine e riordino degli ambienti scolastici destinati ai luoghi di mensa scolastica cucina e refettorio.

La disinfezione quotidiana dei locali, delle attrezzature e dei mobili deve essere effettuata usando prodotti da concordare espressamente con l'Ufficio Sanitario.

Dovrà essere comunicato al responsabile del servizio di quest' Amministrazione il nominativo e recapito telefonico, sempre attivo, del responsabile del servizio con adeguata formazione, in qualità di referente del servizio nei confronti di quest' Amministrazione.

Il personale della Ditta, in servizio oltre agli adempimenti igienici già citati nei precedenti articoli, dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, fomenti dall'Ditta

Aggiudicataria., previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffie per contenere la capigliatura, idonee calzature antiscivolo.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, nonché al momento della distribuzione, dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non dovrà essere

presente alcun prodotto medicinale.

Art.8 -Organico e trattamento economico e normativo del personale.

Per l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicatrice dovrà impegnare personale qualificato onde assicurare la funzionalità ed il rispetto dei tempi del servizio, la qualità del pranzo servito, nonché la pulizia di attrezzature, arredo e locali di pertinenza.

Al personale di propria dipendenza la ditta dovrà corrispondere il trattamento economico e normativo previsto dal vigente contratto collettivo di lavoro, per i dipendenti da imprese private di categoria, nonché adempiere al riguardo a tutte le formalità e disposizioni di legge in materia di lavoro, restando il Comune completamente esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità inerente i rapporti tra la ditta aggiudicataria ed il proprio dipendente.

Sono a carico della ditta tutti gli oneri relativi al proprio personale dipendente stabiliti dalle leggi e dal contratto collettivo di lavoro, sia per la prima assunzione in servizio che per ogni eventuale sostituzione di dipendenti venuti meno nell' organico durante il corso dell'appalto.

Il personale impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti dovrà possedere idonea specializzazione, specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienicosanitari previsti dalle norme in materia. A tal fine il personale deve essere in possesso del libretto sanitario previsto dalle norme vigenti e operare in divisa da lavoro chiara di materiale facilmente lavabile, pulita, in ordine, cambiata all'occorrenza, copricapo che contenga tutta la capigliatura, materiale che la ditta aggiudicataria deve dare in uso al proprio personale che in ogni caso deve scrupolosamente operare osservando quanto segue:

mani con unghie corte e senza smalto, assenza di anelli, bracciali, orologi. utilizzo di guanti monouso secondo necessita (ferite o lesioni alle mani, lavorazioni di impasti, porzionatura di alimenti cotti o che non vengono cotti). lavaggio accurato delle mani in tutte le occasioni che lo richiedono, ed osservare il divieto assoluto di fumare nei locali della cucina e del refettorio.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio dovrà depositare presso il Comune, l'elenco del personale suddetto.

Art. 9 - Penalità

In caso di mancata osservanza da parte della Ditta Aggiudicataria delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di applicare le penalità previste dal presente articolo. Le penalità saranno applicate dall' Amministrazione Comunale e saranno precedute da regolare contestazione a cui la Ditta Aggiudicataria si riserverà di documentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

L' Amministrazione Comunale procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della Ditta Aggiudicataria.

Le sanzioni saranno determinate nelle seguenti percentuali:

il 2 % dell' importo del pasto moltiplicato per il numero dei pasti consegnati nell'ultimo giorno se il numero e la qualità dei pasti non sono quelli convenuti.

il 5 % dell' importo del pasto moltiplicato per il numero dei pasti consegnati nell' ultimo giorno se i pasti richiesti non sono consegnati nel giorno e nell' ora stabilita.

dal 10% al 20 % dell' importo del pasto moltiplicato per il numero dei pasti consegnati nell'ultimo giorno se la qualità dei pasti non è quella convenuta o vengono accertati non igienicamente buoni;

Art. 10 - Assicurazioni

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta Aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di

assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivante al concessionario per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita.

