



COMUNE DI BROLO

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

AREA AMMINISTRATIVA

oooooooooooooooo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DELSERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO E PER LA
SEZIONE PRIMAVERA DEL COMUNE DI BROLO**

PERIODO: GENNAIO-GIUGNO 2020

CIG: 8109023179 - CUP: J89E19003250004

Indice

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ARTICOLO 2 - ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

ARTICOLO 3 - IMPORTO DELL'APPALTO

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

ARTICOLO 5 - TABELLE DIETETICHE E PRODOTTI ALIMENTARI

ARTICOLO 6 - MENU' (VARIAZIONI E DIETE ALTERNATIVE)

ARTICOLO 7 - CENTRO DI COTTURA

ARTICOLO 8 - PREPARAZIONE, COTTURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI

ARTICOLO 9 - IL RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 10 - PERSONALE

ARTICOLO 11 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

ART. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 13 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

ARTICOLO 14 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

ARTICOLO 15 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ARTICOLO 16 - COMMISSIONE MENSA

ARTICOLO 17 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ARTICOLO 18 - PENALI

ARTICOLO 19 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

ARTICOLO 20 - ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

ARTICOLO 21 - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

ARTICOLO 22 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

ARTICOLO 23 - PROROGA DELL'APPALTO

ARTICOLO 24 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

ARTICOLO 25 - DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

ARTICOLO 26 - RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

ARTICOLO 27 - CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

ART. 28 - SPESE CONTRATTUALI

ARTICOLO 29 - CONTROVERSIE

ARTICOLO 30 – ALLEGATI

ALLEGATO A - TABELLE DIETETICHE APPROVATE DALL'A.S.P. DI MESSINA- DISTRETTO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

ARTICOLO 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado e della Sezione Primavera dell'Istituto Comprensivo del Comune di Brolo per il periodo gennaio-giugno 2020e comunque fino alla disponibilità delle somme.

Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti per il periodo succitato per un totale presunto di 34.564 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo e pertanto potrà essere suscettibile di variazioni in più o in meno.

L'utenza è rappresentata dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado, della Sezione Primavera, nonché dal personale scolastico avente diritto.

La gestione del servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi presso gli edifici di seguito indicati:

- 1) Centro Cottura di P/zza Annunziatella;
- 2) Scuola dell'Infanzia di P/zza Annunziatella;
- 3) Scuola dell'Infanzia e Sezione Primavera di Via Trento;
- 4) Scuola Primaria di 1° grado di Via Roma;
- 5) Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Via Libertà

ARTICOLO 2

ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche allegate, approvate dalla competente Autorità sanitaria;
- b) la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura comunale sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico;
- c) la veicolazione, con un adeguato mezzo di trasporto messo a disposizione dal Comune, dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati. I pasti dovranno essere contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamenti vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente). I pasti dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria non oltre i 10 minuti prima dell'orario, previamente comunicato, di inizio mensa. Per il trasporto dei pasti il Comune metterà a disposizione apposito mezzo omologato. Tutte le spese relative alla messa su strada e al buon funzionamento dello stesso (manutenzione, carburante, assicurazione, eventuali autorizzazioni sanitarie etc.) sono a carico della ditta aggiudicataria che deve avvalersi di personale idoneo;
- d) la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a basso impatto ambientale, riutilizzabili, compostabili o biodegradabili, mirati alla riduzione dei rifiuti durante tutto il ciclo della produzione dei pasti, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia;
- e) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato.

Il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli utenti aventi diritto.

Le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche previste nelle Tabelle dietetiche allegate ed essere preparate nelle quantità e con le modalità previste dalle stesse.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base delle lezioni scolastiche. L'erogazione del servizio verrà effettuata quotidianamente con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi, nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche. Qualsiasi variazione stabilita dalle Autorità competenti verrà tempestivamente comunicata alla ditta aggiudicataria.

Gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia, riassetto e igienizzazione delle sale verranno definite in concerto tra l'amministrazione comunale e il Dirigente scolastico e comunicati alla ditta appaltatrice.

Spetta alla ditta appaltatrice la pulizia degli arredi, dell'attrezzatura del centro cottura, il lavaggio dei pavimenti e delle aree comuni di transito e delle zone adiacenti, dei vetri interni ed esterni, nonché lo smaltimento dei rifiuti al termine delle operazioni giornaliere.

