



COMUNE DI SANSEPOLCRO

Provincia di Arezzo

Via Matteotti n.1 - C.A.P. 52037 Sansepolcro (Ar) - Partita I.V.A. 00193430519
Tel. 05757321 - Fax 0575732263 - Pec: protocollo.comunesansepolcro@legalmail.it

AVVISO ESPLORATIVO PER LA PRESENTAZIONE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER INVITO A GARA CON PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA DURATA DI UN ANNO SCOLASTICO, RINNOVABILE PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO.

Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione

Vista la determinazione n.778 del 28/11/2014

RENDE NOTO CHE

Il Comune di Sansepolcro intende acquisire manifestazioni di interesse da parte di operatori economici che aspirano ad essere invitati alla procedura negoziata per l'affidamento, con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del servizio di mensa scolastica, servizio ricompreso nell'allegato II B rientrante tra i contratti esclusi ai sensi degli artt. 20 e 27 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163 e s.m.i.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura concorsuale o paraconcorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggi. Le manifestazioni di interesse hanno soltanto lo scopo di comunicare al Comune la disponibilità ad essere invitati a presentare offerta. Si tratta pertanto semplicemente di un'indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di operatori economici da consultare nel rispetto dei principi di cui all'art.27 del citato decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163 e s.m.i.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di sospendere, modificare, anche nell'importo, o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento del servizio.

In relazione a quanto sopra si riportano di seguito le indicazioni minime in merito all'appalto di cui trattasi.

AMMINISTRAZIONE PROCEDENTE

Comune di Sansepolcro

Via Matteotti n.1 - 52037 Sansepolcro (Ar)

Partita IVA: 00193430519

Tel. 05757321 - Fax: 0575732263

PEC: protocollo.comunesansepolcro@legalmail.it

Sito Internet: www.comune.sansepolcro.ar.it

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Maria Cristina Giambagli

Informazioni: Ufficio Pubblica Istruzione Tel. 0575732216

OGGETTO E LUOGHI DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica per utenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Sansepolcro. L'appalto comprende:

-organizzazione e gestione del servizio di produzione pasti (pranzi) e spuntini della mattina (questi solo per i bambini della scuola dell'infanzia) presso il Centro cottura di proprietà del Comune adiacente alla Scuola dell'Infanzia Centofiori in via A.Clarke a Sansepolcro;

-trasporto e consegna dei pasti e degli spuntini presso i refettori (attualmente n.4) delle sedi scolastiche dell'Istituto Comprensivo Statale di Sansepolcro;

-fornitura articoli complementari alla consumazione dei pasti.

Per il menù si dovrà fare riferimento a quello attualmente in vigore presso la mensa scolastica del Comune di Sansepolcro, vidimato dalla Azienda Sanitaria Locale n.8 Arezzo, che comunque potrà subire modifiche (Allegato 2).

La ditta dovrà disporre di personale in congruo numero, adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, munito di idoneità sanitaria secondo la normativa in vigore; è altresì tenuta a fornirsi delle attrezzature mancanti utili per il regolare svolgimento del servizio, e del/dei veicolo/i dotato/i di tutte le autorizzazioni e conformità per il trasporto dei pasti ai refettori.

La ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti anche in sedi diverse da quelle attuali, in conseguenza di eventuali spostamenti dei plessi scolastici in altri edifici.

CATEGORIA DEL SERVIZIO

La categoria del servizio, individuata nell'allegato IIB del d.lgs. n.163/2006, è la n. 17; il numero di riferimento CPC è 64; il numero di riferimento CPV è 55524000-9.

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto è stimato in presuntivi € 209.500,00 ad anno scolastico oltre IVA di legge. Il numero dei pasti, sulla base della pregressa esperienza dell'a.s.2013/14, è di circa 76.000 relativamente ai pranzi e n.31.500 relativamente agli spuntini del mattino. Resta comunque chiaro ed inteso che il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti in quanto il reale quantitativo potrà variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo del servizio da parte degli utenti; il servizio dovrà dunque essere eseguito anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero reale dei pasti erogati moltiplicato per l'importo unitario derivante dall'offerta presentata in sede di gara.

