



COMUNE DI NICOSIA

IV° SETTORE

Prot.Nr. 33574

Appalto escluso dal codice dei contratti ai sensi dell'art. 20 del d. Lgs. 163/06 e successive modificazioni.

Il servizio viene affidato mediante procedura negoziata ai sensi della deliberazione n. 72/2007 dell'A.V.P.C.

DETERMINA DIRIGENZIALE Nr. 605

Oggetto: Servizio di refezione - Anno scolastico 2011/2012 – Periodo Gennaio – Maggio 2012 - Affidamento mediante procedura negoziata. Approvazione capitolato.

CIG 35623196A1

IL DIRIGENTE

PREMESSO che il Comune, ai sensi dell'art. 6 della L.r. 1/79, assicura il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e scuole medie con classi a tempo prolungato;

VISTA la delib. G.M. n. 267 del 14/10/2011, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale veniva stabilito di organizzare il servizio in argomento per l'anno scolastico 2011/2012, alle condizioni ivi previste ed impegnata la somma di € 87.660,00 afferente il periodo Gennaio – Maggio 2012 al Cap. 657 del PEG del bilancio pluriennale 2012;

RITENUTO dover procedere all'affidamento del relativo appalto per il periodo Gennaio – Maggio 2012, e comunque fino all'esaurimento della somma prevista;

VISTO il capitolato d'onori cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi nello svolgimento del servizio per un importo complessivo di € 87.660,00 IVA compresa, che viene allegato alla presente;

RITENUTO doverlo approvare;

VISTO l'art.13 della L.r. 23/12/2000 n. 30 secondo cui le determinazioni a contrattare e relative procedure previste dall'art. 1 della L.r. 11/12/1991 n. 48 sono soggette ad apposita determinazione da parte del responsabile del procedimento di spesa;

VISTO il D.L.vo 18/08/2000 n. 267 e la L.r. 30/2000;

RITENUTA la propria competenza al riguardo;

D E T E R M I N A

- di provvedere in ordine all'affidamento del servizio di refezione per l'anno scolastico 2011/2012 – periodo Gennaio – Maggio 2012 - mediante procedura negoziata con gara informale e con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 D.L. 163/06 ed ai sensi dell'art. 30 del vigente Regolamento comunale dei contratti ed anche in presenza di una sola offerta valida;
- di approvare il relativo capitolato d'oneri allegato alla presente;
- di invitare alla gara le ditte sottospecificate operanti nel settore:
 - = Cooperativa sociale MATUSALEMME – Via Sabotino n. 40 – 90011 Bagheria;
 - = EDEN MARKET s.r.l. – Via Nazionale n. 5 – 94014 Nicosia;
 - = Ristorante LA CIRATA – C/da Cirata – 94014 Nicosia;
 - = Ditta Risto-catena s.r.l. – Via Palermo sn. – 94010 Catenanuova;
 - = F.B. SERVIZI di BARBERA Francesco – Via Michelangelo sn. – 94013 Leonforte;
- di fissare il prezzo a base d'asta per la fornitura del servizio sopra specificato in € 4,50 oltre IVA per ogni singolo pasto, fermo restando l'importo totale della fornitura;
 - di dare atto:
 - = che al Cap. 657 del PEG del bilancio pluriennale 2012 è stata impegnata, per l'espletamento del superiore servizio, la somma complessiva di € 87.660,00 IVA compresa, giusta delib. G.M. n. 267/2011;
 - = CHE il servizio potrà essere sospeso, qualora per esigenze finanziarie, l'Ente dovesse decidere di stornare i fondi previsti per il servizio, in quanto spesa non obbligatoria, in altri capitoli di bilancio;

COMUNE DI NICOSIA

= CHE il presente provvedimento ha efficacia immediata e che viene affisso allo Albo Pretorio del Comune per la durata di gg. 15 ai fini della generale conoscenza;

NICOSIA, 16 NOV. 2011



IL DIRIGENTE
dott. Giovanni LEONARDI

ART. 1

L'esperto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola media se- di elementari con classi a tempo pieno e delle scuole medie con classi a tempo prolungato, che risiedono nel fronte dello stesso.

Il servizio di refezione è escluso ai sensi dell'art. 20 del D. Lgs. 163/06 e successive modificazioni, dell'applicazione del codice dei contratti in qualità servizio pagante tra quelli previsti nell'allegato II b) del suddetto decreto.

ART. 2

La ditta incaricata dovrà iniziare prima dell'avvio del servizio, di specificare le condizioni di lavoro e di lavoro a tempo pieno, per tutti i lavori di cucina e punti di servizio e di servizio.

Per quanto attiene al N.O. per le autorizzazioni sanitarie, dovrà produrre in proprio tutti i propri cartelli con propri termini, la seguente specificazione documentazione:

- 1. - ogni piano di servizio;
- 2. - ogni piano di servizio;
- 3. - ogni piano di servizio;
- 4. - ogni piano di servizio;
- 5. - ogni piano di servizio;
- 6. - ogni piano di servizio;
- 7. - ogni piano di servizio;
- 8. - ogni piano di servizio;
- 9. - ogni piano di servizio;
- 10. - ogni piano di servizio;

Per l'incarico sono documentazioni necessarie per l'incarico di refezione scolastica.



COMUNE DI NICOSIA

PROVINCIA DI ENNA
IV SETTORE

OGGETTO: Capitolato d'oneri per l'appalto del servizio di refezione scolastica nelle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e medie con classi a tempo prolungato per l'anno scolastico 2011/2012 – periodo Gennaio – Maggio 2012.

ART.1

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e delle scuole medie con classi a tempo prolungato, che intendono usufruire dello stesso.

Il servizio di refezione è escluso ai sensi dell'art. 20 del D. Lgs. 163/06 e successive modificazioni, dall'applicazione dei codici dei contratti in quanto servizio rientrante tra quelli previsti nell'allegato II b) del succitato decreto.

Art. 2

La ditta/gestore dovrà munirsi, prima dell'avvio del servizio, di specifica autorizzazione sanitaria a proprio nome, per tutti i locali da adibire a punti di cottura e somministrazione.

Per quanto attiene al N.O. per le autorizzazioni sanitarie, dovrà produrre in tempo utile, a propria cura e con propri tecnici, la sottospecificata documentazione:

- = n. 3 copie planimetrie arredate;
- = n. 3 “ relazione tecnica;
- = n. 3 “ ciclo produttivo;
- = n. 3 “ piano di autocontrollo;
- = n. 3 “ autorizzazione sanitaria dei mezzi di trasporto derrate alimentari;
- = n. 3 “ contratto smaltimento oli esausti;
- = n. 3 “ attestato capacità produttiva dell'impianto;

Copia certificazione VV.FF. inerente la cucina ove occorrente.

Ogni e qualsiasi altra documentazione necessaria per ottenere le autorizzazioni sanitarie.