ARTICOLO 3

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo del presente appalto è di euro 101.719,20, comprensivo di euro 900,00 per oneri di sicurezza discendenti dal DUVRI non soggetti a ribasso d'asta e oltre IVA al 4%, ed è stato stimato assumendo il prezzo a base d'asta per singolo pasto per la scuola dell'infanzia e per la sezione Primavera di € 2,80, mentre per la scuola primaria e secondaria di 1° grado di € 3,00, oltre IVA, per una fornitura prevista di circa n. 14.364 pasti per la scuola dell'infanzia e per la sezione Primavera e n. 20.200 pasti per la scuola primaria e secondaria di 1° grado.

ARTICOLO 4

DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio avrà la durata compresa nel periodo gennaio – giugno 2020 e, comunque, fino alla disponibilità delle somme.

ARTICOLO 5

TABELLE DIETETICHE E PRODOTTI ALIMENTARI

I pasti giornalieri devono rispecchiare le Tabelle dietetiche regolarmente approvate dall'A.S.P. di Messina-Distretto di Patti - Servizio di Medicina Scolastica, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia ed acquistati, preferibilmente, in negozi presenti nel territorio comunale. Gli alimenti prodotti sul territorio comunale (prodotti a KM 0) dovranno essere preferiti dalla ditta aggiudicataria.

La composizione del pasto giornaliero deve comprendere, oltre al primo ed al secondo piatto, il pane, la frutta e l'acqua minerale naturale.

La ditta deve impegnarsi a: **1)** lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente; **2)** scongelare gli alimenti surgelati nel frigo; **3)** cuocere le verdure a vapore; **4)** cuocere i secondi piatti a forno; **5)** conservare le uova in frigo e lavarle ed asciugarle prima dell'uso; **6)** aggiungere i grassi possibilmente a crudo; **7)** somministrare la razione di carne possibilmente in unica porzione (una scaloppina, una coscetta etc.).

E' assolutamente vietato utilizzare: **a)** alimenti OGM; **b)** cibi fritti; **c)** cibi precotti; **d)** conservanti ed additivi chimici; **e)** riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti; **f)** effettuare la precottura e preparare pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

ARTICOLO 6

MENU' (VARIAZIONI E DIETE ALTERNATIVE)

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle Tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'amministrazione comunale.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o in alternativa, carni bianche al vapore con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire l'eventuale preparazione di "*diete speciali/personalizzate*" che rispondono, di volta in volta, alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti celiaci;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di particolari menù dovuti a motivi etico-religiosi.

Le variazioni al menù base a seguito di richieste di diete speciali dovranno essere apportate dalla ditta aggiudicataria e trasmesse all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Brolo che provvederà a trasmetterle all'A.S.P per l'approvazione.

ARTICOLO 7

CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti, al fine di consentirne la successiva somministrazione, dovranno essere effettuati presso il Centro di cottura di proprietà comunale sito nell'edificio scolastico di P.zza Annunziatella.

Le attrezzature esistenti presso il Centro di cottura saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice e dovranno da questa essere utilizzati.

La consegna dei locali e delle attrezzature avverrà previa redazione di apposito verbale – inventario che ne garantisce il numero e la tipologia e ne attesta l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di smarrimento di attrezzature e/o utensili gli stessi o dovranno essere reintegrati con attrezzature/utensili di pari tipologia e marca o, comunque, di pari qualità.

La ditta appaltatrice integrerà in proprio le attrezzature esistenti con utensili, pentolame, vassoi, mestoli, carrelli, frullatori nonché con quant'altro si ritenga ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e distribuzione dei pasti.

Gli impianti vengono ceduti in “comodato precario e gratuito” alla ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l’uso stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni negli impianti stessi, queste saranno effettuate a carico della ditta aggiudicataria, previo consenso dell’amministrazione comunale.

Qualora la ditta aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica o trasformazione, qualunque ne sia il motivo o l’entità, senza il preventivo consenso dell’amministrazione comunale sarà onere della ditta provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato entro il termine prescritto dall’amministrazione comunale.

Scaduto inutilmente tale termine, l’amministrazione comunale può effettuare direttamente i lavori di ripristino ritenendone l’importo di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria per qualsiasi titolo o ragione.