Per l'utilizzo del Centro di cottura da parte della ditta esecutrice, il Comune si riserva di chiedere alla medesima un fitto annuale.

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di un anno scolastico e, a discrezione dell'Amministrazione, sarà rinnovabile per un ulteriore anno scolastico. Si precisa che l'aggiudicatario, alla scadenza del contratto, è tenuto a garantire, nella more dell'espletamento della nuova gara, qualora ne sussista la necessità e su espressa richiesta della stazione appaltante, la prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni, fatta salva l'applicazione delle disposizioni normative in merito alla razionalizzazione della spesa pubblica. L'Amministrazione aggiudicatrice potrà richiedere l'anticipazione dell'esecuzione dell'appalto, anche in pendenza della stipulazione del contratto, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace. L'erogazione del servizio è collegata al calendario scolastico annuale.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

Le imprese interessate ad essere invitate a presentare la loro offerta devono inviare la loro manifestazione d'interesse entro le ore **12.00 del giorno lunedì 22 dicembre 2014** a mano, per posta ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, in busta chiusa al seguente indirizzo: Comune di Sansepolcro Ufficio Pubblica Istruzione via Matteotti n.1 cap 52037 Sansepolcro (Ar). Il plico deve essere controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno la denominazione e l'esatto indirizzo dell'istante. Comunque inviato il plico dovrà contenere esternamente la seguente scritta: "MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA". Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e, in ogni caso, per la comprova fa fede solo ed esclusivamente il timbro di ricevimento apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune di Sansepolcro. Non fa fede pertanto la data del timbro postale.

Le manifestazioni d'interesse, non vincolanti per l'Amministrazione, devono essere predisposte secondo lo schema allegato al presente avviso (Allegato 1) in carta libera, sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa e devono contenere, a pena di inammissibilità, fotocopia di documento di identità del firmatario.

In esito alla ricezione delle manifestazioni d'interesse il Comune di Sansepolcro inviterà alla procedura di gara i soggetti in possesso dei requisiti di base secondo le modalità di cui al successivo paragrafo "MODALITA' DI SELEZIONE DELLE DITTE DA INVITARE".

Saranno comunque escluse dalla procedura le ditte per le quali è riconosciuta una causa di esclusione dalla partecipazione alle gare per l'affidamento di servizi pubblici o dalla contrattazione con la P.A., come previsto dall'ordinamento giuridico vigente, accertata in qualsiasi momento e mezzo.

Saranno inoltre escluse le ditte le cui manifestazioni d'interesse:

- sono pervenute successivamente all'ora e al giorno indicati nel presente avviso
- non sono firmate o sono firmate da soggetto che non abbia la rappresentanza legale dell'impresa
- sono prive del documento di identità del sottoscrittore
- contengono informazioni insufficienti o non veritiere.

MODALITA' DI SELEZIONE DELLE DITTE DA INVITARE

La scelta degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata, tra quelli che hanno presentato manifestazioni di interesse ammissibili, nel numero minimo di 5 (cinque), avviene a discrezione del Responsabile Unico del Procedimento

Nel caso pervenga una sola istanza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare la procedura di gara con l'unico concorrente, verificata con esito positivo la sussistenza in capo alla ditta dei requisiti di legge, ovvero di integrare l'elenco con imprese di propria fiducia.

SOGGETTI CHE POSSONO ESSERE INVITATI

Alla gara possono essere invitati i soggetti indicati all'art.34 del d.lgs n.163/2006 in possesso dei requisiti di cui agli artt. 35, 36, 37, 38, 39, 41 e 42 del medesimo decreto.