ART. 3

Il servizio consiste nella preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti nelle scuole di cui sopra del Comune di Nicosia compresa la Frazione di Villadoro e consistenti in n.10 plessi scolastici di cui 7 di scuole materne ed elementari e 3 di scuole medie.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente presso i seguenti punti di cottura ubicati nei plessi scolastici sottospecificati:

- Plesso I° Circolo Largo Peculio;
- Scuola materna Magnana;
- Scuola materna S. Elena;
- Scuola materna Largo S. Giovanni – Fraz. Villadoro;
- Plesso II° Circolo S. Domenico;
- Scuola media L. Pirandello;

= Scuola rurale Marrigo - Scuola materna Viale Regina Elena – Scuola media D. Alighieri e Scuola media di Villadoro, solamente sede di refettorio.

La preparazione dei pasti dovrà necessariamente avvenire presso altro punto di cottura;

Qualora per cause di forza maggiore uno o più punti di cottura ubicati nei plessi scolastici sopraindicati non dovesse essere momentaneamente disponibile, la cottura dovrà avvenire presso altro centro viciniore.

Art. 4

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutto quanto occorre per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e specificatamente all'acquisto dei generi alimentari, alla preparazione e distribuzione dei pasti, all'acquisto dei materiali per la pulizia, tovaglioli di carta e quant'altro occorrente, all'ordinaria manutenzione delle attrezzature necessarie al funzionamento dei punti di cottura, all'assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuochi, pulizieri, ecc;)

Eventualmente dovrà provvedere alla riparazione o all'acquisto delle cucine e dei frigoriferi ritenuti necessari dall'Ufficio, nonché all'acquisto di eventuali piani di lavoro in acciaio;

Gli oneri relativi al regolare inquadramento e retribuzione di detto personale (compresi oneri previdenziali ed assicurativi) restano a carico della ditta aggiudicataria. Il predetto personale dovrà essere munito di certificato medico-sanitario, attestante l'immunità da malattie infettive, nonché dell'attestato di frequenza con esito positivo, al corso di formazione degli alimentaristi, in sostituzione del libretto sanitario (Decreto Assessore Regionale alla Sanità del 31/05/2007).

Art. 5

Oltre agli obblighi ed oneri tutti contrattualmente a carico della ditta aggiudicataria nei termini risultanti dal presente capitolato e dai contenuti dell'offerta, sono a carico della stessa le seguenti ulteriori obbligazioni per l'intera durata contrattuale:

- reintegro beni e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro necessario) occorrenti per il completo e regolare svolgimento del servizio;
- acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu previsti nelle rispettive tabelle dietetiche;
- preparazione, cottura, suddivisione dei pasti sulla base del numero di utenti;
- veicolazione dei pasti destinati ai terminali di distribuzione con automezzi e contenitori termici a norma e consegna dentro le strutture scolastiche;
- servizio completo di distribuzione consistente nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli, nell'apparecchiatura e sparcchiatura, nella distribuzione, sporzionatura dei pasti e pulizia dei locali destinati alla refezione per tutte le superfici;
- pulizia delle suppellettili (tavoli, sedie, carrelli ecc) e dei locali dei refettori;
- fornitura di detersivi a norma di legge;

Art. 6

Il Comune di Nicosia mette a disposizione della ditta aggiudicataria le attrezzature ed utensili di cui sono forniti i centri di cottura, mediante consegna del predetto materiale e previa redazione di apposito verbale nel quale verrà descritto lo stato attuale delle attrezzature.

A carico del Comune rimangono le spese relative alla manutenzione ordinaria dei locali, dell'energia elettrica, dell'acqua e del gas nei punti forniti di metano, mentre resta a carico della ditta l'onere relativo all'acquisto e fornitura di ulteriori attrezzature ed utensili occorrenti secondo le prescrizioni dell'Ufficio Sanitario e/o comunale per lo svolgimento del servizio (tavoli di servizio - piatti - bicchieri- posate - teglie ecc.) e quello relativo all'acquisto di gas in bombole per i punti di cottura non munite di impianto a metano;

Art. 7

Il servizio dovrà essere svolto in condizioni ottimali di igiene e decoro.

Il trasporto del cibo dovrà avvenire tramite automezzo munito di apposita autorizzazione sanitaria.

La ditta appaltatrice risponderà per tutti i danni che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potranno derivare al Comune e/o a terzi, oltre ai destinatari del servizio ed agli impiegati comunali. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la stessa dovrà essere coperta da polizza assicurativa

Art. 8

I pasti saranno cucinati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche allo uopo predisposte e che vengono allegate alla presente salvo eventuale modifiche da parte dell'A.S.L. e che dovranno essere affisse presso ogni sede di refezione.

Art. 9

La ditta dovrà provvedere, in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo n.155/97 e successive modifiche ed integrazioni, ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari nella fase di preparazione, trasporto, distribuzione, e somministrazione degli stessi. La Ditta dovrà inoltre osservare e fare osservare al proprio personale il DUVRI allegato al presente;

Art. 10

Il servizio dovrà essere effettuato per cinque giorni la settimana (escluso il sabato) per le scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e per due giorni la settimana per le scuole medie con classi a tempo prolungato in conformità alle succitate tabelle. In caso di sciopero o per altre ragioni che comporteranno la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

Gli utenti per l'ammissione giornaliera alla mensa dovranno consegnare al responsabile della ditta i relativi buoni- pasto;

Art. 11

Il controllo sul regolare e preciso funzionamento del servizio è demandato all'Ufficiale Sanitario, ai Direttori Didattici, ai Presidi, agli Insegnati che usufruiscono del servizio ed ai rappresentanti del Consiglio di Circolo, e potrà essere effettuato altresì dal Dirigente del Settore tramite idoneo personale comunale;

Art. 12

La cottura e la distribuzione saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice. Tutto il personale dovrà essere in possesso dei titoli previsti dalla normativa vigente per la manipolazione, cottura e somministrazione pasti. La somministrazione dei pasti avverrà alle ore 12.00 per le scuole materne, alle ore 13.30 per le scuole elementari con classi a tempo pieno e per le scuole medie;

Art.13

Il prezzo per ogni singolo pasto è fissato in € 4,50 oltre IVA ed è comprensivo della fornitura e distribuzione durante i pasti di lt. 0,250 di acqua oligominerale naturale per ogni singolo utente e non può essere soggetto nel corso dell'anno a revisione;

Art. 14

Per quanto concerne eventuali soggetti affetti da celiachia il Comune assicura il servizio con l'intesa che il costo degli alimenti specifici per celiaci sarà a carico dell'utente che usufruisce a tal fine di un contributo, mentre per i restanti alimenti facenti parte delle derrate ordinarie l'utente potrà usufruirne previo pagamento del ticket dovuto. L'utente in alternativa al rimborso del costo degli alimenti per celiaci potrà fornirli direttamente alla ditta che provvederà alla relativa cottura, adoperando in modo separato apposite stoviglie – pentolame e quant'altro necessario per la preparazione e somministrazione dei pasti;

ART. 15

Alla fine di ogni mese la ditta appaltatrice dovrà far pervenire al Comune copia delle fatture di acquisto con l'indicazione dei prodotti adoperati e corredata dai buoni- pasto.