Resta comunque inteso che, ove l’amministrazione comunale ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dalla Ditta aggiudicataria resteranno di proprietà dell’Amministrazione senza nulla dover corrispondere alla Ditta.

ARTICOLO 8

PREPARAZIONE, COTTURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell’art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell’art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal D. Lgs. 193/2007, sia per assicurare l’igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell’individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell’H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo, fatta eccezione per le preparazioni afferenti arrosti, brasati e similari), esclusivamente presso il locale-cucina della mensa scolastica comunale, a cura della ditta appaltatrice.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
- la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'amministrazione appaltante.

La somministrazione dei pasti avverrà esclusivamente presso i locali refettorio delle mense scolastiche, secondo la modalità “al tavolo” e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente (> 60° per alimenti da consumarsi caldi e < 10° per alimenti da consumarsi freddi).

Ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli - tovaglette, stuzzicadenti e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

La ditta appaltatrice si obbliga a porre in atto quanto rappresentato nel “*Progetto di utilizzo prodotti non alimentari a basso impatto ambientale, riutilizzabili*” proposto in sede di gara finalizzato all'utilizzo di prodotti non alimentari (stoviglie, piatti, tovaglioli, ecc) a basso impatto ambientale, riutilizzabili, compostabili o biodegradabili mirati alla riduzione dei rifiuti durante tutto il ciclo della produzione e distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 9

IL RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico e comunicare al Comune il *Responsabile dell'esecuzione del servizio*, che diventerà il principale interlocutore dell'amministrazione comunale.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità e autonomia operativa tali da:

- gestire con efficacia il servizio nella sua interezza, ovvero l'insieme delle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto;
- assicurare adeguati livelli igienico-sanitari del servizio nella sua globalità;
- sovrintendere ed essere garante della qualità del pasto stesso;
- risolvere tutti gli eventuali problemi operativi e mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico.

In particolare il Responsabile dell'esecuzione del servizio:

- a) presso il centro di cottura, dovrà quotidianamente garantire il corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione;
- b) presso i locali di somministrazione dei pasti, dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:
 - controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
 - raspetto dei locali al termine della somministrazione;
 - pulizia e sanificazione dei refettori;
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

Al Responsabile dell'esecuzione del servizio spetta anche il coordinamento di tutto il personale operante nella cucina e alla distribuzione, assumendo la responsabilità di tutte le procedure adottate presso il centro di cottura dei pasti, i locali di somministrazione e quelli di servizio.

ARTICOLO 10

PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente Contratto, idoneo personale - con almeno un cuoco avente adeguata esperienza e qualifica - atto a garantire il perfetto funzionamento del servizio e la rapida distribuzione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

In particolare, il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro di cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace

Su richiesta dell'amministrazione comunale, la ditta appaltatrice comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le norme di carattere igienico-sanitario e deve conoscere le norme di igiene della produzione e nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

ARTICOLO 11

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi previsti nel documento di cui all'art. 28 del D. Lgs n. 81/2008.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti (cuffia, guanti, ecc.) distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

In particolare il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto, in via prioritaria, delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

ART. 12

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o la ditta appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la ditta appaltatrice non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione

ARTICOLO 13

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "*a regola d'arte*", nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi eventualmente avariati o contaminati.

Conseguentemente, la ditta appaltatrice esonera l'amministrazione appaltante ed il Servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

A tale scopo la ditta appaltatrice deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente che la stazione appaltante ed i dipendenti della stessa siano considerati "terzi" a tutti gli effetti.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta appaltatrice all'amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto e, comunque, prima dell'attivazione del servizio.

ARTICOLO 14

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la ditta appaltatrice deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria recepita in Italia con il D. Lgs. 193/2007, rispettando gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti e garantendo la qualità e la conformità richiesta dal presente Capitolato.

A tutte le fasi operative del servizio di refezione dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP.

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un recapito telefonico (ed un indirizzo e-mail) nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle 17,00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Brolo comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- il nome del Responsabile dell'esecuzione del servizio;
- l'indirizzo dell'Ufficio, l'e-mail ed il numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile dell'esecuzione del servizio.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ARTICOLO 15

MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà, conseguentemente, disporre, in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da funzionari comunali appositamente autorizzati, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Il personale autorizzato a seguito del controllo dovrà redigere apposita scheda di rilevazione che, controfirmata in loco dal *Responsabile dell'esecuzione del servizio*, dovrà essere trasmessa in copia all'Ufficio della Pubblica Istruzione del Comune.

