



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



1° ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DE AMICIS-MILIZIA
VIA R. LOMBARDI N.7 - ORIA - 72024 - TEL. 0831845555
BRIC825006@ISTRUZIONE.IT - BRIC825006@PEC.ISTRUZIONE.IT

Prot. n. (vedi segnatura)

lì, (vedi segnatura)

CUP: **C97C20000360006**

CIG: **Z343123EC2**

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE ART. 36 COMMA, 2 LETTERA A), DECRETO LGS. 56/2017 - AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PROGETTO P.O.C. "10.2.2A-FDRPOC-PU-2020-117".

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** l'Avviso prot.AOODGEFID/26502 del 6/08/2019 "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico "per la realizzazione di progetti volti al contrasto del rischio di fallimento formativo precoce e di povertà educativa, nonché per la prevenzione delle situazioni di fragilità nei confronti della capacità attrattiva della criminalità". Asse I – Istruzione – Fondo di Rotazione (FdR). Obiettivo specifico 10.2. Azione 10.2.2;
- VISTE** le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. in caso di ammissione al finanziamento (Collegio dei docenti – delibera n.19 del 21 ottobre 2019 e Consiglio di Istituto – delibera n.258 del 11 settembre 2019);
- VISTA** la candidatura Prot. n.32366 del 31 ottobre 2019;
- VISTA** la nota prot. AOODGEFID/28738 del 28 settembre 2020 con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff. IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo "Infallibili: per una scuola di qualità, equa ed inclusiva" – codice 10.2.2A-FDRPOC-PU-2020-117, proposto da questa Istituzione Scolastica, per un importo pari a Euro 32.410,00;
- VISTO** il proprio decreto dirigenziale n.5345 del 23/12/2020 relativo all'assunzione nel programma annuale 2020 del finanziamento del PON FSE di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di Euro 32.410,00.
- RAVVISATA** la necessità di provvedere all'acquisizione del servizio in oggetto, al fine di garantire il regolare svolgimento dell'attività progettuale;
- VISTA** la Legge 7 agosto 1990, n.241, "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.
- VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni scolastiche, ai sensi della Legge 15 marzo 1997, n.59
- VISTO** il D.lgs. 30 marzo 2001, n.165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.
- VISTA** la Legge 208/2015 (legge di stabilità 2016) con particolare riferimento all'art. 1,



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

- comma 502
- VISTO** Il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei Contratti Pubblici)
- VISTO** Il D.lgs. 56 del 19.04.2017, recante "Disposizioni integrative e correttive al D.Lgs. 50/2016"
- VISTO** Il Programma Annuale e. f. 2021 approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n.309 del 04/02/2021;
- RILEVATO
RITENUTO** che non esistono convenzioni CONSIP attive per il servizio da affidare;
di procedere per l'acquisizione della fornitura in oggetto ai sensi degli artt. 30, co.1, e 36, co.1, del d.lgs n. 56 /2017, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità e rotazione e in modo da assicurare l'effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese, piccole e medie imprese
- VISTO** il preventivo fatto pervenire dalla ditta Ladisa Srl, con sede in Bari, alla via Guglielmo Lindemann 5/3 - 5/4, P.I. 05282230720, all'Istituzione scolastica e ritenuto lo stesso congruo;
- TENUTO CONTO** che l'importo della fornitura è ricompreso nel limite di cui all'art. 36, comma 2, lettera a) del d.lgs n. 50/2016, come modificato dal D.Lgs. 56/2017, e fatto proprio dal Consiglio d'Istituto con delibera n.183 del 31/03/2017;
- ATTESO** che la determinazione della spesa massima stimata per il servizio in oggetto risulta finanziariamente compatibile con l'effettiva capienza del progetto P.O.C. inserito nel Programma annuale e. f. 2021;
- PRECISATO** che il servizio da acquisire corrisponde, sul piano quali-quantitativo, a quanto ritenuto necessario per lo svolgimento delle attività istituzionali e non presenta caratteristiche inidonee, superflue o ultronee;
- PRECISATO** che in capo al soggetto affidatario non dovranno sussistere motivi di esclusione di cui all'art. 80 del decreto Legislativo n. 56/2017;
- EVIDENZIATO** che l'operatore economico dovrà essere iscritto presso la Camera di Commercio nel settore di attività concernente il bene da fornire e dovrà possedere l'idonea capacità economico-finanziaria e tecnico professionale;