Il pagamento verrà effettuato dopo i positivi riscontri contabili da parte del competente Ufficio Comunale di P.I. e sulla scorta del numero dei buoni- pasto consegnati;

Art. 16

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, impiegando sempre derrate di prima qualità quali:

Carne di vitello di I° taglio certificata con rintracciabilità della provenienza – olio extravergine di oliva – olio di semi di Mais – pasta di semola di grano duro (Poiatti - Castagna - Federici- Barilla - Buitoni) – riso (Gallo - Flora - Curti - Scotti) – pomodoro pelato e conserva di pomodoro (Cirio- De Rica- Mutti - Star) – formaggio – surgelati (Findus - Surgela - Arena - Mare Pronto) – provola dolce o formaggini (Galbani - Zappalà - Prealpi - Locatelli - Auricchio) – panini da 70 - 100 gr. – ed a tal fine comunicare preventivamente le marche dei prodotti che verranno utilizzate. A tale scopo i controlli di cui al precedente art.11 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti.

Qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da pregiudicare il servizio anche dopo richiamo scritto, l'Amministrazione Comunale potrà revocare il contratto prima della sua scadenza naturale, agendo per il risarcimento dei danni subiti;

Art. 17

E' fatto divieto del subappalto e della cessione del contratto.

Art. 18

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, fatte eccezioni dell'imposta sul valore aggiunto, nonché tutte le spese contrattuali, di registrazione, diritti di segreteria ecc. sono a carico della ditta appaltatrice, la quale dovrà accollarsi altresì senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al comune o a terzi, a cose o a persone e stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa presso Compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune. Detta polizza dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli relativi ad avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni altro danno non menzionato: l'importo del massimale non potrà essere inizialmente inferiore a € 3.000.000,00 per evento: copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto a pena di risoluzione per inadempimento;

Art. 19

Nessuna rivendicazione, domanda o pretesa potrà essere avanzata dalla ditta in ordine al servizio svolto, nonché sul numero complessivo degli alunni partecipanti quotidianamente alla refezione scolastica, stante il fatto che il Comune intende soddisfarla totalmente ed integralmente con la corresponsione del compenso di cui all'art. 13 del presente capitolato.

Qualora per cause di forza maggiore o per eventuali imprevisti ed imprevedibili le scuole dovessero restare chiuse, l'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere l'appalto del servizio per tali periodi senza che la ditta abbia nulla da pretendere;

Art. 20

Ai sensi dell'art. 3 comma 19 L. 277/07 e art. 15 D.L. 248/07 convertito nella L. 31/08 (divieto di arbitrato nei pubblici contratti) in caso di controversie opererà esclusivamente la giurisdizione ordinaria o amministrativa con divieto assoluto di ricorrere ad arbitrato;

Art. 21

Il servizio avrà decorrenza presuntivamente dal mese di Gennaio e fino al 31 Maggio 2012, e avrà effettuazione solo in presenza della relativa copertura finanziaria.

In relazione alle disponibilità di bilancio il servizio verrà parimenti sospeso, qualora l'Ente per esigenze finanziarie decidesse di stornare i fondi previsti per il servizio di refezione, in quanto spesa non obbligatoria, in altri capitoli di bilancio.

Per quanto sopra riportato la ditta rinuncia espressamente ad avanzare ogni e qualsiasi richiesta di risarcimento danni e/o titoli similari, ad intraprendere qualsiasi azione legale ed esonerare il Comune di Nicosia da ogni e qualsiasi responsabilità;

Art. 22

A garanzia dell'esatto adempimento delle clausole contenute nel presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà prestare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari ad un ventesimo dell'importo netto dell'appalto arrotondato al migliaio superiore;

Art. 23

Per quant'altro non previsto, si farà riferimento alle norme del Codice Civile vigenti in materia.

ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE, 120 NICOSIA

TABELLE DIETETICHE

ANNO SCOLASTICO 2011-2012

COMUNE DI NICOSIA

SCUOLA MATERNA

SCUOLA ELEMENTARE

SCUOLA MEDIA



ANNO SCOLASTICO 2011-2012

MENU' MENSA SCOLASTICA COMUNE DI NICOSIA

MENU' 1/S

LUNEDI'

Pasta al ragu'
Prosciutto cotto
Insalata verde
Pane comune
Frutta fresca di stagione

MARTEDI'

Pastina in budo veg.
Coscia di pollo al forno
Patate al forno
Pane comune
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'

Pasta e legumi secchi
Provoletta fresca
Insalata verde
Pane comune
Frutta fresca di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di vitello
Insalata di finocchi
Pane comune
Frutta fresca di stagione

VENERDI'

Minestrone di verdure con pasta
Bastoncini di pesce dorati al forno
Insalata mista
Pane comune
Frutta fresca di stagione

MENU' 2/S

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppine ai piselli

Pane comune
Frutta fresca di stagione

MARTEDI'

Pasta al forno
Scamorza
Insalata verde
Pane comune
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'

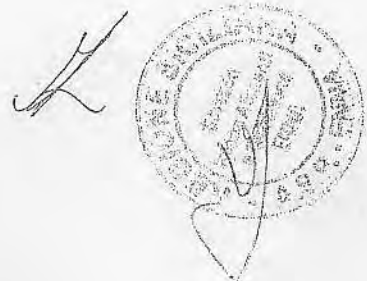
Passato di verd. Con pasta
Tortino al formaggio
Insalata mista
Pane comune
Frutta fresca di stagione

GIOVEDI'

Maccheroncini prosc.e panna
Hamburger al forno
Patatine fritte
Pane comune
Frutta fresca di stagione

VENERDI'

Riso con lenticchie
Sogliola panata al forno
Insalata verde
Pane comune
Frutta fresca di stagione



ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE 120 NICOSIA

**TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA
SCUOLA MATERNA -**

ANNO SCOLASTICO: 2011-2012

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL RAGU'

Pomodori pelati gr.60
Concentrato pomo. gr.50
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Parmigiano o grana gr.5
Sale, cipolla, basilico q.b.
Carne gr.10

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto gr.10

INSALATA VERDE

Lattuga gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr.100
Sale, e aceto gr.5
q.b.

PANE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR gr.50
gr.150

Kcal.709

Protidi gr.23,41 pari al 13%
Lipidi gr.22,99 pari al 29%
Glucidi gr.102,44 pari al 58%

MARTEDI'

Pranzo

Pastina in brodo vegetale

Pastina gr.60
Parmigiano o grana gr.60
Patate gr.5
Sedano, pomodoro gr.10
Cipolla, carote gr.5
Sale gr.5

COSCIA DI POLLO

Pollo coscia GR.70
Olio extra verg.d'oliva gr.70
Sale, e aromi q.b.