Le associazioni temporanee d'impresa e i consorzi sono tenuti ad indicare per quali imprese essi intendono concorrere ed a queste ultime è fatto divieto di presentare autonoma manifestazione d'interesse.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 275 del DPR 5 ottobre 2010, n.207 come vigente, le singole imprese mandatarie o quelle che verranno designate come effettive esecutrici del servizio, dovranno dimostrare il possesso dei requisiti soggettivi richiesti ai fini dell'ammissione alla gara, mentre i requisiti oggettivi, cioè quelli tecnico-economici e finanziari, saranno valutati con riferimento all'intera ATI o consorzio, fermo restando che la mandataria o la consorziata indicata come l'esecutrice del servizio deve possedere almeno il 50% dei requisiti oggettivi richiesti per la

singola impresa e la restante percentuale deve essere cumulativamente posseduta dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del 10%. La mandataria o esecutrice in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura superiore alle altre ditte facenti parte dell'ATI o consorzio

E' fatto divieto di partecipare alla gara ai soggetti che si trovino, con altri soggetti partecipanti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione anche di fatto, se la situazione di controllo o relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 38 comma 1 lettera M-quater del d.lgs 163/2006 e successivo comma 2, e alle imprese che si presentino in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio.

REQUISITI DEI SOGGETTI

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere, pena l'esclusione, i requisiti di seguito precisati:

A)Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art.38 del d.lgs. n.163/2006;

B)Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, e se Cooperativa o Consorzio, iscrizione nell'apposito Registro Prefettizio o Schedario/Albo Generale della Cooperazione;

C)Essere in possesso del manuale di autocontrollo (metodo HACCP) conformemente alla normativa vigente in materia;

D)Aver maturato negli ultimi due anni scolastici (2012/2013 e 2013/2014,) un'esperienza lavorativa di almeno un anno scolastico nella gestione di servizi di ristorazione scolastica per pubblica amministrazione con buon esito;

E)Aver realizzato negli anni 2012 e 2013 un fatturato globale complessivo annuo non inferiore all'importo di € 209.500,00; per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, il requisito di cui al presente punto deve essere comprovato per intero nella quota parte del periodo di esistenza dell'impresa. Per essere ammessi alla gara tali soggetti devono almeno avere un bilancio annuale approvato;

D)Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi in sede di gara mediante idonee referenze di n.2 istituti bancari ai sensi dell'art. 41 del d.lgs. n.163/2006;

E) Disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire una efficiente gestione del servizio in questione.

Il possesso dei requisiti è dichiarato dalla ditte in sede di presentazione della manifestazione d'interesse al presente avviso, deve sussistere al momento della partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.

La stazione appaltante verificherà la veridicità delle dichiarazioni rese secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

La stazione appaltante, in sede di gara, effettuerà la verifica sul possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale attraverso la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici istituita ai sensi dell'art. 6 bis del d.lgs n.163/2006, presso l'AVCP. Pertanto, a tal fine, gli operatori economici che saranno invitati alla procedura negoziata dovranno, previa registrazione sul sistema AVCPass, richiedere un Passoe e inserirlo nella busta contenente la documentazione amministrativa. La stazione appaltante, in ogni caso, si riserva di effettuare la verifica sul possesso dei requisiti secondo la modalità tradizionale laddove il sistema AVCPass non dovesse essere operativo o funzionante.

PROCEDURA DI GARA E AGGIUDICAZIONE

In relazione alla classificazione del servizio oggetto del presente appalto, rientrante nell'allegato II B del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163 e s.m.i., pur utilizzando i principi generali del Codice, in ogni caso il medesimo non deve intendersi come integralmente applicabile all'appalto in questione. Pertanto la procedura di aggiudicazione sarà disciplinata esclusivamente:

- dagli artt.20 "Appalti di servizi elencati nell'Allegato II B" e 27 "Principi relativi ai contratti esclusi" del d.lgs n.163/2006;
- dall'art.83 "Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa"del d.lgs n.163/2006;
- dalla normativa che sarà espressamente richiamata dalla lettera d'invito, dal capitolato, dal disciplinare e altri allegati;

Non sarà ammesso il subappalto.

TRACCIABILITA'

L'appaltatore sarà tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 come modificata dal D.L. del 12.11.2010, n.187, convertito in legge 17.12.2010, n. 217 come vigente.

TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 del d.lgs del 30/06/2003 n.196, i dati contenuti nella manifestazione d'interesse hanno la finalità di consentire l'accertamento delle idoneità degli istanti a partecipare alla procedura negoziata per l'appalto del servizio in oggetto. I dati saranno trattati nella piena tutela dei diritti degli istanti e della loro riservatezza a norma di legge. Con la presentazione della manifestazione d'interesse l'impresa autorizza il Comune di Sansepolcro al trattamento dei dati forniti.

COMUNICAZIONI

La stazione appaltante comunicherà con le ditte tramite una delle modalità indicate dalle medesime e non risponderà in caso di errata indicazione dei recapiti oppure nell'ipotesi in cui i supporti indicati dalle ditte risultino non funzionanti.

PUBBLICAZIONE

Il presente avviso con i relativi allegati è pubblicato sul sito del Comune di Sansepolcro www.comune.sansepolcro.ar.it alla voce “Bandi e gare” e sul sito dell’Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici <http://www.regione.toscana.it/-/sistema-informativo-telematico-appalti-della-toscana-sitat->

ALLEGATI:

- 1) Fac simile manifestazione d’interesse
- 2) Menù.

Sansepolcro, 01/12/2014

Il Responsabile
Dott.ssa Maria Cristina Giambagli

ALLEGATO 1

Spett.le
Comune di Sansepolcro
Ufficio Pubblica Istruzione
Via Matteotti n.1
52037 Sansepolcro (Ar)

OGGETTO: Manifestazione di interesse per invito a gara con procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica della durata di un anno scolastico, rinnovabile per un ulteriore anno scolastico.

Il/La sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ Prov _____ Residente a _____ in

Via/P.zza _____ Codice Fiscale _____

In qualità di legale rappresentante della ditta:

Partita IVA _____ CF _____

Con sede legale in via/piazza _____

nel Comune di _____ Prov _____ Tel. _____

Fax _____ PEC _____

COMUNICA

-di essere interessato/a a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica della durata di un anno scolastico, rinnovabile per un ulteriore anno scolastico come:

- 1) Impresa singola
- 2) Altro: _____

Se si è barrato il punto 2 indicare:

Ragione sociale della ditta esecutrice _____

Partita IVA _____ CF _____

sede legale in via/piazza _____

nel Comune di _____ Prov _____ Tel. _____

Fax _____ PEC _____

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione verranno applicate ai sensi dell'art. 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

DICHIARA

- 1) Che la ditta ha la seguente denominazione o ragione sociale _____
Sede Legale _____ Forma giuridica _____
Costituita con atto _____ in data _____
Oggetto sociale _____ (sintesi)
- 2) Che l'impresa è iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di _____ ovvero presso i registri professionali dello Stato di provenienza con indicazione della specifica attività dell'impresa e attesta i seguenti dati:

- n° di iscrizione _____ data di iscrizione _____

Attività _____

- 3) *(nel caso di società cooperative)* che l'impresa è iscritta nell'apposito registro prefettizio o rispettivamente nello schedario Generale della Cooperazione, iscrizione all'albo regionale istituito ai sensi della L.R. n.16/97. Per le ditte aventi sede fuori dalla Regione Toscana indicare gli estremi attestanti l'idoneità a svolgere le prestazioni dei servizi oggetto del presente appalto.

Registro prefettizio/schedario generale della cooperazione

Numero _____ sezione _____ categoria d'iscrizione: _____;

Albo regionale

Numero _____ sezione _____ categoria d'iscrizione: _____;

- 4) che non sussiste alcuna delle situazioni costituenti causa di esclusione dalle gare per l'affidamento di appalti pubblici ai sensi dell'art.38 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.
- 5) di essere in possesso del manuale di autocontrollo (metodo HACCP) conformemente alla normativa vigente in materia
- 6) di aver maturato negli ultimi due anni scolastici (2012/2013 e 2013/2014,) un'esperienza lavorativa di almeno un anno scolastico nella gestione di servizi di ristorazione scolastica per pubblica amministrazione con buon esito
- 7) di aver realizzato negli anni 2012 e 2013 un fatturato globale complessivo annuo non inferiore all'importo di € 209.500,00; le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni dichiarano che hanno un bilancio annuale approvato e, per esse, il requisito del fatturato deve essere comprovato per intero nella quota parte del periodo di esistenza dell'impresa:

Tipologia servizio	Ente	Periodo	Importo

- 8) di essere in possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi in sede di gara mediante idonee referenze di n.2 istituti bancari ai sensi dell'art. 41 del d.lgs. n.163/2006
- 9) di disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire una efficiente gestione del servizio in questione
- 10) di essere in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali, previdenziali e in materia assicurativa, nonché di essere intestataria delle seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

- INPS:

sede di _____

matricola _____

- INAIL :

sede di _____

matricola n. _____

- 11) che il contratto applicato ai propri dipendenti è il seguente _____
- 12) che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate territorialmente competente presso il quale si è iscritti è il seguente:

- 13) che la Direzione Provinciale del Lavoro Territorialmente competente è sita presso il seguente indirizzo:

14) che la Cancelleria Fallimentare presso il Tribunale territorialmente competente è sita presso il seguente indirizzo:

15) (per imprese ATI o consorziata esecutrice) il rispetto di tutti i requisiti di cui ai seguenti paragrafi dell'avviso :“SOGGETTI CHE POSSONO ESSERE INVITATI” e “REQUISITI DEI SOGGETTI”

16) di accettare integralmente i contenuti dell'avviso relativo alla manifestazione di interesse per il servizio in oggetto

17) di autorizzare la trasmissione di eventuali comunicazioni inerenti alla gara presso i seguenti recapiti:

e-mail certificata _____

fax _____

indirizzo _____

Luogo e data _____

FIRMA _____

Si autorizza il Comune di Sansepolcro, ai sensi del decreto legislativo n.196/2003, all'utilizzazione dei dati forniti nella presente manifestazione di interesse ai fini della partecipazione alla gara in oggetto e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali connessi e/o conseguenti.

Luogo e data _____

FIRMA _____

N.B. Allegare fotocopia di documento d'identità in corso di validità del firmatario, pena l'esclusione.

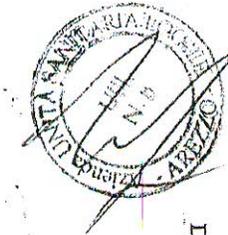
Menù Estivo – Comune di Sansepolcro dal 01 aprile al 31 ottobre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1.° sett.	Riso in bianco Filetti di halibut al forno Fagiolini lessi	Passato di verdura Pizza margherita Pomodori in insalata	Pasta al pomodoro Roast-beef Piselli in umido	Pasta con zucchine Bocconcini di pollo Insalata mista	Pasta rosé fagioli all'uccelletta Carote julienne
2.° sett.	Pasta al pesto Fettine di tacchino impanato Pomodori	Riso freddo o alle verdure Plattessa al forno Insalata mista	Pasta al ragù Caprese	Minestrone estivo con pasta Polpette di carne rossa	Pasta al pomodoro Lova sode con salsa verde Spinaci all'aglio
3.° sett.	Pasta e fagioli Frittata Fagiolini lessi	Gnocchi pomodoro Sovracosce di pollo Pomodori	Panzanella (sc. Primaria) o pasta in bianco (sc. Infanzia) Bastoncini di merluzzo al forno	Verdure in pinzimonio Riso al pomodoro	Insalata mista Passato di verdura Pizza margherita
4.° sett.	Pasta alle zucchine Svizzere di vitello	Minestrone estivo Prosciutto cotto	Carote julienne Insalata di farro e verdure o riso in bianco (sc. Infanzia) Bocconcini di tacchino	Piselli in umido Pasta al pesto	Insalata mista Ravioli ricotta e spinaci
5.° sett.	Verdura mista lessa Pasta al ragù di verdure Arista al forno Piselli in umido	Purè Pasta gratinata Frittata Spinaci all'aglio	Fagiolini Minestra lenticchie Piatto freddo di formaggi Insalata	Petto di pollo al limone Verdure in pinzimonio Pasta piselli e prosciutto cotto Bastoncini di merluzzo al forno Carote julienne	Filetti di pesce al forno Carote prezzemolate Riso in bianco Stracotti di pollo Pomodori in insalata