Tutto ciò premesso e considerato, visto gli artt. 32 e 36 del d.lgs. n.56/2017

DETERMINA

- di procedere all'acquisizione della fornitura servizio nei termini e alle condizioni di cui all'allegato contratto mediante **affidamento diretto alla ditta LADISA SRL, con sede in Bari, alla via Guglielmo Lindemann 5/3 - 5/4, P.I. 05282230720**, ai sensi dell'art. 36, co. 2, lett. a) del D.lgs n 56/2017 tenuto conto delle seguenti motivazioni:
 - valore della fornitura di importo **pari ad € 6.961,50**, Iva inclusa, ricompreso in quello massimo di € 39.999,99 previsto dalla normativa per poter adire le procedure di "affidamento diretto";
 - possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 56/2017;
 - valutazione della vantaggiosità economica e delle condizioni di acquisizione del servizio;
 - ottimizzazione dei tempi della procedura di affidamento del servizio e dei tempi dell'impegno delle risorse umane deputate allo svolgimento delle procedure di gara per l'acquisizione delle forniture di beni e o di prestazione di servizi dell'Istituto;
 - esigenza di non dilatare la durata del procedimento rispetto alla finalità e all'importo dell'affidamento.
- di indicare il CIG **Z343123EC2** relativo alla fornitura del servizio in oggetto in tutte le fasi relative alla presente procedura d'acquisto;



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

3. di impegnare, per le finalità di cui sopra, la spesa stimata di **€.6.961,50, IVA inclusa**, a carico del Programma annuale e.f. 2021 al **Progetto "Progetto PON/FESR "10.1.1A-FSEPON-PU-2017-323"**;
4. di individuare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, d.lgs 50/2016 e dell'art. 5 della l.n. 241/90, il Dirigente Scolastico pro-tempore, prof.ssa Maria Russo;
5. di precisare, sin da ora, che:
 - la ditta affidataria dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, con individuazione del "conto dedicato" su cui utilmente poter disporre il bonifico per il pagamento, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso, con l'impegno a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;
 - il controllo dei requisiti in capo all'affidatario avverrà ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 86 del d.lgs n. 56/2017.

F.TO DIGITALMENTE
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA MARIA RUSSO



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



Durc On Line

Numero Protocollo	INPS_24859234	Data richiesta	12/02/2021	Scadenza validità	12/06/2021
-------------------	---------------	----------------	------------	-------------------	------------

Denominazione/ragione sociale	LADISA S.R.L.
Codice fiscale	05282230720
Sede legale	VIA GUGLIELMO LINDEMANN 5/3 - 5/4 BARI BA 70132

Con il presente Documento si dichiara che il soggetto sopra identificato **RISULTA REGOLARE** nei confronti di

I.N.P.S.
I.N.A.I.L.

Il Documento ha validità di 120 giorni dalla data della richiesta e si riferisce alla risultanza, alla stessa data, dell'interrogazione degli archivi dell'INPS, dell'INAIL e della CNCE per le imprese che svolgono attività dell'edilizia.

acquistinretepa Chi siamo Aree merceologiche Acquista Vendi Supporto cerca nel portale ...

Home > Risultati ricerca per 'mensa scolastica'

Risultati ricerca per 'mensa scolastica' in prodotti

Sono stati trovati **354** risultati

Prova a ridurre la numerosità dei risultati utilizzando la [ricerca esatta](#)

VISTA GRIGLIA VISTA ELENCO FASCIA DI PREZZO IN € 0 24.900 24.900 ORDINA PER RILEVANZA

Risultati per pagina 9 Esporta i risultati

Raffina la ricerca

raffina la ricerca...

Strumento

- Mercato Elettronico (354)
- Convenzione (0)
- Sistema Dinamico (0)
- Accordo Quadro (0)

Tipo Erogazione

BLOCCHI MENSA SCOLASTICA
Fornitore [RUSSART SNC DI E. CICCARELLI & C.](#)

REGISTRO MENSA SCOLASTICA
Fornitore [GRAFICHE E. GASPARI SRL](#)

BLOCCO MENSA SCOLASTICA
Fornitore [TIPOGRAFIA FRANCESCO RUSSO](#)



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

CUP: C97C20000360006

CIG: Z343123EC2

CONTRATTO
PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PROGETTO P.O.C.
"10.2.2A-FDRPOC-PU-2020-117".