PATATE AL FORNO

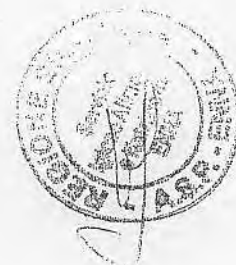
Patate gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr.100
Sale gr.10
q.b.

PANE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR gr.50
GR.150

Kcal.723

Protidi gr.25,05 pari al 13%
Lipidi gr.24,48 pari al 30%
Glucidi gr.100 pari al 57%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASTA E LEGUMI C gr.30+30

Pasta gr.30

Legumi secchi gr.30

Cipolla gr. 5

Carota 5

Pomodori pel. gr. 5

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale q.b.

Provoletta fresca gr.50**INSALATA VERDE** GR.100

Lattuga gr.100

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale ,aceto q.b.

PANE gr.50**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** GR.150

Kcal.629

Protidi gr.22 pari al 13%

Lipidi gr.19 pari al 28%

Glucidi gr.92,3 pari al 59%

VENERDI'

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA gr.40

Pasta gr.40

Pomodoro gr.15

Patate gr.15

Zucchine gr.10

Cipolla gr. 5

Piselli gr. 5

Sedano gr. 5

Carote gr. 5

Olio extra \ gr.5

Sale q.b.

BASTONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO gr.100

Bastoncini di pesce gr.100

Olio extra verg.d'oliva gr.5

INSALATA MISTA GR.100

Pomodori gr.60

Lattuga gr.40

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale e aceto q.b.

PANE gr.50**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** gr.150

Kcal.728

Protidi gr.22,47 pari al 12%

Lipidi gr.24,3 pari al 30%

Glucidi gr.105 pari al 58%

GIOVEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO GR.60

Pasta gr.60

Pomodori pelati gr.80

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Cipolla gr. 5

Sale, basilico q.b.

COTOLETTA DI VITELLO

Vitello gr.50

Pan grattato gr. 5

Uovo di gallina 1/6

Olio extra verg.d'oliva gr.5

INSALATA DI FINOCCHI gr.100

Finocchi gr.100

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale, aceto q.b.

Pane gr.50**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** gr.150

Kcal.789

Protidi gr.25,39 pari al 13%

Lipidi gr.25,3 pari al 29%

Glucidi gr.115 pari al 58%



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO gr.60

Pasta gr.60

Pomodori palati gr.80

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale,cipolla q.b.

Scaloppine ai piselli

Carne(vitello,manzo,m gr.50

Piselli gr.30

Pomodoro gr.20

Olio extra verg.d'oliva gr.10

Sale,vino bianco,cipoll q.b.

PANE

gr.50

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

gr.150

Kcal:699

Protidi gr.24,21 pari al 13%

Lipidi gr.23,36 pari al 30%

Glucidi gr.98 pari al 57%

MARTEDI'

Pranzo

PASTA AL FORNO gr.40

Pasta gr.40

Pomodori pelati gr.80

Doppio concentrato gr.20

Carne gr.10

Piselli gr.10

Mozzarella gr.10

Cipolla gr. 5

Carote gr. 5

Sedano gr. 5

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Parmigiano o grana gr. 5

Sale q.b.

SCAMORZA gr.40

Scamorza gr.40

INSALATA VERDE gr.60

Lattuga gr.60

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale e aceto q.b.

PANE gr. 50

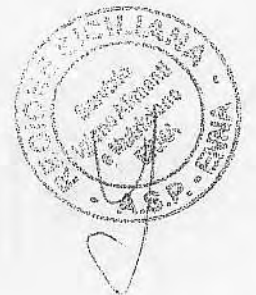
FRUTTA FRESCA gr.150

Kcal.678

Protidi gr.25,28 pari al 13%

Lipidi gr.22,67 pari al 30%

Glucidi gr.93,27 pari al 57%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASSATO DI VERDURE CON PASTA gr.40

Pasta	gr.40
Patate	gr. 15
Pomodori	gr. 15
Zucchine	gr. 10
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Sedano	gr. 5
Olio extra verg.d'oliva	gr. 3
Sale	q.b.

Tortino al formaggio

Uovo di gallina	n°1
Fontina	gr. 10
Parmigiano o grana	gr. 10
Olio extra verg.d'oliva	gr.5
Pan grattato	gr.3
Sale	q.b.

INSALATA MISTA gr.100

Finocchi	gr.50
Pomodori	gr.30
Lattuga	gr.20
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5

PANE**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE gr.50 gr.150**

Kcal.600

Protidi gr.18,43 pari al 12%

Lipidi gr.21,30 pari al 30%

Glucidi gr.88 pari al 58%

GIOVEDI'

Pranzo

Maccheroncini prosciutto e panna

Pasta	gr.60
Panna da cucina	gr.20
Parmigiano o grana	gr. 5
Prosciutto	gr. 5
Sale	q.b.

HAMBURGER AL FORNO gr.50

Carne(vitello o manzo)	gr.50
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5
Sale e aromi	q.b.
Patatine fritte	gr.70
Patate	gr.70
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale	q.b.

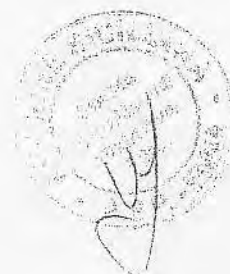
PANE**FRUTTA FRESCA gr.50 gr.150**

KCAL.730

Protidi gr.22,61 pari al 12

Lipidi gr.23,44 pari al 29%

Glucidi gr.107,3 pari al 59%



VENERDI'

Pranzo	
RISO CON LENTICCHIE	gr.30+20
Riso	gr.30
Lenticchie	gr.20
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Pomodoro	gr. 5
Olio extra verg. D'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

SOGLIOLA PANATA AL FORNO	gr.50
Sogliola	gr.50
Pan grattato	gr.10
Olio extra verg. D'oliva	gr.10
Sale	q.b.

INSALATA VERDE	gr.100
Lattuga	gr.100
Olio extra verg. d'oliva	gr. 5
Sale , aceto o limone	q.b.
PANE	gr.50
FRUTTA FRESCA	gr.150

Kcal.687
Protidi gr.23,14 pari al 13%
Lipidi gr.22,99 pari al 29%
Glucidi gr.98,87 pari al 58%



ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE, 120 NICOSIA

**TABELLA DIETETICA
SCUOLA ELEMENTARE**

MENSA SCOLASTICA

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo
Pasta al ragu' **Gr.70**
Pomodori pelati gr.60
Concentrato di pom. gr.10
Carne gr.10
Olio extra verg.d'oliva gr.5
Parmigiano grana gr.5
Sale, cipolla, basilico q.b.

PROSCIUTTO COTTO gr.20
Prosciutto cotto gr.20

INSALATA VERDE gr.100
Lattuga gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr.5
Sale, aceto o limone q.b.

