

**COMUNE DI SPIGNO SATURNIA**  
**PROVINCIA DI LATINA**

**COPIA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE**

N. 91 del Reg. **OGGETTO** : Servizio di mensa scolastica. Approvazione Capitolato Speciale di Appalto.

Data **21.06.2011**

L'anno Duemilaundici, il giorno Ventuno del mese di Giugno, alle ore 12.00, nella sala delle adunanze del Comune suddetto, convocata nelle forme di legge, la Giunta Comunale si è riunita con la presenza dei Signori :

	Presenti	Assenti
<b>Sig. SIMEONE Franco</b> - Sindaco	X	
<b>Sig. COSTANZO Massimo</b> - Vice Sindaco	X	
<b>Sig.ra ORGERA Elisa Pia</b> - Assessore	X	X
<b>Sig.ra NOVELLI Anna Rita</b> - Assessore		
<b>Sig. CESCHI Giovanni</b> - Assessore	X	
<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

Partecipa il Segretario comunale De Filippis Dott. Massimina.

Il Sindaco Sig. Franco Simeone, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

**LA GIUNTA COMUNALE**

Visto il D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000;

Acquisiti i pareri favorevoli espressi dai responsabili dei servizi interessati per quanto concerne la regolarità tecnica e contabile ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000;



## LA GIUNTA COMUNALE

- RICHIAMATA la Delibera di C.C. n. 26 del 15.11.2007, con la quale è stato approvato l'atto di indirizzo per il convenzionamento diretto con le Cooperative Sociali costituite ai sensi dell'art. 1, comma 1 b, per l'affidamento della fornitura di beni e servizi ai sensi dell'art. 5 della Legge n. 381/1991 e della L.R. n. 24/1996;
- VISTA la Delibera di G.C. n. 167 del 21/12/2010, con la quale è stato prorogato al 30/06/2011, il contratto d'appalto Rep. n° 4/2009 del 06/02/2009, registrato a Formia (LT) l'11/02/2009 al n. 80 S. 1, relativo alla gestione del servizio di mensa scolastica, stipulato con il CONSORZIO di COOPERATIVE SOCIALI ONLUS ICARO, con sede in S. Maria Capua a Vetere (CE), Via Merano n° 2, cod. fisc. e P. I.V.A. n. 02241260617;
- CONSIDERATO che questo Comune deve provvedere all'indizione di una nuova gara d'appalto per l'affidamento della gestione del servizio di mensa scolastica;
- VISTO il nuovo Capitolato Speciale d'appalto redatto dall'Ufficio Affari Generali di questo Comune, relativo allo svolgimento del servizio cui sopra;
- VISTO il D.Lgs 163/2006 "*Codice dei contratti pubblici*" e relativo regolamento approvato con DP.R. n. 207/2010;
- RITENUTO di dover approvare il suddetto Capitolato e dare mandato all'Ufficio Affari Generali, per quanto di competenza, di indire la relativa gara d'appalto;
- VISTO il D.Lgs 18 agosto 2000, n° 267 "*Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali*";
- Acquisiti i pareri ai sensi del sopracitato D.Lgs 267/2000;

*Con voti favorevoli unanimi resi nei modi e forme di legge,*

### DELIBERA

*per i motivi espressi in narrativa, qui integralmente richiamati:*

1. Di **approvare**, l'allegato Capitolato Speciale D'appalto relativo allo svolgimento del servizio di mensa scolastica, redatto dall'Ufficio Affari Generali;
2. Di dare mandato all'Ufficio Affari Generali, per quanto di competenza, di indire la relativa gara d'appalto;
3. Di **dichiarare** la presente deliberazione con separata votazione palese dall'esito favorevole unanime, **urgente ed immediatamente eseguibile**, ai sensi dell'art. 134, comma 4°, del D.Lgs n° 267 del 18.08.2000;

**COMUNE DI SPIGNO SATURNIA  
PROVINCIA DI LATINA**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
gestione del servizio mensa scolastica**

**CAPITOLO I  
INFORMAZIONI GENERALI**

**Art. 1  
OGGETTO DELL'APPALTO**

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto per l'affidamento della gestione completa del servizio di mensa scolastica nel Comune di Spigno Saturnia (LT), finanziato con le risorse del bilancio comunale.  
L'importo dell'appalto complessivo a base d'asta ammonta ad € 107.900,00

**Art. 2  
TIPO DI GARA**

Procedura aperta con il criterio di cui all'art. 83 del D l.gs. 163/2006.  
(offerta economicamente più vantaggiosa).

**Art. 3  
DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà decorrenza dal 01/10/2011 al 31/12/2013 con la possibilità di proroga di 12 mesi espressa con atto dell'amministrazione Comunale. Nel caso di cui sopra, le condizioni di rinnovo saranno sostanzialmente uguali a quelle di cui al presente capitolato salvo che per il corrispettivo, per il quale si prevede l'adeguamento nella misura corrispondente alle variazioni ISTAT annualmente intervenute.  
L'ufficio Scuola del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.