TRA

il 1° Istituto Comprensivo Statale "De Amicis-Milizia" di Oria (BR), rappresentato legalmente dalla Dirigente, prof.ssa Maria Russo, nata a Cerignola (FG) il 09/10/1970, C.F. RSSMRA70R49C514D, domiciliata per la carica presso questa Scuola,

E

la ditta LADISA srl, con sede in Bari, alla via Guglielmo Lindemann 5/3 - 5/4, P.I. 05282230720, rappresentata dal dott. Sebastio Francesco, nato a Bari il 13/10/1942 e residente in Taranto alla via Duca degli Abruzzi n.68, C.F. SBSFNC42R13A662B,

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1 - Oggetto affidamento

Il presente affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti secondo le tabelle contenute nell'offerta del servizio per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado indicate di seguito, nonché al personale scolastico che presta la propria opera presso le scuole suddette durante la ristorazione.

Art. 2 - Destinatari del servizio

Il servizio di ristorazione sarà effettuato in favore del Primo Istituto Comprensivo Statale "De Amicis-Milizia" di Oria (BR).

Sedi di ristorazione saranno:

- Scuola "Parco Montalbano", via Bastia, 1 – Oria
- Scuola "Milizia", via E. di Alicarnasso, 3 - Oria

Art. 3 – Termini e condizioni di erogazione del servizio

La fornitura dei pasti alla scuola deve essere effettuata per i giorni di erogazione del servizio, presumibilmente 10 gg. compresi nel periodo di riferimento maggio-giugno 2021. Detta fornitura sarà effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato nei periodi di realizzazione del progetto, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e per il personale avente diritto.

Il numero presunto dei pasti è puramente orientativo, pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'affidatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Istituzione scolastica contraente aggiungere o togliere sedi di ristorazione, rispetto a quelle indicate e variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

Art. 4 - Descrizione del servizio

Il servizio di ristorazione comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze dell'Istituto scolastico, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nel centro di produzione del fornitore;
- trasporto dei pasti dal centro di produzione fino alle sedi di ristorazione, attraverso il legame freddo o caldo;
- porzionamento e distribuzione;
- fornitura di acqua minerale naturale non addizionata;
- approntamento sedi di ristorazione, riassetto delle sedi di ristorazione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto. Nell'attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi secondo quanto stabilito in materia ovvero recupero dei resti alimentari mediante convenzione con associazioni ed enti del terzo settore;
- Fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, tovagliette e tris posate con tovagliolo). La fornitura di stoviglie biodegradabili al 100% o in materiale lavabile in adeguate lavastoviglie di cui la ditta dovrà dotarsi presso il centro cottura;
- coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio.

Art. 5 - Costo, quantitativi e durata

Il contratto avrà durata dal 03 maggio 2021 al 30 giugno 2021.

La scuola si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente procedura è fissato in €4,50 (Iva inclusa).

Il valore presuntivo del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari per il numero dei pasti previsti, è indicativamente il seguente:

- pasti presuntivi n.95 per la scuola secondaria di primo grado;
- pasti presuntivi n.58 per la primaria;
- costo presuntivo complessivo del servizio: € 6.885,00
- oneri interferenziali pari ad € 0,05;

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti valori non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

Il corrispettivo previsto sarà corrisposto solo per i pasti effettivamente prenotati e consumati.

Art. 6 - Supervisore del servizio

Il fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto, il responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso.

Il responsabile del servizio così nominato sarà il referente nei confronti dell'Istituzione scolastica e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il fornitore. Tale responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la scuola, quando richiesto dalla stessa.

Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e di quanto indicato nell'offerta. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Dirigente scolastico.



In caso di assenza e/o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, etc.) il fornitore provvederà a nominare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Dirigente scolastico, conformemente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, potrà effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per il migliore svolgimento del servizio.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate dalla scuola al Responsabile del servizio del fornitore s'intendono come presentate direttamente al fornitore.

Art. 7 - Erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere assicurato in ossequio al calendario scolastico (esclusi le domeniche e i giorni festivi previsti dal calendario). Eventuali sospensioni, qualsiasi ne sia la causa, non costituiscono motivo di risarcimento danno o mancato guadagno.

Il servizio mensa scolastica dovrà essere erogato al termine delle lezioni (13.30 scuola primaria e 14.00 scuola secondaria di primo grado) negli appositi spazi del plesso "Parco Montalbano" e del plesso "Milizia".