La ditta appaltatrice sarà quindi sottoposta, da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura su attrezzature, utensili, superfici;
- verifica mensile al centro di cottura;
- verifica mensile dello stato dei contenitori per il trasporto dei cibi.

ARTICOLO 16

COMMISSIONE MENSA

E' istituita una "*Commissione Mensa*" presieduta dall'Assessore alla Pubblica Istruzione e composta da tre rappresentanti del corpo docente e da tre rappresentanti dei genitori, ciascuno per ogni ordine di grado.

Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento dei servizi di mensa e di segnalare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

Più specificatamente, la Commissione espletala funzione di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASP, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa, nonché di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

ARTICOLO 17

RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice eventuali osservazioni e/o contestazioni proprie e/o rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornirà alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure sanzionatorie del presente capitolato previste all'articolo "Penali".

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 18

PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00 (centocinquanta/00) a euro 1.500,00 (millecinquecento/00).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

- a) analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato risultate *"cattive"* penali di euro 150,00 (centocinquanta/00) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (a titolo esemplificativo: 1° infrazione 150,00; 2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00); risultato *"mediocre"* penale di euro 150,00 non progressiva;
- b) analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque giudicata *"cattiva"* penale di euro 150,00 alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella superiore lett. a);
- c) analisi di quantità: se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella superiore lett. a);
- d) menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara comporta una penale di euro 150,00 alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella superiore lett. a);
- e) ritardo nell'invio delle analisi: per ogni giorno di ritardo nell'invio delle analisi di cui all'art. 14 - *"Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta"*, verrà applicata una penale di euro 52,00 per ogni giorno di ritardo.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ARTICOLO 19

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 20

ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà, altresì, tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in genere, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri articoli del presente Capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- ad osservare, verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale, gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- a fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fatture inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune;
- ad ottemperare, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- ad ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 81/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo del lavoro;
- ad osservare tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie;
- a richiedere le autorizzazioni sanitarie, i nulla osta e pareri necessari per l'espletamento del servizio a proprie spese.

ARTICOLO 21

VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 22

ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato, il Comune si impegna:

- alla fornitura di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese.

ARTICOLO 23

PROROGA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata stabilita nel superiore art. 4, e comunque fino alla disponibilità delle somme.

In considerazione della motivata necessità di evitare il blocco dell'azione amministrativa, il Comune di Brolo si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del codice.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione del servizio oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni.

ARTICOLO 24

DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante la costituzione di una garanzia fideiussoria (garanzia provvisoria) pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara indicato nel bando.

La costituzione della garanzia provvisoria deve seguire quanto espressamente previsto dall'art. 93 comma 3, 4, 5, 6, 7 e 8 del d. lgs. 50/2016.

La ditta appaltatrice dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, la "garanzia definitiva" in uno dei modi indicati dall'art. 103 del d. lgs. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A., che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta appaltatrice, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato all'impresa appaltatrice, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'impresa appaltatrice.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa.

E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

ARTICOLO 25

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune, oltre i casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;
- contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- quando la ditta si rende colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

ARTICOLO 26

RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008;
- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
- nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

ARTICOLO 27

CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo con il sistema della fatturazione elettronica.

Entro trenta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e alla liquidazione, che sarà effettuata in esecuzione delle norme regolamentari.

ART. 28

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta appaltatrice.

Sono altresì a carico della medesima ditta le spese sostenute dalla stazione appaltante per la pubblicazione e pubblicità del bando di gara.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

E' facoltà del Comune - nelle more della stipula del contratto - consegnare il servizio in via d'urgenza alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 29

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia derivante dal presente capitolato resta stabilita la competenza territoriale dell'autorità giudiziale – Foro di Patti.

ARTICOLO 30 – ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale le TABELLE DIETETICHE APPROVATE DALL'A.S.P. DI MESSINA- DISTRETTO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA (Allegato A).