**Art. 4  
TIPOLOGIA E DIMENSIONAMENTO PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, nonché dal personale autorizzato operante presso il predetto plesso scolastico. A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero di pasti giornaliero di 80 unità. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune. Il Comune si riserva altresì la facoltà:

- di modificare il numero dei pasti;
- di integrare il servizio con la fornitura di pasti anche ad altre istituzioni scolastiche;
- di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

**Art. 5  
IMPORTO COMPLESSIVO DELL'UTENZA**

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in € 107.900,00, esclusa IVA.  
L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 26.000 pasti totali di cui:  
per i mesi di ottobre, novembre e dicembre 2011 n° 3.800  
per l'anno 2012 n° 11.100 ;  
per l'anno 2013 n° 11.100.  
Il prezzo per pasto a base d'asta è di € 4,15, IVA esclusa.

## CAPITOLO II ASPETTI GESTIONALI

### Art. 6 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico. La fornitura dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12,00 e le ore 13,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune. L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del naturale deterioramento;
- preparazione e cottura dei pasti nel centro cottura ubicato nei locali della scuola materna statale sita in Spigno saturnia, Piazza Risorgimento;
- distribuzione dei pasti previa predisposizione locale refezione;
- approntamento del refettorio, suo riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso i locali cucina e, successivamente, qualora si renda necessario;
- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- eventuale trasporto dei pasti dal centro cottura ad altre sedi scolastiche con idonei mezzi di trasporto e contenitori a carico dell'appaltatore;
- quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.

### Art. 7 LOCALI E ATTREZZATURE

I locali comunali interessati dal servizio (cucina, refettorio e pertinenze), le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, posate, piatti, bicchieri, tovaglie cerate e tovaglioli a perdere vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. La ditta, previa autorizzazione dell'ente dietro richiesta formale, potrà utilizzare i locali mensa anche per laboratori e attività educative, formative e produttive in orari e tempi che non impediscano il normale funzionamento della cucina.

### Art. 8 SPESE DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio.

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, la manutenzione straordinaria compete al Comune.

### Art. 9 MENU' , VARIAZIONI DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, acqua naturale e pane, è regolato dal menù, riportato nell'allegato 1). Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nel locale mensa della scuola deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dovuti a mancanza di energia elettrica, acqua, gas; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio scuola del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose. In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 1 panino o focaccia imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.

#### Art. 10

### TUTELA A GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

L'appaltatore effettua presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati. I risultati dovranno essere consegnati all'ufficio scuola del Comune.

#### Art. 11

### PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore.

L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata.

#### Art. 12

### OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevente dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Art. 13  
NORME A TUTELE DELL'OCCUPAZIONE

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere garantito attraverso la prestazione di personale qualificato, garantendo almeno il 30% di personale dipendente svantaggiato nell'intera compagine sociale della ditta aggiudicataria. (art. 1 lett. b legge 381 /91 ).

L'amministrazione comunale, al fine di garantire la continuità lavorativa del personale già impiegato nel servizio, vincola la ditta vincitrice all'assunzione del personale già in servizio presso la ditta uscente.

Inoltre in ragione di eventuali sostituzioni di personale, la ditta dovrà trasmettere all'Ufficio Scuola l'elenco degli operatori sostitutivi da impiegare nel servizio. L'ente e/o organismo aggiudicatario ed il personale utilizzato sono tenuti alla massima riservatezza in ordine a dati personali ed eventuali altre notizie afferenti il servizio.

Art. 14  
RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

L'ente e/o l'organismo aggiudicatario, a seguito della stipulazione del contratto, diventerà il diretto interlocutore dell'amministrazione per la gestione dei servizi, indirizzando ad essa conseguentemente ogni eventuale comunicazione, doglianza o pretesa. Qualunque danno in regime contrattuale dovesse derivare a persone ivi comprese quelle fornite dall'ente e/o dall'organismo aggiudicatario, o a cose, causato dal personale dell'affidataria nell'esercizio del presente appalto, dovrà intendersi senza riserve o eccezioni, interamente a carico dell'ente e/o dall'organismo appaltatore. In particolare, qualsiasi danno, diretto o indiretto, immediato o futuro, arrecato in qualsiasi modo o luogo ai cittadini o a qualsiasi persona presente durante il tempo in cui viene svolto il servizio sarà completamente risarcito dall'ente e/o dall'organismo aggiudicatario senza alcuna possibilità di rivalsa sull'amministrazione. Pertanto l'ente aggiudicatario è obbligato ad stipulare, a proprie spese, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, comunque prima di dare inizio al servizio, polizza assicurativa afferente la responsabilità civile terzi- ovvero relativa ai danni cagionati a terzi da utenti e/o operatori del servizio in parola. L'ente aggiudicatario dovrà altresì provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa degli infortuni degli utenti nonché copertura assicurativa infortuni per il personale ed eventuali altri operatori e volontari partecipanti alle attività progettuali. In caso di danni arrecati a terzi, l'ente appaltatore sarà comunque obbligato a darne immediatamente notizia all'ufficio scuola del comune, fornendo per iscritto dettagliati particolari.