Art. 8 – Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- interruzione del servizio per cause di forza maggiore;
- (per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della ditta affidataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente contratto);
- in caso di sciopero del personale delle scuole o del personale della ditta affidataria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata tempestivamente. In caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio;
- in via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio;
- al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra la ditta affidataria e la stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la scuola, ovvero l'utilizzo da parte della ditta affidataria di strutture alternative garantendo le medesime caratteristiche dei pasti contenuti nell'offerta.

In ogni caso la ditta affidataria non può sospendere il servizio eccedendo la irregolarità di controprestazione.

Art. 9 – Prenotazione pasti e raccolta presenze

L'impresa affidataria quotidianamente si dovrà occupare della verifica del recepimento delle prenotazioni pervenute dai singoli plessi scolastici e l'eventuale correzione. Al personale scolastico preposto alla raccolta delle prenotazioni dovrà essere fornito dall'impresa un sistema che, con l'ausilio di tecnologie che abbiano in minimo impatto sulle attività didattiche, non prevedano l'installazione di terminali di rilevazione presenze nelle scuole. Tale sistema dovrà permettere la trasmissione dei dati di prenotazione dei pasti entro le ore 9,15 del mattino. Il sistema proposto per la prenotazione dei pasti non dovrà prevedere in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti.

Art. 10 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'Istituto scolastico può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.



E' ammesso l'uso di pesce surgelato/congelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Non è ammessa la surgelazione/congelazione di alimenti freschi ed il loro successivo utilizzo.

Non è in ogni caso ammesso l'uso di cibi precotti.

Nel caso in uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo tassativo di darne comunicazione a mezzo e-mail dell'ufficio (bric825006@istruzione.it) e di sostituirli, previo accordo e temporaneamente, con altri prodotti di tipo biologico e di pari valore nutrizionale comunque individuati tra quelli ammessi.

Art. 11 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

Art. 12 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile alla scuola, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 193/07 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Art. 13 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda affidataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'impiego dei prodotti biologici dovrà essere comprovato, se richiesto, dalle copie delle bolle di consegna o fatture attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nei centri preparazione pasti e nelle cucine. Tali documenti dovranno rimanere a disposizione per i controlli per almeno un mese.

Art. 14 - Generi alimentari vietati

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- flocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta affidataria sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Art. 15 - Variazioni



La ditta affidataria è tenuta ad adottare le misure necessarie (come l'invio di porzioni in più) in caso di incidenti (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è comunque indispensabile non lasciare alcun alunno senza il pasto, e garantire le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto. Le porzioni previste per compensare eventuali incidenti non comporteranno un onere aggiuntivo per la scuola.

Art. 16 - Diete speciali

In presenza di comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico, si provvederà ad inoltrare la richiesta unitamente alla documentazione all'U.O. Igiene della Nutrizione, alla ditta fornitrice del servizio. La ditta di refezione dovrà garantire la preparazione delle diete speciali elaborate per gli utenti richiedenti, affetti da allergie, intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con prescrizione rilasciata dal medico curante o dallo specialista. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile e dei suoi derivati. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza le attenzioni del personale nella preparazione e somministrazione dei pasti. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura.

Art. 17 - Preparazione e distribuzione delle diete speciali

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome dell'alunno.

Gli utensili utilizzati per la preparazione ed il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.

L'alunno deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato l'alunno di concerto con l'insegnante.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

E' necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato.

L'impresa affidataria dovrà inoltre fornire, dietro presentazione di specifica richiesta, diete per esigenze etnico- religiose.

Art. 18 - Preparazione e cottura dei pasti

La cottura, la confezione, il trasporto e la consegna ai refettori o ai locali a tal fine utilizzati delle scuole indicate all'articolo 1 del presente capitolato, saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

E' indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- 1) cuocere le verdure al vapore o al forno;
- 2) cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne di grassi visibili;
- 3) aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

- 4) preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- 5) Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione; per favorire il consumo delle verdure, non come imposizione, ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, è necessario curare la presentazione di dette pietanze sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista);
- 6) consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- 7) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc);
- 8) evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- 9) limitare la quantità d'acqua in cottura dei vegetali, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- 10) per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

In sintesi i pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'articolo 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'articolo 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 19 - Somministrazione pasti

I pasti vengono forniti agli alunni in multiporzione.