Comune di Brolo

Provincia Regionale di Messina

Tabelle Dietetiche elaborate per le scuole:
(Scuola Infanzia – Primaria – Secondaria I°)
Distretto di Patti



Azienda U.S.L. N. 5 – Messina

Distretto Sanitario Di Patti, Via Garibaldi, 47 – 98066 Patti
Servizio Di Medicina Scolastica Tel. 0941/244601

Dott.ssa Piscione Linda

Medico Chirurgo
Spec. in Medicina del Lavoro

ME8681



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 580/2018

I SETTIMANA - Lunedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Passata di verdure con pasta o riso -patate -zucchine. -pomodori -carote -olio -aromi	gr.40 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	gr.50 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	gr.60 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	A seconda della stagione possono essere aggiunte altre verdure. Se gradito può essere aggiunto parmigiano grattugiato nel piatto.
Petto di pollo o tacchino arrosto -olio -aromi	gr.150 gr.05 q.b	gr.200 gr.05 q.b	gr.200 gr.05 q.b	
Patate lesse prezzemolate -olio -aromi	gr.100 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI

Dr. Giuseppe IOPPOLO

Dirigente Medico - Dip. Prevenzione

Cod. ENPAM 300062160 - G

16 AGO 2018



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A.S.P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 540/cei
22 AGO 2013

I SETTIMANA - Martedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al pomodoro: -pasta -pomodori pelati -aromi -olio -parmigiano	gr.50 gr.60 q.b q.b q.b	gr.70 gr.70 q.b q.b q.b	gr.90 gr.70 q.b q.b q.b	I pomodori pelati possono essere cucinati alla "Carettera2 con aglio, capperi ecc.ecc.
Mozzarella di Mucca -prosciutto cotto	gr.50 gr.40	gr.80 gr.40	gr.80 gr.40	
Insalata verde -olio	gr.30 q.b	gr.40 q.b	gr.40 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAB 00062160 - G

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 500/ucih

I SETTIMANA - Mercoledì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Risotto allo zafferano / burro e parmigiano -riso -zafferano -aromi -olio/burro -parmigiano	gr.60 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.80 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.90 q.b q.b gr.10 gr.05	
Filetti di platessa panati al forno -olio -aromi -pangrattato	gr.80 gr.05 q.b q.b q.b	gr.120 gr.05 q.b q.b q.b	gr.150 gr.05 q.b q.b q.b	Merluzzo o nasello
Piselli lessi : -Piselli -olio -aromi	gr.80 gr.10 q.b	gr.100 gr.10 q.b	gr.100 gr.10 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

[illegible]



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 590/veib

I SETTIMANA - Giovedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta con crema di lenticchie/ oppure Pizza margherita -pasta -lenticchie -cipolla -aromi -brodo vegetale -parmigiano -olio - Pizza margherita	gr.50 gr.30 q.b q.b q.b gr.05 q.b gr.125	gr.60 gr.50 q.b q.b q.b gr.05 q.b gr. 125	gr.80 g.r 70 q.b q.b q.b gr.05 q.b gr. 180	Legumi secchi: Ceci o Fagioli Alternativamente. Per la scuola secondaria i legumi possono essere non passati.
Polpettine al vapore -carne magra di manzo -aromi -pangrattato -olio	gr.60 q.b q.b q.b	gr.80 q.b q.b q.b	gr.100 q.b q.b q.b	Variante Hamburger arrosto
Carote al vapore -carote -olio	gr.30 q.b	gr.30 q.b	gr.30 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Difensore Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G.

12 AGO. 2023

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 557/ucib

12 AGO. 2019

I SETTIMANA - Venerdì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Passata con crema di zucchine -pasta -Zucchine(passata) -olio -aromi	gr.50 gr.40 q.b q.b	gr.80 gr.50 q.b q.b	gr.90 g.r 60 q.b q.b	
Bastoncini(Surg) di: merluzzo al forno -olio -aromi	n. 3 gr.120 gr.05 q.b	n.4 gr.160 gr.05 q.b	n. 5 gr.200 gr.05 q.b	
Insalata mista -lattuga -carote (Julienne) -olio	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	**Secondo preferenze l'insalata può essere di sola lattuga o di sole carote, oppure di lattuga, finocchi e/o pomodori
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N.