PANE gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.845
Protidi gr.27,87 pari al 13%
Lipidi gr.28,05 pari al 29%
Glucidi gr.119,71 pari al 58%

MARTEDI'

Pranzo
Pastina in brodo veg. **gr.70**
Pastina in brodo veg. gr.70
Patate gr.10
Pomodori gr.10
Parmigiano grana gr.5
Sedano gr.5
Cipolla gr.5
Sale q.b.

COSCIA DI POLLO AL FORNO gr.70
Pollo coscia gr.70
Olio extra verg.d'oliva gr.5
Sale e aromi q.b.

PATATE AL FORNO gr.100
Patate gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Sale e aromi q.b.

PANE gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.862
Protidi gr.27,9 pari al 13%
Lipidi gr.27,7 pari al 28%
Glucidi gr.127,27 pari al 59%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASTA E LEGUMI gr.30+35

Pasta gr.30

Legumi secchi gr.35

Cipolla gr. 5

Carote gr. 5

Pomodoro gr. 5

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale q.b.

Provoletta fresca gr.60

Provoletta fresca gr.60

Insalata verde gr.100

Lattuga gr.100

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale q.b.

GIOVEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO gr.70

Pasta gr.70

Pomodori pelati gr.90

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale,cipolla,basilico q.b.

COTOLETTA DI VITELLO gr.60

Carne gr.60

Pan grattato gr. 5

Uovo di gallina 1 6

Olio extra verg.d'oliva gr.5

INSALATA DI FINOCCHI gr.120

Finocchi gr.120

Olio d'oliva gr. 5

Sale,aceto o limone q.b.

PANE**FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.60**

Kcal.676

Protidi gr.23 pari al 13%

Lipidi gr.21 pari al 28%

Glucidi gr.98,8 pari al 59%

PANE gr.60**FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150**

Kcal.860

Protidi gr.29,36 pari al 13%

Lipidi gr.24,88 pari al 27%

Glucidi gr. 130 pari al 60%



VENERDI'

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA gr.40

Pasta	gr.40
Pomodoro	gr.15
Patate	gr.15
Zucchine	gr.10
Cipolla	gr. 5
Piselli	gr. 5
Sedano	gr. 5
Carote	gr. 5
Olio extra verg.d'oliva	gr.5
Sale	q.b.

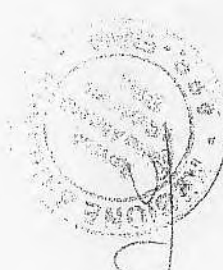
BASTONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO gr.100

Bastoncini di pesce	gr.100
Olio d'oliva	gr. 5
INSALATA MISTA	gr.100
Pomodori	gr.60
Lattuga	gr.40
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5
Sale, aceto o limone	q.b.

PANE gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.778

Protidi gr.23,12 pari al 13%
Lipidi gr.26,12 pari al 30%
Glucidi gr.112,85 pari al 58%



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO gr.70

Pasta senza glutine gr.70

Pomodori pelati gr.80

Olio d'oliva gr. 5

Sale, cipolla, basilico q.b.

Scaloppine ai piselli

Carne (vitello, manzo o maiale) gr.50

Piselli gr.30

Pomodori pelati gr.20

Olio d'oliva gr.10

Sale, vino bianco cipolla q.b.

Pane senza glutine

FRUTTA FRESCA DI STAG.

gr.60

gr.150

MARTEDI'

Pranzo

PASTA AL FORNO gr.50

Pasta senza glutine gr.50

Pomodori pelati gr.80

Doppio concentrato gr.20

Carne gr.10

Olio extra verg.d'oliva gr.10

Mozzarella gr.10

Piselli gr.10

Parmigiano o grana gr. 5

Sedano gr. 5

Cipolla gr. 5

Carote gr. 5

Sale vino q.b.

SCAMORZA gr.50

Scamorza o fontina gr.50

o mozzarella

INSALATA VERDE gr.60

Lattuga gr.60

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale ,aceto o limone q.b.

Pane senza glutine gr.60

FRUTTA FRESCA gr.150

Kcal.764

Protidi gr.26,11 pari al 13%

Lipidi gr.23,43 pari al 28%

Glucidi gr.112,17 pari al 59%

Kcal.753

Protidi gr.26,18 pari al 13%

Lipidi gr.26,75 pari al 30%

Glucidi gr.104,69 pari al 57%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASSATO DI VERDURE CON PASTA

	gr.40
Pasta senza glutine	gr.40
Pomodori	gr.15
Patate	gr.15
Zucchine	gr.10
Sedano	gr.5
Carote	gr.5
Cipolla	gr.5
Piselli	gr.5
Olio d'oliva	gr.5
Sale	q.b.

Tortino al formaggio

Uovo	n°1
Fontina	gr.10
Parmigiano o grana	gr.10
Olio d'oliva	gr.5
Pan grattato senza glutine	gr.3
Sale	q.b.

INSALATA MISTA

Pomodori	gr.50
Finocchi	gr.50
Lattuga	gr.50
Olio d'oliva	gr.5
Sale, aceto o limone	q.b.

Pane senza glutine

FRUTTA FRESCA DI STAG. **gr.60****gr.150****GIOVEDI'**

Pranzo

Maccheroncini panna e prosciut

	gr.70
Pasta senza glutine	gr.70
Panna	gr.20
Parmigiano o grana	gr.5
Prosciutto senza glutine	gr.5
Sale	q.b.

HAMBURGER AL FORNO

	gr.50
Carne	gr.50
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale e aromi	q.b.

Patatine fritte

	gr.70
Patate	gr.70
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale e succo di limone	q.b.

Pane senza glutine

FRUTTA FRESCA DI STAG. **gr.60****gr.150**

Kcal.648

Protidi gr.19,25 pari al 12%

Lipidi gr.20,89 pari al 29%

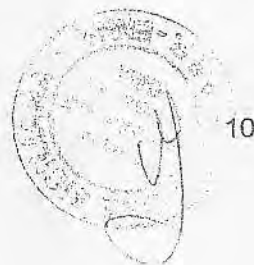
Glucidi gr.95,81 pari al 59%

Kcal.808

Protidi gr.25 pari al 13%

Lipidi gr.23,77 pari al 27%

Glucidi gr.123,9 pari al 60%



VENERDI'

Pranzo

RISO CON LENTICCHIE gr.30
Riso gr.35
Lenticchie gr. 5
Cipolla gr. 5
Carote gr. 5
Pomodoro gr. 5
Olio d'oliva q.b.
Sale

SOGLIOLA PANATA AL FORNO gr.70

Sogliola gr.70
Pan grattao senza glutine gr.10
Olio d'oliva gr.10
Sale q.b.

INSALATA VERDE gr.100

Lattuga gr.5
Olio d'oliva q.b.