Gli addetti alla distribuzione distribuiscono gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Le stoviglie e le posate a perdere, se rientranti nell'offerta, dovranno essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, con un aumento del 5% in modo da poter affrontare eventuali imprevisti. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta affidataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il formaggio da utilizzare su pasta e minestre dovrà essere consegnato a parte in quantità sufficiente in contenitori per alimenti.

Ugualmente i refettori dovranno essere riforniti, sempre a cura della ditta, di olio, sale e quant'altro necessario per il condimento delle pietanze.

Nella distribuzione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti regole:

- la distribuzione potrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti, tuttavia si deve garantire ai piccoli utenti il tempo necessario per sorbire il pasto con la tranquillità e serenità necessari;
- il pane, servito in appositi contenitori, dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto.



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**
**pon
2014-2020**


MIUR

 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

In esecuzione delle vigenti disposizioni in materia di pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale della ditta fornitrice, luogo e data di produzione, modalità di conservazione e tipologia dell'alimento contenuto.

Gli orari di consegna e consumo dei pasti saranno concordati con il Dirigente scolastico.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà, od altre forme, di un parco automezzi di trasporto efficienti e idonei a garantire comunque le consegne nei termini stabiliti.

Art. 20 - Trasporto e distribuzione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta affidataria. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa deve utilizzare contenitori isotermitici multiporzione, già suddivisi scuola per scuola, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a + 60°C. Fino al momento del consumo (art.31 D.P.R. 327/80).

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di "impaccamento". Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione della scuola la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
- b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
- c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in contenitori idonei ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- e) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, siano tali da permettere il mantenimento dei pasti in condizioni ottimali.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicati la data e l'ora di consegna.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola, la ditta affidataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

ART. 21 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80 art.43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, con impegno scritto della ditta affidataria, essere coibentati isotermiticamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi dovranno inoltre essere ritenuti idonei ed autorizzati dall'Azienda Sanitaria Locale.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente, sanificati almeno una volta alla settimana al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e oggetto di regolare manutenzione.



Art. 22 - Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura, guanti in lattice usa e getta, nonché apposita mascherina.

Art. 23 - Assicurazioni ed esonero da responsabilità

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità, sia civile, sia amministrativa, sia penale, che le derivano ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente contratto.

A tale scopo l'impresa affidataria s'impegna a stipulare polizza RCT/RCO con una compagnia assicurativa nella sia indicato che la scuola debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'Istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa affidataria, agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

L'impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Istituzione scolastica da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Istituzione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo RCT/RCO dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti da fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti da incendio e furto.

Art. 24 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità.

Art. 25 - Sistema HACCP

L'impresa appaltatrice deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (reg. CE n. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP).

Art. 26 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa affidataria deve prelevare almeno una razione di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 16°C per le 72 ore successive.

Art. 27 - Fatturazione e pagamenti

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale di ciascuna scuola, appositamente incaricato, firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al fornitore e trattenendo l'originale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal fornitore affidataria, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nessun costo aggiuntivo deve essere corrisposto per le diete speciali.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, fatta eccezione per gli oneri interferenziali.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro trenta giorni dalla ricezione della relativa fattura.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Dirigente
Prof.ssa Maria Russo

Ladisa Srl
Dott. Francesco Sebastio



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



1° ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DE AMICIS-MILIZIA
VIA R. LOMBARDI N.7 - ORIA - 72024 - TEL. 0831845555
BRIC825006@ISTRUZIONE.IT - BRIC825006@PEC.ISTRUZIONE.IT

Prot. (vedi segnatura)

lì, (vedi segnatura)

Spett.li FORNITORI

CUP: **C97C20000360006**

CIG: **Z343123EC2**

OGGETTO: Indagine di mercato per fornitura servizio ristorazione scolastica.

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a), D. L.gs. 50/2016 - Progetto PON/FSE "10.2.2A-FDRPOC-PU-2020-117".