540/veil

II SETTIMANA - Lunedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al pomodoro: -pasta -pomodori pelati -aromi -olio -parmigiano	gr.50 gr.60 q.b q.b q.b	gr.70 gr.70 q.b q.b q.b	gr.90 gr.70 q.b q.b q.b	Pasta:spaghetti,penne o farfalle I pomodori pelati possono essere cucinati alla "Carettera2 con aglio, capperi ecc.ecc.
Polpette al forno -carne magra di manzo -pomodori -mollica -uovo -olio -aromi	gr.80 q.b q.b q.b q.b	gr.90 q.b q.b q.b q.b	gr.100 q.b q.b q.b q.b	È possibile la variante: polpettine in umido. Hamburger arrosto
Purè di patate -patate -latte -burro -olio	gr.100 q.b q.b gr.10	gr.150 q.b q.b gr.10	gr.150 q.b q.b gr.10	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLITO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
(Cod. ENPAM 300062160 - G)

12 AGO. 2019

SECRET - DISSEMINATION OF FACTS



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N.

550/4616

72 AGO 2018

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI

Dr. Giuseppe IORPOLO

Dirigente Medico - Dip. Prevenzione

Cod. ENTAM 30062160-8

II SETTIMANA - Martedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Tortellini in brodo: -tortellini -brodo vegetale -olio -parmigiano	gr.60 q.b q.b gr.05	gr.70 gr.70 q.b gr.05	gr.80 gr.70 q.b gr.05	
Bastoncini(Surg) di: merluzzo al forno -olio -aromi	n. 3 gr.120 gr.05 q.b	n.4 gr.160 gr.05 q.b	n. 5 gr.200 gr.05 q.b	
Insalata mista -lattuga -carote (Julienne) -olio	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	**Secondo preferenze l'insalata può essere di sola lattuga o di sole carote, oppure di lattuga, finocchi e/o pomodori
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 590/veib

II SETTIMANA - Mercoledì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al pesto: -pasta -basilico -olio	gr.50 q.b q.b	gr.70 q.b q.b	gr.90 q.b q.b	
Cotolette di pollo o tacchino al forno: -mollica -uova -olio	gr.150 q.b q.b q.b	gr.200 q.b q.b q.b	gr.250 q.b q.b q.b	
Insalata mista -lattuga -carote -olio	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	gr.30 gr.30 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

13 2 AGO. 2019

13 2 AGO. 2019

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

Note:

- ✓ *Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)*
- ✓ *Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)*



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE F1
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 550/4.2.19

II SETTIMANA - Giovedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al ragù: -pasta carne magra di vacca -carote -cipolla -pomodori pelati -olio	gr.50 gr.30 q.b q.b q.b. q.b	gr.70 gr.30 q.b q.b q.b q.b	gr.90 gr.30 q.b q.b q.b q.b	
Gateau di patate: -patate -prosciutto -mozzarella -olio	gr.60 q.b q.b q.b	gr.100 q.b q.b q.b	gr.150 q.b q.b q.b	
Carote e piselli al vapore -carote -piselli -olio	gr.30 gr.40 gr.05	gr.30 gr.40 gr.05	gr.30 gr.40 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 30062160 - G
12 AGO. 2019



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 550/ucip

II SETTIMANA - Venerdì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Riso all'ortolana: -Riso -carote -zucchine -peperoni -piselli -burro/olio -dado di funghi	gr.60 q.b q.b q.b q.b. q.b q.b	gr.80 q.b q.b q.b q.b q.b q.b	gr.100 q.b q.b q.b q.b q.b q.b	A piacere aggiungere parmigiano
Filetti di Merluzzo gratinati (Surg) -olio	n.02 (gr.80) q.b	n.03 (gr.120) q.b	n.04 (gr.160) q.b	Platessa o nasello
Spinaci al vapore con carote: -carote -spinaci -olio	100 100 gr.05	100 100 gr.05	100 100 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI

Dr. Giuseppe IOPPOLO

Diligente Medico - Dip. Prevenzione

Cod. ENPAM 300062160 - G

12 AGO. 2018



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 550/2019

III SETTIMANA - Lunedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Risotto allo zafferano / burro e parmigiano -riso -zafferano -aromi -olio/burro -parmigiano	gr.60 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.80 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.90 q.b q.b gr.10 gr.05	
Filetti di platessa al forno -olio -aromi	gr.80 gr.05 q.b	gr.120 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	Merluzzo o nasello
Piselli lessi -olio -aromi	gr.80 gr.10 q.b	gr.100 gr.10 q.b	gr.100 gr.10 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI

Dr. Giuseppe IOPPOLO

Dirigente Medico - Dip. Prevenzione

Prot. N. 3000621/2019



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE D
PATI

Prot. 550/001p

III SETTIMANA - Martedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al forno o Lasagne : -pasta -piselli -carne magra -melanzane -uova -pomodori pelati -parmigiano	gr.50 gr.20 gr.20 gr.20 q.b. q.b. q.b.	gr.70 gr.20 gr.20 gr.20 q.b. q.b. q.b.	gr.80 gr.20 gr.20 gr.20 q.b. q.b. q.b.	
Mozzarella di latte vaccino e/o Formaggio -olio -aromi	gr.80 q.b. q.b.	gr.100 q.b. q.b.	gr.100 q.b. q.b.	Stracchino / Ricotta/ Caciotta/ Emmental
Insalata mista: -lattuga -carote -olio	gr.40 gr.20 gr.05	gr.40 gr.30 gr.05	gr.40 gr.30 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

8107 27760-209
A.S.P. Messina - Distretto di PATI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. F.P.A.M. 300062160 - G

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 550/ucib

12 AGO 2019

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dir. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
VIA L. ENRICHETTI 10062160 - G

III SETTIMANA - Mercoledì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Passata di legumi (Ceci, Fagioli, Lenticchie) oppure Pizza margherita -pasta -fagioli -lenticchie -ceci -olio -aromi - pizza Margherita	gr.30 q.b q.b q.b q.b q.b gr.125	gr.60 q.b q.b q.b q.b q.b gr.125	gr.70 q.b q.b q.b q.b q.b gr.180	Legumi secchi: Ceci o Fagioli Alternativamente. Per la scuola secondaria i legumi possono essere non passati.
Petto di pollo o tacchino (al forno) agli aromi -pomodori -olio -aromi	gr.150 q.b q.b q.b	gr.200 q.b q.b q.b	gr.250 q.b q.b q.b	
Patate al forno -aromi -olio	gr.100 q.b gr.05	gr.150 q.b gr.05	gr.150 q.b gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.60	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 590/ucip

III SETTIMANA - Giovedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta all'olio e parmigiano: -pasta -olio -parmigiano	gr.50 gr.10 gr.05	gr.7 0 gr. 10 gr.0 5	gr.90g r. 10 gr.05	Pasta: spaghetti, penne o farfalle
Carne alla pizzaiola: carne di manzo magra -pomodori -olio -aromi	gr.80 q.b gr.10 q.b	gr.90 q.b gr.10 q.b	gr.100 q.b gr.10 q.b	
Purè di patate -patate -latte -burro -olio	gr.100 q.b q.b gr.10	gr.150 q.b q.b gr.10	gr.150 q.b q.b gr.10	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)

12 AGO. 2019
A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLITO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 380062150 - G



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANTA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 530/ucip

III SETTIMANA - Venerdì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta al pomodoro: -pasta -pomodori pelati -aromi -olio -parmigiano	gr.50 gr.60 q.b q.b q.b	gr.70 gr.70 q.b q.b q.b	gr.90 gr.70 q.b q.b q.b	Pasta:Farfalle o gnocchetti sardi.
Prosciutto cotto	gr.50	gr.60	gr.70	
Spinaci al vapore con carote: -carote -spinaci -olio	100 100 gr.05	100 100 gr.05	100 100 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI

Dr. Giuseppe IOPPOLITO

Dirigente Medico - Dip. Prevenzione

Cod. ENPAM580052460 - G

12 AGO. 2019

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

Prot. N. 550/ucip

IV SETTIMANA - Lunedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Gnocchi Burro e salvia : -pasta -Burro -salvia -parmigiano	gr.80 gr.5 q.b	gr.120 gr. 5 q.b	gr.160 gr. 5 q.b	Pasta: in alternative Tortellini
Cotoletta di Vitello: carne -pangrattato -olio -aromi	gr.80 q.b gr.10 q.b	gr.90 q.b gr.10 q.b	gr.100 q.b gr.10 q.b	
Insalata mista -lattuga -carote -olio	gr.40 gr.30 gr.05	gr.40 gr.30 gr.05	gr.40 gr.30 gr.05	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico Dip. Prevenzione
Cod. F.P.P.A.M. 300062160