Art. 15  
COORDINAMENTO

L'ente aggiudicatario attraverso l'opera del coordinatore del progetto dovrà garantire,. Anche al fine di consentire all'ufficio la valutazione ed il controllo:

- il coordinamento delle attività progettuali e correlati interventi attuati dagli operatori impiegati;
- la puntuale e regolare compilazione di relazioni di aggiornamenti sulla conduzione del servizio;
- la definizione di opportuni momenti di programmazione e verifica;
- il controllo degli adempimenti connessi alla puntuale registrazione delle presenze degli operatori.
- La relazione mensile sui lavori svolti secondo la programmazione effettuata dall'ufficio scuola.

art. 16  
OPERATORI E TITOLI PROFESSIONALI

Per li svolgimento del servizio l'ente aggiudicatario dovrà avvalersi, anche nel caso di sostituzione sotto la propria, esclusiva responsabilità e senza che si possa in alcun modo prefigurare rapporto di lavoro subordinato con l'Amministrazione, di personale opportunamente qualificato ed esperto per gli interventi previsti, come da progetto.

Art. 17  
CORRISPETTIVI E MODALITA' DI PAGAMENTO

I pagamenti saranno effettuati sulla base di regolari fatture mensili, con l'indicazione delle ore lavorative prestate. Alle fatture dovranno essere sempre allegati i fogli di lavoro mensili compilati dai singoli operatori. Inoltre l'impresa dovrà comunicare, anche senza richiesta dell'ente appaltante prima dell'avvio del servizio e almeno ogni tre mesi: le generalità del personale impiegato, le posizioni assicurative con la contestuale trasmissione dei DM 10 e delle posizioni INAIL, la regolarità contributiva (d.u.r.c.), il piano di intervento attuato con l'indicazione degli orari di servizio ed una relazione sullo stesso. I corrispettivi su indicati s'intenderanno comprensivi ad ogni onere occorrente per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, ivi inclusi gli emolumenti al personale, gli oneri assicurativi e previdenziali antinfortunistici, i costi di gestione, materiali di consumo, vestiario, mezzi, attrezzi e strumenti necessari, ed ogni altro onere e responsabilità di qualsiasi tipo e natura, compresi gli oneri per il coordinamento del personale, in particolare, la sostituzione del personale assente per congedo ordinario e/o straordinario.

**ART. 18**  
**DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di subappaltare o comunque cedere in tutto o in parte il servizio, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni. Non si considera subappalto il fitto di sedi e spazi, attrezzature, automezzi, incarichi professionali specifici entro il limite massimo di 100 ore/uomo che persone qualificate potrebbero svolgere come operatori di altre organizzazioni. Sono altresì consentiti i pagamenti complessivi ad enti terzi per attività specifiche.

**Art. 19**  
**INADIEMPENZE CONTRATTUALI**

In caso di accertate inadempienze contrattuali l'Ufficio contesterà le stesse, per iscritto, assegnando un termine per il relativo superamento. In assenza di riscontro nei tempi indicati o nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi l'Amministrazione disporrà una penale da 50,00 euro a 500,00 euro in relazione alla gravità o alla reiterazione dell'inadempienza medesima.

**Art. 20**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione, in caso di gravi ed accertate inadempienze, può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 10 giorni, provvedendo al servizio direttamente o ricorrendo ad altro organismo, a spese dell'Ente aggiudicatario, e trattenendo la cauzione definitiva. Costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- grave violazione e inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolo;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'aggiudicatario del servizio affidato;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- Sostituzione del personale in servizio con personale non in possesso della qualifica espressamente richiesta;
- Gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori dell'aggiudicataria;

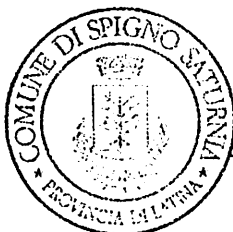
**Art. 21**  
**FORO COMPETENTE**

Per il giudizio su eventuali controversie in ordine all'applicazione, interpretazione, esecuzione del contratto di appalto sarà competente il foro di Latina, è esclusa la competenza arbitrale.

**Art. 22**  
**NORMA FINALE DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa esplicito rinvio al codice civile ed alla normativa vigente.