Si prega di inviare, entro il 31/03/2021, il preventivo di spesa per il servizio di ristorazione scolastica relativo a ciascun modulo di seguito indicato, restituendo una copia del medesimo via mail o via PEC, debitamente compilata e firmata:

Modulo	Servizio richiesto	Numero massimo studenti	Prezzo offerto (Iva inclusa) a pasto	Descrizione Specifiche del servizio
BLOGL@B	SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA (n.10 pasti completi per il numero massimo di studenti previsto per ciascun modulo)	25 (Secondaria 1° grado)	€ 4,50	Allegare menù e composizione del pasto + BOTTIGLIETTA D'ACQUA 0,5 LT
LIBRIAMOCI		25 (Primaria)	€ 4,50	
MILIZIA ON LINE		30 (Secondaria 1° grado)	€ 4,50	
IMPROVING ENGLISH		25 (Primaria)	€ 4,50	
NON C'E' PROBLEMA		25 (Secondaria 1° grado)	€ 4,50	
Timbro e firma dell'offerente			FIRMATO DIGITALMENTE BARI, 23/04/2021 LADISA SRL	

L'offerta verrà aggiudicata con il criterio del miglior prezzo.
Si allega autocertificazione da restituire insieme all'offerta.

Distinti saluti.

F.to digitalmente
Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Russo

**TABELLE NUTRIZIONALI AUTUNNO-
INVERNO**

per POPOLAZIONE SCOLASTICA

*elaborate secondo le Linee di Indirizzo Regionali
della DGR n. 1435 del 02/08/2018*

valide dall'Anno Scolastico 2018-19 AL 2021-22

per la scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA

SIAN- ASL Brindisi -

Unità Operativa Igiene della Nutrizione

Responsabile dr. Pasquale FINA

A cura di :

Dott.ssa Adelaide Sturdà - dietista

Dott.ssa Maria Anna Tomaselli - dietista



Lunedì

Risotto di braccio di ferro	g
Riso	50 (70)
Spinaci	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Lonza di maiale al forno	
Carne di maiale	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Primosale	80 (100)
o scamorza	40 (60)
Carote all'olio	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	g
Lumachine	30 (40)
Fagioli secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Prosciutto cotto	20 (40)
Schiacciata di verdure	
Patate	100 (120)
Erbette (bietta, spinaci, cicoria)	50 (70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	3(5)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Maritati alla pugliese	g
Pasta fresca integr.	80 (100)
Pelati	60 (80)
Olio extravergine d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	5 (7)
Pangrattato	10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Crudità di verdure	
Sedano -finocchi-carote	30-30-30
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Tortellini o pastina all'uovo in brodo vegetale	g
Tortellini freschi	70 (90)
O pastina all'uovo	40 (60)
Verdure miste	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini di salmone n.2 (3)	
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150



TABELLA DIETETICA AUTUNNO/INVERNO

**Scuola DELL'INFANZIA E PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)**



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

Lunedì

	g
Vellutata con tubettini	
Tubettini	40 (60)
Patate	30 (50)
Zucca -cavolfiore-bieta	30-30-30
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bocconcini di petto di pollo	
Petto di pollo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Rosmarino -alloro	q.b.
Zucchine all'olio	
Zucchine	80
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

martedì

	g
Pizza col pomodoro	
Impasto per pizza	80 (120)
Salsa di pomodoro	15 (20)
Olio extraverg. d'oliva	5
Mozzarella	50 (80)
Fantasia di insalata	
Lattuga	30
Carote-finocchi	20-20
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

mercoledì

	g
Riso in brodo vegetale	
Riso	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Cuori di nasello o merluzzo gratin	
Filetto di nasello o merluzzo	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pangrattato e buccia di limone grattugiata	Q.b.
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

	g
Pasta con ragù	
Pasta	50 (70)
Carne di vitello	10
Carote-sedano	20-20
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

	g
Purea di Fave	
Fave secche	40 (60)
Patate	50 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	7
Latte	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Bietola o cicoria all'olio	
Bietola o cicoria	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Seconda settimana

**TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO**

**Scuola DELL'INFANZIA E PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)**



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il responsabile
Dr. Pagquale FINA - C.Reg. 94798G

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

Mercoledì

Minestrone con pasta	g
Pasta	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Frittata saporita	
Uovo	n.1
Prosciutto cotto	5 (10)
Scamorza	10 (20)
Parmigiano o Grana	5
Latte	10 (15)
Olio extraverg. d'oliva	3
Julienne di carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Lunedì

Risotto del sole	g
Riso	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Prosciutto cotto	30(50)
Insalata	
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Fusilli integrali al pomodoro	g
Fusilli (o penne) integr.	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger al forno	
Carne di vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Purè di patate	
Patate	100(150)
Latte p.s.	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o grana	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta e ceci	g
<i>(ciceri e tria)</i>	
Pasta fresca (tria)	60(80)
Ceci secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Ricottina di vacca	100
O Asiago	40(60)
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini di merluzzo	n.2 (n.3)
Insalata arlecchino	
Lattuga-carote-finocchi	20-30-30
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150