Giornalmente viene fornito pane e frutta fresca. Una volta alla settimana viene fornito un dessert (budino o gelato o ciambellone tipo tuo) e sostituzione della frutta

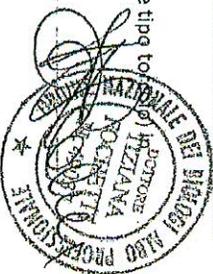
Dot.ssa Tiziana Rocchetti – Biologa nutrizionista

Pagina 1



AZIENDA USL di AREZZO
Dirigente Medico
U.O. Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione
Dr. Nicola Vignani

Rif. Prot. 10-2-2014
NO 3192/2014



Menu Estivo VEGETARIANO - Comune di Sansepolcro dal 01 aprile al 31 ottobre

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1° sett.	Riso in bianco Ceci in umido Fagiolini lessi	Passato di verdura Pizza margherita Pomodori in insalata	Pasta ai pomodoro Piatto freddo di formaggi Piselli in umido	Pasta alle zucchine Frittata Insalata mista	Pasta rosé fagioli all'uccelletta
2° sett.	Pasta ai pesto Stracchino Pomodori	Risc. freddo o alle verdure Fagioli olio e salvia Insalata mista	Pasta in bianco Caprese	Minestrone estivo con pasta Crocchette di patate al forno Verdure in pinzimonio	Carote julienne Pasta al pomodoro
3° sett.	Pasta e fagioli Frittata Fagiolini lessi	Gnocchi al pomodoro Ricotta e grana Pomodori	Panzanella Lenticchie in umido Carote julienne	Riso al pomodoro hamburger di soia Piselli in umido	Passato di verdura Pizza margherita Insalata mista
4° sett.	Pasta alle zucchine Fagioli all'uccelletta	Minestrone estivo Crocchette di patate al forno	Insalata di farro e verdure Uova sode	Pasta al pesto Stracchino	Ravioli ricotta e spinaci Ceci in umido
5° sett.	Verdura mista lessa Pasta ai ragù di verdure Lenticchie in umido Piselli in umido	Insalata mista Pasta gratinata Frittata Spinaci all'aglio	Fagiolini Minestrone di lenticchie Piatto freddo di formaggi	Verdure in pinzimonio Pasta con piselli Fagioli in umido	Carote prezzemolate Riso in bianco hamburger di soia
			Insalata mista	Carote julienne	Pomodori in insalata

Giornalmente viene fornito pane e frutta fresca. Una volta alla settimana viene fornito un dessert (budino o gelato o diambellone tipo torcolo) in sostituzione della frutta