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)

U.S. District Court
District of Columbia
Case No. 17-11111
In re: [illegible]
[illegible]



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. ...550/2019

12 AGO. 2019

IV SETTIMANA - Martedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Risotto alla Cantonese -riso -piselli -prosciutto -olio/burro -parmigiano	gr.60 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.80 q.b q.b gr.10 gr.05	gr.100 q.b q.b gr.10 gr.05	
Filetti di platessa al forno -olio -aromi	gr.80 gr.05 q.b	gr.120 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	Merluzzo o nasello
Patate lesse prezzemolate -olio -aromi	gr.100 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	gr.150 gr.05 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe TOROLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062180 - G

Dr. Giuseppe VORROLO
L.S.P. Messina - Dipartimento di PATII
Divisione Patologia Infettiva
P.O. Box 12000 - 95129 Messina



COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 550/ucip

IV SETTIMANA - Mercoledì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Passata di verdure con pasta -patate -zucchine -pomodori -carote -olio -aromi	gr.50 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	gr.60 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	gr.90 gr.20 gr.20 gr.20 gr.20 q.b q.b	A seconda della stagione possono essere aggiunte altre verdure. Se gradito può essere aggiunto parmigiano grattugiato nel piatto.
Lonza di maiale arrosto -olio -aromi	gr.150 gr.05 q.b	gr.200 gr.05 q.b	gr.200 gr.05 q.b	
Spinaci al vapore/ patate prezzemolate -olio -aromi	gr.100 gr.05 q.b	gr.100 gr.05 q.b	gr.100 gr.05 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca , broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe TORPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 306962160

12 AGO. 2019

12.2. Messina - Tribunale di PAVIA
D. (cognome) PAVIA
P. (cognome) PAVIA



A. S. P. MESSINA
PARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANTA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI BROLO
Città Metropolitana di MESSINA

Prot. N. 550/veip

IV SETTIMANA - Giovedì

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta alla norma -Pasta -melanzane -ricotta	gr.50 q.b q.b	gr.70 q.b q.b	gr.90 q.b q.b	
Frittata : patate piselli	gr.50 gr.40	gr.80 gr.40	gr.90 gr.40	
Insalata verde -olio	gr.40 q.b	gr.40 q.b	gr.40 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
12 AGO. 2019
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

17069 ib on road - and 17069

17069 ib on road - and 17069

17069 ib on road - and 17069



COMUNE DI BROLO

Città Metropolitana di MESSINA

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

IV SETTIMANA - Venerdì

Prot. N.552/veip

MENU'	Scuola Infanzia Anni 03-06	Primaria Anni 06-10	Secondaria I Grado Anni 11-13	NOTE
Pasta con crema di zucchine -pasta -zucchine -cipolla -aromi -brodo vegetale -parmigiano -olio	gr.50 gr.40 q.b q.b q.b gr.05 q.b	gr.60 gr.40 q.b q.b q.b gr.05 q.b	gr.90 g.r 40 q.b q.b q.b gr.05 q.b	
Polpettine al vapore -carne magra di manzo -pomodori -aromi -olio	gr.60 gr.05 q.b q.b	gr.80 gr.05 q.b q.b	gr.100 gr.05 q.b q.b	Variante Hamburger arrosto
Insalata mista -lattuga -carote -finocchi -olio	gr.30 gr.30 gr.20 q.b	gr.30 gr.30 gr.20 q.b	gr.30 gr.30 gr.20 q.b	
Pane	gr.40	gr.50	gr.70	
Frutta fresca di stagione	gr.150	gr.150	gr.150	

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO 12 AGO. 2019
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 30062160 - G

Note:

- ✓ Nei giorni in cui vengono somministrate le verdure, le stesse possono essere sostituite con verdure di stagione (Zucca, broccoli, cavolfiore, carciofi, zucchine, asparagi, etc...)
- ✓ Nei giorni in cui viene somministrata la pasta, la stessa deve variare nei formati (spaghetti, penne, farfalle, etc...)

THE GAZETTE
OF THE
GOVERNMENT OF INDIA
PART II
SECTION 3