**Terza
settimana**

**TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO**

**Scuola DELL'INFANZIA E PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)**



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

Lunedì

Pasta o riso e lenticchie	g
Pasta o riso	30(40)
Lenticchie secche	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Frittata con spinaci o carciofi	
Spinaci o carciofi	50
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Uovo	1
Latte p. s.	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Orzotto del sole	g
Orzo perlato o riso integr.	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Formine di merluzzo o nasello al forno	70 (90)
Carote e piselli in umido o al vapore	
Carote e piselli	50-30
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	50 (70)
Verdure miste	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50 (70)
Pangrattato	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata verde	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Mousse di cavolfiore o zucca	
Cavolfiore o zucca	60
Patate	10
Pangrattato	5
Burro	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Orecchiette con rape o broccoli	g
Orecchiette fresche	80 (100)
Cime di rape o broccoli verdi	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Mozzarella	50 (80)
Zucchine o finocchi gratinati	
Zucchine o finocchi	80
Pangrattato	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Quarta settimana

TABELLA DIETETICA
AUTUNNO/INVERNO
Scuola DELL'INFANZIA E PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agente della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pagquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

Lunedì

Farfalle al pomodoro	g
Farfalle	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'olio	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)

Quadratini di pesce

Merluzzo o platessa	50 (70)
Patate	30 (40)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)

Insalata verde

Lattuga	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Pasta e legumi	g
Pasta	30(40)
Legumi secchi	30 (40)
O piselli surg.	40 (60)
Odori	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)

Crocchette di patate

Uovo	¼
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10

Carote all'olio

Carote	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Timballo di riso	g
Riso	50 (70)
Mozzarella o scamorza	10 (15)
Carciofi	30(50)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	3 (5)
Bocconcini o straccetti di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata verde	
Insalata	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta e patate	g
Pasta	40 (50)
Patate	100 (150)
Pelato	30 (50)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Giuncata	80 (100)
O formaggio fresco spalm. 50	
(tipo robiola, certosa, quick)	
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Minestrone con pasta	g
Pasta	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliv	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger di pollo e/o tacchino	50(70)
Olio extraverg. d'oliv	5
Patate arrosto	
Patate	80 (100)
Olio extraverg. d'oliv	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Quinta settimana

TABELLA DIETETICA AUTUNNO/INVERNO

Scuola **DELL'INFANZIA E PRIMARIA**
Comune di **ORIA (BR)**



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

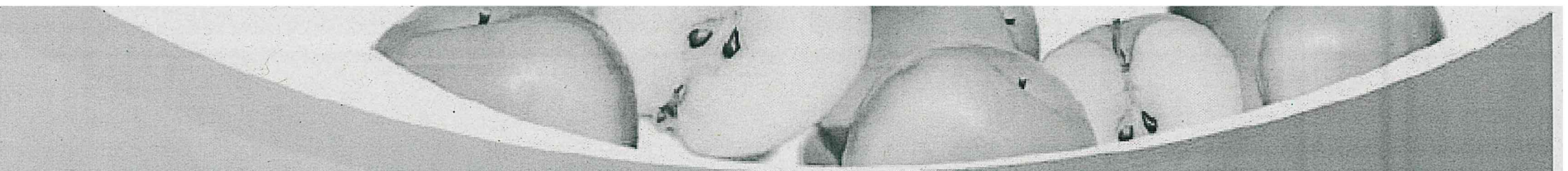


TABELLE NUTRIZIONALI PRIMAVERA-ESTATE
per POPOLAZIONE SCOLASTICA
elaborate secondo le Linee di indirizzo Regionali della
DGR n. 1435 del 02/08/2018
valide dall'Anno Scolastico 2018-19 AL 2021-22
per la scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
SIAN- ASL Brindisi –
Unità Operativa Igiene della Nutrizione
Responsabile dr. Pasquale FINA

- **A cura di :**
- **Dott.ssa Adelaide Sturdà -dietista**
- **Dott.ssa Maria Anna Tomaselli- dietista**