**SETTORE AFFARI GENERALI**  
**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**  
**(Rag. Brunello Zottola)**



**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**



# COMUNE DI SPIGNO SATURNIA

Provincia di Latina

www.comune.spignosaturnia.lt.it

ALLEGATO 1



## MENU' SCUOLA MATERNA

I° Settimana

LUNEDI'						
primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Frittata (da un uovo)	Spinaci al burro (150gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MARTEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta e patate (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Spezzatino di carne magra (50gr)	Fagiolini lessi (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MERCOLEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestrone di verdure con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Mozzarella (40 gr) o formaggio fresco tipo stracchino o ricotta 40 gr)	Piselli al prosciutto (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

GIOVEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Cosce di pollo al forno (50gr)	Patate al forno (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

VENERDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Filetti o bastoncini di merluzzo (70 gr)	Insalata verde (40 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

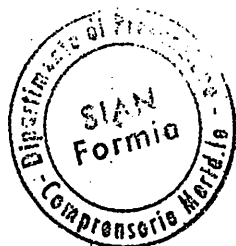




# COMUNE DI SPIGNO SATURNIA

Provincia di Latina

www.comune.spignosaturnia.lt.it



## II° Settimana

LUNEDI'						
primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Prosciutto cotto o crudo (30 gr)	Purea di patate (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MARTEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Polpette di carne magra (50 gr)	Piselli in umido (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MERCOLEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta e patate (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Mozzarella (40 gr) o formaggio fresco tipo stracchino o ricotta 40 gr)	Fagiolini in umido (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

GIOVEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Cosce di pollo al forno (50gr)	Patate al forno (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

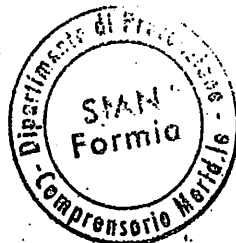
VENERDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestrone con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Filetti o bastoncini di merluzzo (70 gr)	Insalata verde (40 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)



# COMUNE DI SPIGNO SATURNIA

Provincia di Latina

www.comune.spignosaturnia.lt.it



## III° Settimana

### LUNEDI'

primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Frittata (da un uovo)	Spinaci al burro (150gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

### MARTEDI'

Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta e patate (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Spezzatino di carne magra (50gr)	Fagiolini lessi (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

### MERCOLEDI'

Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestrone di verdure con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Mozzarella (40 gr) o formaggio fresco tipo stracchino o ricotta 40 gr)	Piselli al prosciutto (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

### GIOVEDI'

Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Cosce di pollo al forno (50gr)	Patate al forno (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

### VENERDI'

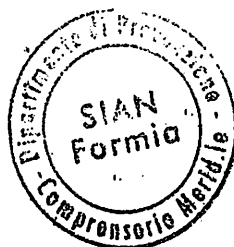
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Filetti o bastoncini di merluzzo (70 gr)	Insalata verde (40 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)



# COMUNE DI SPIGNO SATURNIA

Provincia di Latina

www.comune.spignosaturnia.lt.it



## IV° Settimana

LUNEDI'						
primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestra di legumi con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Prosciutto cotto o crudo (30 gr)	Purea di patate (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MARTEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Polpette di carne magra (50 gr)	Piselli in umido (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

MERCOLEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta e patate (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Mozzarella (40 gr) o formaggio fresco tipo stracchino o ricotta 40 gr)	Fagiolini in umido (150 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

GIOVEDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Pasta al sugo (50 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Cosce di pollo al forno (50gr)	Patate al forno (100 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

VENERDI'						
Primi piatti	Condimenti per primi	Secondi	Contorni	Condimento per il pasto	Pane	frutta
Minestrone con pasta (30 gr)	Parmigiano grattugiato (5 gr)	Filetti o bastoncini di merluzzo (70 gr)	Insalata verde (40 gr)	Olio extra vergine di oliva (8 gr)	Pane comune (40 gr)	Frutta di stagione (100 gr)

Si dà atto che il responsabile del servizio finanziario attesta sulla presente deliberazione la regolare copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 49, comma 1, D.gsl.n. 267 del 18.08.2000 per €. \_\_\_\_\_ all' interv. \_\_\_\_\_

Approvato e sottoscritto:

**Il Responsabile del Servizio Finanziario**  
*f.to Rag. Giovanni Vento*

**Il Segretario Comunale**  
*F.to DE FILIPPIS Dott. Massimina*

**Il Sindaco .**  
*F.to Franco SIMEONE*

E' copia conforme all'originale da servire per uso amministrativo.

Dalla Residenza municipale, li. 22 GIU. 2011



**Il Segretario**  
*DE FILIPPIS Dott. Massimina*

Prot. n. 4220

Li 22 GIU. 2011

Della su estesa deliberazione viene iniziata oggi la pubblicazione all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi.



**Il Segretario Comunale**  
*F.to DE FILIPPIS Dott. Massimina*