Dot.ssa Tiziana Focherri - Biologa nutrizionista

Pagina 3

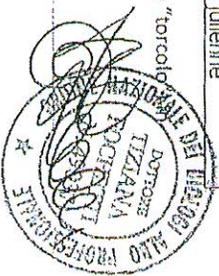


Menu Invernale – Comune di Sansepolcro dal 02 novembre ai 31 marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a sett.	Riso alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo al forno Insalata	Crema di legumi con pastina Uova sode con salsa verde Carote al tegame	Pasta alle verdure Arista al forno	Piatto freddo di formaggi Verdure in pinzimonio	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino Bietola all'agro
2 ^a sett.	Pasta al pomodoro Fettine di pollo impanato Carote julienne	Riso ai carciofi Hallbut al forno Insalata mista	Pasta in bianco Prosciutto cotto Verdura cotta mista	Vealutata di porri e zucchine Roast beef Patate arrosto	Pasta rose Fagioli all'uccelletta Insalata
3 ^a sett.	Gnocchi al pomodoro Arista Carciofi	Passato di verdure Pizza Insalata	Pasta piselli e prosciutto cotto Spezzatino di vitello Carote al prezzemolo	Pasta in bianco Bocconcini di tacchino Finocchi lessi	Risotto allo zafferano o crema di zucca Bastoncini di merluzzo al forno Verdura mista lessa
4 ^a sett.	Passato di lenticchie con crostini di pane Frittata al formaggio	Pasta alle verdure polpette di vitello Piselli in umido	Minestrone di verdura Pollo impanato Purè di patate	riso al pomodoro Sgoglie alla mugnola o filetti di pesce al forno Insalata mista	Pasta pomodori e olive Pasta freddo di tacchino arrosto Verdure in pinzimonio
5 ^a sett.	Carote lesse Ravioli ricotta e spinaci Ceci in tegame Fagiolini lessi	Pasta gratinata Prosciutto crudo o cotto (scuola materna) Finocchi in insalata	Riso in bianco piattessa con pomodorini Cavolfiore	Pasta al pomodoro Girello di vitello Insalata	Passato di verdura Pizza Carote julienne

Giornalmente viene fornito pane e frutta fresca. Una volta alla settimana viene fornito un dessert (budino o gelato o ciambellone tipo "torcolo" sostituzione della frutta)

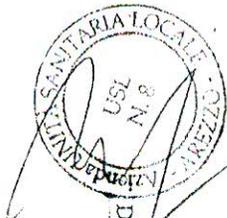
Dottoressa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista



Menù Invernale VEGETARIANO – Comune di Sansepolcro dal 02 novembre al 31 marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° sett.	Riso alla zucca gialla Fagioli olio e salvia Insalata	Crema di legumi con pasta Uova sode con salsa verde Carote al tegame	Pasta alle verdure hamburger di soia fagiolini in umido	Pasta con piselli Piatto freddo di formaggi Verdure in pinzimonio	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Bietola all'agro
2° sett.	Pasta al pomodoro Stracchino Carote julienne	Riso ai carciofi Ceci all'olio Insalata mista	Pasta in bianco Frittata Verdura cotta mista	Vealutata di porri e zucchine Crocchette di patate al forno Patate arrosto	Pasta rosé Pasta all'uccelletta Insalata
3° sett.	Gnocchi al pomodoro Polpatte di soia Carciofi	Passato di verdure pizza Insalata	Pasta con piselli Ricotta e grana Carote al prezzemolo	Pasta in bianco Lenticchie in umido Fincocchi lessi	Risotto allo zafferano o crema di zucca Ceci all'olio Verdura mista lessa
4° sett.	Passato di lenticchie con crostini di pane Frittata Carote lesse	Pasta alle verdure hamburger di soia Piselli in umido	Minestrone di verdura Crocchette di patate Insalata verde	riso al pomodoro Stracchino Insalata mista	Pasta pomodorini e olive Fagioli in umido Verdure in pinzimonio
5° sett.	Ravoli ricotta e spinaci Ceci in tegame Fagiolini lessi	Pasta gratinata Uova sode Fincocchi in insalata	Riso in bianco Fagioli in umido Cavolfiore	Pasta al pomodoro Polpatte di soia Insalata	Pasta di verdura Pizza Carote julienne

Giornalmente viene fornito pane e frutta fresca. Una volta alla settimana viene fornito un dessert (budino o gelato o ciambellone tipo "torpedone")



Dot.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista



DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l'esclusione dell'alimento a rischio e la sua sostituzione con un'alternativa). Le cucine sono dotate di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali. Pasti sostitutivi sono previsti anche per scelte etiche (esclusione della carne suina, di vitello o di tutti i tipi di carne), a base di legumi o formaggio.