LUNEDÌ

Farfalle con zucchine	g
Pasta	50(70)
Zucchine	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Hamburger di pollo	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Insalata tricolore	
Lattuga	30
Carote-pomodori	20-20
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Omelette al prosciutto	
Uovo	n. 1
Parmigiano o Grana / Pangrattato	5/5
Latte p.s./prosciutto cotto	10/10
Olio extraverg. d'oliva	5
Fagiolini lessi	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Riso e piselli	g
Riso	30 (40)
Piselli	40 (60)
Prosciutto cotto a dadini	10(15)
Olio extraverg. d'oliva	5
Mozzarella alla caprese	
Mozzarella	50 (80)
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Penne al pomodoro e basilico	g
Penne	50 (70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Bocconcini di vitello al limone	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Patate prezzemolate	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Pasta con crema di peperoni	g
Pasta	50(70)
Peperoni	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini di salmone	n.2(n.3)
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e
PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)

Prima
settimana



A.S.L. BRINDISI
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 U.O. Igiene della Nutrizione
 Il Responsabile
 Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

LUNEDÌ

Riso e lenticchie	g
Riso	30(40)
Lenticchie	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Scamorza	40 (60)
o giuncata	80 (100)
Zucchine gratinate	
Zucchine	100
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Fusilli pomodorini e basilico	g
Pasta	50(70)
Pomodorini	50(70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Patate prezzemolate	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Cous cous del mediterraneo	g
Cous cous	50 (70)
Zucchine-peperoni-melanzane	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Quadratini di pesce	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Patate	30 (40)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Lattuga	60
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Tocchetti di petto di pollo	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg d'oliva	5
Rosmarino	q.b.
Pomodori in insalata	
Pomodori	80
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Riso con zucchine o peperoni	g
Riso	50(70)
Zucchine o peperoni	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Frittata al forno	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	10
latte p.s.	10
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA Comune di ORIA (BR)

Seconda
settimana



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

LUNEDÌ

Insalata del contadino	g
Riso integr. O orzo perlato	50(70)
Verdure miste	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana a scaglie	5
Petto di pollo alla salvia	
Petto di pollo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Cacioricotta	5(7)
Merluzzo gratinato	
Filetti di merluzzo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pangrattato	q.b
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Formaggio fresco spalmabile	50
O Primosale	60(80)
Carote all'olio	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Pasta e piselli	g
Pasta	30(40)
Piselli	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Prosciutto cotto	20 (40)
Schiacciatina di zucchine	
Patate	80 (100)
Zucchine	50(70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	5
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Orecchiette alla pugliese	g
Orecchiette fresche integr.	80(100)
Pelati	60(80)
Olio extravergine d'oliva	5(10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana/Pangrattato	5-10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Verdure stufate	
Zucchine/Peperoni/melanzane	30-30-30
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA Comune di ORIA (BR)



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro fresco	g
Pasta	50(70)
Pomodorini	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Cacioricotta	5 (7)
Cuori di pesce impanato	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Riso alla crudaiola	g
Riso	50 (70)
Pomodorini freschi	60(80)
Basilico	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana o Cacioricotta a scaglie	5 (7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (7)
Patate al forno	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta fredda colorata	g
Pasta	50 (70)
Pomodorini	10-15
Peperoni-zucchine stufate	50 (70)
Olive denocciolate	10
Parmigiano o Grana a scaglie	5(7)
Olio extraverg. d'oliva	5(7)
Arrosto di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50 (70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Lattuga	40
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Purea di Fave	g
Fave secche	40(60)
Patate	50 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Giuncata	60 (80)
O formaggio fresco spalm. (tipo robiola, certosa, quick)	50
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Pasta con melanzane	g
Pasta	50(70)
Pelati o pomodorini freschi	60(80)
Melanzane	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Frittata saporita	
Uovo	n.1
Scamorza	10 (20)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Latte	10 (15)
Olio extraverg. d'oliva	3
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

**TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e
PRIMARIA
Comune di ORIA (BR)**

Quarta
settimana



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C. Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

LUNEDÌ

Pasta e lenticchie	g
Pasta	30(40)
Lenticchie secche	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Crocchette di patate	
Uovo	1/4
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Bastoncini di merluzzo n.2 (n.3)	
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pangrattato	q.b.
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Risotto alle zucchine	g
Riso	50(70)
Zucchine	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Prosciutto cotto	30(50)
O mozzarella	50(80)
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	40 (60)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Cacioricotta	5(7)
Straccetti di vitello in umido	
Vitello	50 (70)
Pelato.	30(50)
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate prezzemolate	
Patate lesse	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA Comune di ORIA (BR)

Quinta
settimana



A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.