Sale, aceto o limone

Pane senza glutine gr.60

FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.746

Protidi gr.26 pari al13%

Lipidi gr.24,91 pari al 30%

Glucidi gr.104 pari al 57%



LA DIETISTA

ISABELLA LI DESTRI

Isabella Li Destri

ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
Via Nazionale, 120 Nicosia

TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA SCUOLA MEDIA

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo
Pasta al ragu' gr.80
Pomodori pelati gr.70
Concentrato di pom. gr.10
Carne gr.10
Olio d'oliva gr.10
Parmigiano o grana gr.5
Sale, cipolla basilico q.b.
PROSCIUTTO COTTO gr.30
PROSCIUTTO COTTO gr.30

INSALATA VERDE gr.100
Lattuga gr.100
Olio d'oliva gr.10
Sale, aceto o limone q.b.

PANE gr.80
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.920
Protidi gr.35,70 pari al 15%
Lipidi gr.29 pari al 29%
Glucidi gr.135 pari al 56%

MARTEDI'

Pranzo
Pastina in brodo veg. gr.80
Cipolla gr.5
Sedano gr.10
Patate gr.15
Pomodori gr.15
Parmigiano gr.5
Sale q.b.
COSCIA DI POLLO AL FORNO gr.100
Pollo coscia gr.100
Olio d'oliva gr.5
Sale e aromi q.b.

PATATE AL FORNO gr.120
Patate gr.120
Olio d'oliva gr.10
Aromi q.b.

PANE gr.80
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.930
Protidi gr.34,89 pari al 14%
Lipidi gr.29,9 pari al 29%
Glucidi gr.140 pari al 57%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASTA CON LEGUMI	gr.50+40
Pasta	gr.50
Legumi secchi	gr.40
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Pomodoro	gr. 5
Olio d'oliva	gr.10
Sale	q.b.

Provoletta fresca	gr.80
Provoletta fresca	gr.80

Insalata verde	gr.100
Lattuga	gr.100
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale,aceto	q.b.

PANE	gr.80
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

GIOVEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO	gr.80
Pasta	gr.80
Pomodori pelati	gr.90
Olio d'oliva	gr.5
Sale,cipolla,basilico	q.b.

COTOLETTA DI VITELLO	gr.100
Carne(vitello,manzo o maiale)	gr.100
Pan grattato	gr. 5
Uovo di gallina	1 6
Olio d'oliva	gr.15

INSALATA DI FINOCCHI	gr.150
Finocchi	gr.150
Olio d'oliva	gr.10
Sale, aceto o limone	q.b.

PANE	gr.80
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

Kcal.900
 Protidi gr.28,32 pari al 13%
 Lipidi gr.31 pari al 29%
 Glucidi gr.130 pari al 58%

Kcal.938
 Protidi gr.40,25 pari al 17%
 Lipidi gr.30,96 pari al 29%
 Glucidi gr.133 pari al 54%



VENERDI'

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA

Pasta	gr.50
Patate	gr.15
Pomodoro	gr.15
Zucchine	gr.10
Cipolla	gr. 5
Piselli	gr. 5
Sedano	gr. 5
Carote	gr. 5
Olio d'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

BASTONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO

Bastoncini di pesce	gr.125
Olio d'oliva	gr. 5

INSALATA MISTA

Pomodori	gr.70
Lattuga	gr.30
Olio d'oliva	gr. 5
Sale, aceto o limone	q.b.

PANE	gr. 80
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

Kcal.977

Protidi gr.32,13 pari al 13%

Lipidi gr.34,35 pari al 30%

Glucidi gr.141 pari al 57%



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO	gr.80
Pomodori pelati	gr.90
Olio d'oliva	gr. 5
Sale,cipolla,basilico	q.b.

Scaloppine con piselli

Carne(vitello,manzo,maiale m.)	gr.100
Piselli	gr.40
Pomodori pelati	gr.20
Olio d'oliva	gr.10
Sale,vino b.,cipolla	q.b.

PANE	gr. 80
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

Kcal.908

Protidi gr.39,43 pari al 17%

Lipidi gr.26 pari al 28%

Glucidi gr.130 pari al 55%

MARTEDI'

Pranzo

PASTA AL FORNO	
Pasta	gr.60
Pomodori pelati	gr.80
Concentrato di pom.	gr.20
Carne	gr.10
Olio d'oliva	gr.10
Piselli	gr.10
Mozzarella	gr.10
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Sedano	gr. 5
Parmigianc o grana	gr. 5
Sale e aromi	q.b.

SCAMORZA

Scamorza o fontina	gr.50
o mozzarella	

INSALATA VERDE

Lattuga	gr.100
Olio d'oliva	gr. 5
Sale aceto o limone	q.b.

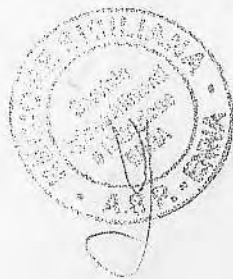
PANE	gr.80	
FRUTTA FRESCA DI STAG.		gr.150

Kcal.830

Protidi gr.33,10 pari al 14%

Lipidi gr.26,76 pari al 28%

Glucidi gr.121 pari al 56%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASSATO DI VERDURE CON PASTA

Pasta	gr.70
Patate	gr.25
Pomodori	gr.15
Zucchine	gr.10
Cipolla	gr. 5
Piselli	gr. 5
Sedano	gr. 5
Carote	gr. 5
Olio d'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

Tortino al formaggio

Uova	n°1
Fontina	gr.20
Parmigiano	gr.5
Pan grattato	gr,3
Sale,aromi	q.b.

INSALATA MISTA

Finocchi	gr.50
Pomodori	gr.50
Lattuga	gr.30
Olio d'oliva	gr. 5
Sale, aceto o limone	q.b.

PANE

gr.80

FRUTTA FRESCA DI STAG.

gr.150

Kcal.855

Protidi gr.26,29 pari al 13%

Lipidi gr.28,44 pari al 29%

Glucidi gr.131 pari al 58%

GIOVEDI'

Pranzo

Maccheroncini prosciutto e panna

Pasta	gr.80
Panna	gr.20
Parmigiano o grana	gr.10
Prosciutto	gr.10
Sale	q.b.

HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO

Carne(vitello,manzo)	gr.80
Olio d'oliva	gr. 5
Sale e aromi	q.b.

Patatine fritte

Patate	gr.90
Olio d'oliva	gr.10
Sale	q.b.

PANE

gr. 80

FRUTTA FRESCA DI STAG.

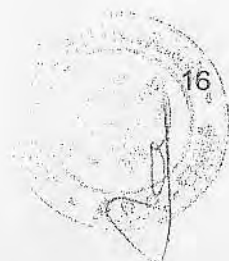
gr.150

Kcal.956

Protidi gr. 34 pari al 14%

Lipidi gr.32,15 pari al 29%

Glucidi gr.140 pari al 56%



VENERDI'

Pranzo

RISO CON LENTICCHIE

Riso	gr. 50
Lenticchie	gr. 40
Cipolla	gr. 5
Pomodori pelati	gr. 5
Carote	gr. 5
Olio d'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

SOGLIOLA PANATA AL FORNO

Sogliola	gr. 100
Pan grattato	gr. 10
Olio d'oliva	gr. 10
Sale, aromi	q.b.