Art. 11 - Corrispettivo.

- o Il compenso per ogni pasto completo e fornito in modo regolare e fissato in euro 4,40+ IVA al 4%.
- o Compenso orario per il servizio di pulizia locali municipale €. 17,00;
- o Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.
- o Dal mese successive a quello della fornitura, il Comune - dopo gli opportuni controlli - provvederà il pagamento della somma dovuta (I.V.A. inclusa), determinata dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
- o A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasti che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.
- o L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasto al fine di comprovare al predetto servizio comunale, la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
- o La stampa e la vendita dei "buoni mensa" è di esclusiva pertinenza dell' Amministrazione Comunale.
- o I pasti giornalieri sono pari a circa:
 - a) n.23 per la mensa Scuola Materna (fruibile dal Lunedì venerdì);
 - b) n.31 per la mensa Scuola elementare (fruibile per due giorni settimanali).

La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'azienda ASL, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ASL sopra richiamato.

A partire dal terzo anno contrattuale si procederà alla revisione del prezzo in base alla variazione dell'indice ISTAT.

Art. 12- Cauzione

La cauzione definitiva è pari al 10% dell' importo del contratto. Tutti gli oneri di registrazione e di diritti di segreteria, oneri fiscali derivanti dalla fornitura, sono a carico della ditta aggiudicataria ad eccezione dell'I.V.A. che è a carico del Comune.

Art.13 - Risoluzione Del Contratto

Salvi tutti i diritti nascenti dalla legge e dalle condizioni previste dal presente capitolato, il Dirigente, ha la facoltà di risolvere l'appalto in danno dell'appaltatore quando questi, per tre volte nel corso dell'appalto sarà riconosciuto inadempiente agli obblighi assunti che importino l'applicazione delle penalità di citata nel corrispondente articolo e si potrà senz'altro sospendere la fornitura ed applicare le sanzioni previste dalla Legge.

Art. 14 - Divieto di Cessione e Subappalto

E' vietata ogni forma di cessione o subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione a carico della Ditta Aggiudicataria di tutti gli oneri conseguenti.

Art. 16 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

NUCETTO, lì *****

Il Responsabile del Procedimento Vassallo geom. Danilo

COMUNE DI NUCETTO
(Provincia di Cuneo)

TABELLA MECEOLOGICA DELLE DERRATE
ALIMENTARI

CARNI

- Bovine fresche (vitelloni e vitelle di latte) nei tagli denominati rosetta, scannello, groppa, girello, noce, lucertolo.
- Suine fresche nel taglio tipo "Bologna", di provenienza e macellazione italiana, conformi alle prescrizioni di cui alla legge n. 286 del 19/4/1994.
- Pollame, sempre freschi, di classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90, nei tagli denominati petti di pollo, cosce di pollo con anca, petto di tacchino (fesa di tacchino senza ala).
- Le carni fornite, di provenienza nazionale, non devono essere né congelate né scongelate e possedere tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, tra cui la legge n. 4 del 3/2/196.
- I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dai tagli sopraccitati e macinati non prima delle 24 ore dal consumo.
- Prosciutto crudo tipo Parma (non dovrà essere usato prosciutto preaffettato e confezionato sottovuoto).
- Prosciutto cotto senza polifosfati (non dovrà essere usato prosciutto preaffettato e confezionato sotto vuoto).

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di cat. A con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/1975 e successive modifiche.

In particolare la frutta e verdure devono essere fresche, di prima categoria e seguire la produzione stagionale, inoltre dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Prima di essere servita, ad eccezione di alcuni prodotti, tutta la frutta e le verdure devono essere sottoposte ad accurato lavaggio.

In particolare la frutta e le verdure fresche devono essere di buona qualità, sana, integra e a parità di condizioni deve essere privilegiata la produzione locale.

I legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli, farro, piselli, etc.) devono essere di qualità, con preferenza per i prodotti biologici.

PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

Il pane dovrà essere confezionato esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale, lievito naturale e con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Deve essere fresco di prima cottura, è vietato l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane grattato, la farina tipo "00" e la pasta devono essere di prima qualità, conformi a quanto previsto dalla legge n. 580 del 4/7/1967.

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo superfino, del tipo "parboiled", con tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

- L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva", come definito dalla legge 1407/1960, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.
- Il tonno da fornire deve essere di prima scelta, conservato in olio di oliva e conforme alla vigente normativa in materia.
- I pomodori pelati devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui vengono utilizzati, conformi alle caratteristiche e prescrizioni delle normative vigenti in materia.

LATTE, LATTICINI E DERIVATI

- Il latte (fresco pastorizzato intero) e le mozzarelle e il burro da utilizzare devono essere di prima qualità, essere conformi alle disposizioni normative emanate in materia.
- Lo yogurt da fornire deve essere di prima qualità, alla frutta e preferibilmente del tipo biologico, senza conservanti e coloranti.
- Il formaggio da fornire per la preparazione dei pasti dovrà essere il Parmigiano Reggiano, di prima scelta.
- I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati nel rispetto delle normative vigenti in materia e di prima scelta.
- L'utilizzo di prodotti surgelati e congelati deve essere limitato al minimo e riferiti solo a prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione (che non abbiano subito interruzioni nella catena del freddo) e dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle normative vigenti in materia.
- Le verdure surgelate consentite, esclusivamente se non disponibili fresche e di stagione, si devono limitare a minestrone di verdure, piselli, spinaci, cuori di carciofi, fagiolo borlotti e cannellini.
- Il pesce surgelato consentito deve essere del tipo definito filetto di merluzzo e di nasello, filetto di platessa.

ACQUA MINERALE

L'acqua deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal D.M.S. n. 542/92 e ulteriori norme emanate in materia.

Il quantitativo da somministrare sarà di cl. 0,250 pro-capite giornaliero, in bottiglie in PET e aperte all'inizio del pasto.

- Il sale dovrà essere usato con moderazione.
- Gli odori per cucinare e condire le pietanze dovranno essere usati con moderazione senza che alterino i sapori dei cibi.

- I dolcificanti ammessi sono 10 zucchero semolato e il miele di produzione Nazionale.
- Il gelato, coppette di fiordilatte, deve essere di prima qualità.

COMUNE DI NUCETTO

MENU' SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE DI NUCETTO

Giorno	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Passato di verdura e legumi con pasta integrale *** Carne rossa *** Purè di patate **** Macedonia di frutta	Pasta in bianco Risotto alle verdure *** Frittata con prosciutto *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Passato di verdura con patate e pasta *** Polpette di pesce *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Minestrone di riso e porri *** Carne bianca *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto *** Carne bianca Salsiccia di pollo *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pesto *** Carne rossa *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Pasta al pomodoro *** Carne bianca Formaggio *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Pasta in bianco *** Carne rossa *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alle verdure Pasta in bianco *** Frittata di verdure di stagione *** Frutta di stagione	Riso allo zafferano *** Sogliola al forno *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Pasta al pesto *** Carne bianca *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure *** Platessa al forno *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al forno *** Pizza margherita *** Verdura di stagione *** Budino o yogurt	Passato di verdura con ceci, fagioli e crostini *** Carne bianca *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Lasagne al forno con ragù di carne *** Polenta *** Carne rossa *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Riso allo zafferano *** Carne bianca Formaggio *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione
Venerdì	Gnocchetti al pomodoro *** Platessa al forno *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Pasta al pomodoro *** Formaggio *** Verdura di stagione *** Frutta di stagione	Risotto *** Omelette *** Verdura di stagione *** Torta (mele. Allo yogurt)	Minestrone di verdura e legumi *** Frittata di verdura di stagione *** Yogurt o budino

ASSEMBLEA SANITARIA LOCALE
SERVIZIO
IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE
REGIONE PIEMONTE - AZIENDA
CNI - REGIONE PIEMONTE

16/10/2011