DIETA IN BIANCO

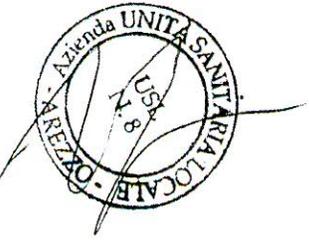
La dieta in bianco dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva
Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata
Patate bollite
Frutta fresca: Mela o pera

MENU' DI EMERGENZA

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

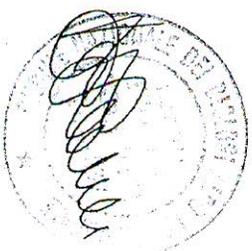
pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)
formaggio o prosciutto cotto
contorno
pane e frutta



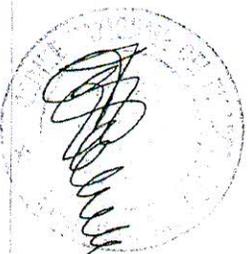
alimenti	ingredienti	grammature			alimenti	ingredienti	grammature		
		infanzia	primaria	adulti			infanzia	primaria	adulti
Riso o pasta in bianco	Riso o pasta	60	80	90	Passato di verdura	pasta	30	40	50
	Parmigiano	5	5	10		Verdure miste	100	120	150
	olio	4	4	6		olio	5	6	7
Filetti di pesce al forno	burro	4	4	6	Parmigiano	5	5	10	
	Filetti di pesce	80	100	120	Pasta per pizza	150	150	200	
	odori	20	30	40	Passata di pomodoro	40	40	50	
verdura in umido	olio	5	6	7	olio	5	6	7	
	Verdura fresca o surgelata	150	180	200	fiordilatte	30	30	40	
	Olio	5	6	7	Verdure miste	50	60	80	
				pinzimonio	Olio	5	6	7	



alimenti	ingredienti	grammature		alimenti	ingredienti	grammature		
		infanzia	primaria			infanzia	primaria	adulti
Gnocchi al pomodoro	Gnocchi	120	160	Pasta all'ortolana (ragù vegetale)	pasta	60	80	90
	Pomodori pelati	30	40		Pomodori pelati	30	40	50
	Odori	20	30		Odori misti	40	50	60
	olio	5	6		olio	5	6	7
	Parmigiano reggiano	5	5		Parmigiano reggiano	5	5	10
Passato di verdura con pasta	pasta	40	40	Arista al forno	Carne di suino	60	80	100
	Verdure miste	150	180		odori	20	30	40
	Legume secchi	30	50		olio	5	6	7
Prosciutto cotto, crudo, tacchino arrosto	olio	5	6	frittata				
	affettato	40	60		Uova (unità)	1	1	2
					olio	5	6	7



alimenti	ingredienti	grammature			alimenti	ingredienti	grammature		
		infanzia	primaria	adulti			infanzia	primaria	adulti
Crema di legumi	Pasta	30	40	45	Pasta al ragù	pasta	60	80	90
	Legumi secchi	30	40	50		Pomodori pelati	30	40	50
	olio	4	4	6		Macinato di vitello	30	40	50
Pasta al pesto	pasta pinoli basilico olio Parmigiano reggiano pomodori Mozzarella vaccina Olio	60 5 15 8 5 150 50 5	80 8 20 10 5 180 60 6	90 10 25 12 10 200 70 7	panzanella	olio	5	6	7
						Parmigiano reggiano	qb	qb	qb
						olio	5	6	7
						panzanello	50	70	80
						Verdure miste	40	50	60
						olio	5	6	7
						Odori/aceto	qb	qb	qb
						panzanello	50	70	80
						Verdure miste	40	50	60
						olio	5	6	7
Caprese al basilico	olio	5	6	7	Pasta ai piselli e prosciutto cotto	olio	5	6	7
						piselli surgelati	30	40	50
						Prosciutto cotto	20	30	40



alimenti	ingredienti	grammature		
		infanzia	primaria	adulti
	riso	60	80	90
	latte	qb	qb	qb
Risotto di zucca	Zucca gialla	40	50	60
	olio	5	6	7
	Parmigiano reggiano	5	5	10
	patate	60	80	90
Vellutata di porri e patate	porri	40	50	60
	latte	qb	qb	qb
	olio	5	6	7
	Parmigiano reggiano	5	5	10
Crema di zucca	Zucca gialla	60	80	90
	patate	50	60	70
	Olio	5	6	7
	latte	qb	qb	qb