INSALATA VERDE

Lattuga	gr. 100
Olio d'oliva	gr. 5
Sale, aceto o limone	q.b.

PANE	gr. 80
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr. 150

Kcal. 899

Protidi gr. 36,49 pari al 16%

Lipidi gr. 24,76 pari al 25%

Glucidi gr. 130 pari al 59%



ELENCO SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI

CARNI BIANCHE: POLLO, TACCHINO. Prosciutto cotto senza conservanti

CARNI ROSSE: Vitello, manzo, maiale magro;

FORMAGGI: Mozzarella, fontina, ricotta di vacca, provola fresca, scamorza;

PESCE Sogliola, merluzzo, nasello, bastoncini di pesce;

PASTA Pasta di semola di grano duro, riso ;

N.B.

LA FRUTTA dovrà essere di stagione e variare il più possibile durante la settimana;

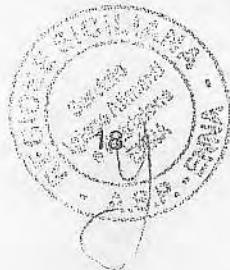
VERDURE ED ORTAGGI dovranno essere presenti giornalmente ;

PANE: è preferibile l'uso di panini o rosette confezionate,

GRASSI DI CONDIMENTO: saranno rappresentati dall'olio extra vergine o d'oliva; occasionalmente dalla panna e dal burro ove la ricetta lo richieda

LE PORZIONI DOVRANNO ESSERE RIGOROSAMENTE RISPETTATE

LA DIETISTA
ISABELLA LI DESTRI



ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE, 120 NICOSIA

TABELLE DIETETICHE ANNO SCOLASTICO 2011-2012

COMUNE DI NICOSIA

SCUOLA MATERNA
SEZIONE "PRIMAVERA"



ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE 120 NICOSIA

**TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA
SCUOLA MATERNA SEZIONE "PRIMAVERA"**

ANNO SCOLASTICO: 2012/2013

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo
PASTA AL RAGU' GR.50
Pomodori pelati GR.40
Concentrato pomo. gr.10
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Parmigiano o grana gr. 5
Sale, cipolla, basilico q.b.
Carne gr.10

PROSCIUTTO COTTO gr10
Prosciutto cotto gr.10

INSALATA VERDE GR.80
Lattuga gr.80
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Sale, e aceto q.b.

PANE GR gr.40
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE gr.100

Kcal.525
Protidi gr.15,89 pari al 12%
Lipidi gr.16,36 pari al 28%
Glucidi gr.78,82 pari al 60%

MARTEDI'

Pranzo
Pastina in brodo vegetale GR.50
Pastina GR.50
Parmigiano o grana gr. 5
Patate gr.10
Sedano,pomodoro gr. 5
Cipolla,carote gr. 5
Sale

COSCIA DI POLLO GR.70
Pollo coscia g gr.70
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Sale,e aromi q q.b.

PATATE AL FORNO gr.70
Patate gr.70
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Sale q. q.b.

PANE g gr.40
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE gr.100

Kcal 500
Protidi gr.18,90 pari al 12%
Lipidi gr.20 pari al 30%
Glucidi gr.50,96 pari al 58%



RCOLEDI'

Pranzo

PASTA E LEGUMI gr.30+30

Pasta gr.30

Legumi secchi gr.30

Cipolla gr. 5

Cipolla gr. 5

Pomodori pel. gr. 5

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale q.b.

Cotoletta fresca gr.40

Insalata VERDE gr.80

Cipolla gr.80

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale, aceto q.b.

PRANZO gr.40**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE gr.100**

Kcal.536

Protidi gr.18,88 pari al 12%

Lipidi gr.21,71 pari al 30%

Glucidi gr.70,58 pari al 58%

MERCOLEDI'

Pranzo

NESTRONE DI VERDURE CON PASTA g gr.30

Pasta gr.30

Cipolla gr.15

Cipolla gr.15

Cipolline gr.10

Cipolla gr. 5

Cipolla gr. 5

Cipolla gr. 5

Cipolla gr. 5

Olio extra verg. gr.5

Sale q.b.

STONCINI DI PESCE DORATI TI al forno gr.80

Stoncini di pesce gr.80

Olio extra verg.d'oliva gr.5

SALATA MISTA gr.80

Pomodori gr.40

Cipolla gr.40

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale e aceto q.b.

PRANZO gr.40**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE gr.100**

Kcal.570

Protidi gr.18,34 pari al 12%

Lipidi gr. 24 pari al 30%

Glucidi gr.71 pari al 58%

GIOVEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO

Pasta GR.50

Pomodori pelati GR.70

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Cipolla gr. 5

Sale, basilico q.b.

COTOLETTA DI VITELLO

Vitello GR.40

Pan grattato gr. 5

Uovo di gallina 1/6

Olio extra verg.d'oliva gr.5

INSALATA DI FINOCCHI GR.80

Finocchi GR.80

Olio extra verg.d'oliva gr.5

Sale, aceto q.b.

Pane GR.40

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.100

Kcal 562

Protidi gr.21,54 pari al 12%

Lipidi gr.19,32 pari al 30%

Glucidi gr.80,59 pari a 58%

Handwritten signature and stamp, possibly a date '2' and initials.

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODOIRO GR.50

Pasta GR.50
Pomodori palati gr. 40
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Sale,cipolla q.b.

Scaloppine ai piselli

Carne(vitello,manzo,m gr.40
Piselli gr.30
Pomodoro gr.20
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Sale,vino bianco,cipoll q.b.

PANE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

gr. gr.40
gr.100

Kcal.538

Protidi gr.20 pari al 12%

Lipidi gr.18,46 pari al 30%

Glucidi gr.77,88 pari al 58%

MARTEDI'

Pranzo

PASTA AL FORNO gr.40

Pasta gr.40
Pomodori pelati gr.80
Doppio concentrato gr.20
Carne gr.10
Piselli gr.10
Mozzarella gr.10
Cipolla gr. 5
Carote gr. 5
Sedano gr. 5
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Parmigiano grana gr. 5
Sale q.b.
SCAMORZA gr.40
Scamorza gr.40
INSALATA VERDE gr.50
Lattuga gr.50
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Sale e aceto q.b.

PANE gr.40

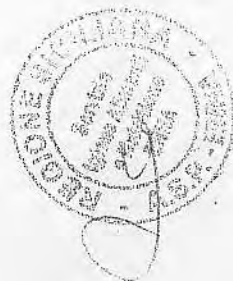
FRUTTA FRESCA gr.100

Kcal. 600

Protidi gr.24,38 pari al 12%

Lipidi gr.22 pari al 30%

Glucidi gr.72,37 pari al 58%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASSATO DI VERDURE CON PASTA gr.30

Pasta	gr.30
Patate	gr.15
Pomodori	gr.15
Zucchine	gr.10
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Sedano	gr. 5
Olio extra verg.d'oliva	gr. 3
Sale	q.b.

Tortino al formaggio

Uovo di gallina	n°1
Fontina	gr.10
Parmigiano o grana	gr.10
Olio extra verg.d'oliva	gr.5
Pan grattato	gr.3
Sale	q.b.

INSALATA MISTA gr.80

Finocchi	gr.40
Pomodori	gr.20
Lattuga	gr.20
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5

PANE gr.40**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E** gr.100

Kcal.558

Protidi gr.17,43 pari al 11%

Lipidi gr.21 pari al 30%

Glucidi gr.65,62 pari al 59%

GIOVEDI'

Pranzo

Maccheroncini prosciutto e panna

Pasta	gr.50
Panna da cucina	gr.10
Parmigiano o grana	gr. 5
Prosciutto	gr. 5
Sale	q.b.

HAMBURGER AL FORNO gr.40

Carne(vitello o manzo)	gr.40
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5
Sale e aromi	q.b.
Patatine fritte	gr.60
Patate	gr.60
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale	q.b.

PANE gr.40**FRUTTA FRESCA** gr.100

Kcal.600

Protidi gr.22 pari al 12%

Lipidi gr.22,36 pari al 30%

Glucidi gr.85,52 pari a 58%



VENERDI'

Pranzo

RISO CON LENTICCHIE	gr.30+20
Riso	gr.30
Lenticchie	gr.20
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Pomodoro	gr. 5
Olio extra verg. D'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

SOGLIOLA PANATA AL FORNO	gr.50
Sogliola	gr.50
Pan grattato	gr.10
Olio extra verg. D'oliva	gr.10
Sale	q.b.

INSALATA VERDE	gr.80
Lattuga	gr.80
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5
Sale , aceto o limone	q.b.
PANE	gr.40
FRUTTA FRESCA	gr.100

Kcal. 546

Protidi gr.21,55 pari al	12%
Lipidi gr.17,72 pari al 2	29%
Glucidi gr.80,32 pari a	59%



A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and strokes.

ELENCO SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI

CARNI BIANCHE: Pollo, tacchino. Prosciutto cotto senza conservanti

CARNI ROSSE: Vitello, manzo, maiale magro;

FORMAGGI: Mozzarella, fontina, ricotta di vacca, provola fresca, scamorza;

PASTA: Pasta di semola di grano duro, riso;

N.B.

LA FRUTTA dovrà essere di stagione e variare il più possibile durante la settimana;

VERDURE E ORTAGGI dovranno essere presenti giornalmente;

PANE: è preferibile l'uso di panini o rosette confezionate;

GRASSI DA CONDIMENTO: saranno rappresentati dall'olio extra vergine d'oliva, occasionalmente dalla panna e dal burro ove la ricetta lo richieda

TRATTANDOSI DI UNA FASCIA D'ETA' COMPRESA TRA I 24 E I 36 MESI SI RACCOMANDA LA MASSIMA ATTENZIONE NELLA PEZZATURA DEGLI ALIMENTI SOPRATTUTTO DELLA FRUTTA, DELLA VERDURA E DELLA CARNE.

~~LA DIETISTA~~
~~ISABELLA LI DESTRI~~



ANNO SCOLASTICO 2011-2012

CONSIGLI DIETETICI NELLA CELIACHIA

ALIMENTI VIETATI

FRUMENTO

SEGALE

ORZO

AVENA

FARRO

COUS COUS

FRUTTA SECCA INFARINATA

VERDURE IMPANATE, INFARINATE E PASTELLATE CON FRUMENTO, SEGALA, ORZO, AVENA, COUS COUS

PIATTI PRONTI CON FORMAGGIO IMPANATO CON FARINE VIETATE

YOGURT CON CEREALI VIETATI

CARNE O PESCE IMPANATI O MISCELATI CON FARINE VIETATE

CIOCCOLATO CON CEREALI

SALUMI CONTENENTI GLUTINE

BEVANDE A BASE DI AVENA, ORZO, MALTO

E' OBBLIGATORIO CONSUMARE SOLO ALIMENTI SENZA GLUTINE, AL MOMENTO DELL'ACQUISTO VERIFICARE CHE SIA PRESENTE IL SIMBOLO DELLA SPIGA SBARRATA, GARANZIA DELL'ASSENZA DI GLUTINE.

ALIMENTI PERMESSI

RISO

MAIS

PATATE

TUTTI I TIPI DI FRUTTA FRESCA

TUTTI I TIPI DI VERDURE FRESCHE

TUTTI I TIPI DI LEGUMI FRESCHI ESSICCATI O SURGELATI

LATTE FRESCO E UHT

YOGURT NATURALE

PANNA FRESCA

FORMAGGI FRESCHI

TUTTA LA CARNE E PESCI FRESCHI O CONGELATI

UOVA

PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE

OLII VEGETALI

MIELE

ZUCCHERO

SUCCHI DI FRUTTA NON ADDIZIONATI CON AROMI O ADDITIVI



LA DIETISTA

ISABELLA LI DESTRI

Isabella Li Destri

ISABELLA LI DESTRI
DIETISTA
VIA NAZIONALE, 120 NICOSIA

**TABELLA DIETETICA
SCUOLA ELEMENTARE**

MENSA SCOLASTICA

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo
Pasta senza glutine al ragu' Gr.70
Pomodori pelati gr.60
Concentrato di pom. gr.10
Carne gr.10
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Parmigiano o grana gr. 5
Sale,cipolla, basilico q.b.

PROSCIUTTO COTTO gr.20
Prosciutto cotto senza glutine gr.20

INSALATA VERDE gr.100
Lattuga gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Sale,aceto o limone q.b.

PANE SENZA GLUTINE gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.845

Protidi gr.27,87 pari al 13%
Lipidi gr. 28,05 pari al 29%
Glucidi gr.119,71 pari al 58%

MARTEDI'

Pranzo
Pastina senza glutine gr.70
in brodo vegetale
Patate gr.10
Pomodori gr.10
Parmigiano o grana gr. 5
Sedano gr. 5
Cipolla gr. 5
Sale q.b.

COSCIA DI POLLO AL FORNO gr.70
Pollo coscia gr.70
Olio extra verg.d'oliva gr. 5
Sale e aromi q.b.

PATATE AL FORNO gr.100
Patate gr.100
Olio extra verg.d'oliva gr.10
Sale e aromi q.b.

PANE SENZA GLUTINE gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.862

Protidi gr.27,9 pari al 13%
Lipidi gr.27,7 pari al 28%
Glucidi gr.127,27 pari al 59%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASTA E LEGUMI gr.30+35

Pasta senza glutine gr.30

Legumi secchi gr.35

Cipolla gr. 5

Carote gr. 5

Pomodoro gr. 5

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale q.b.

Provoletta fresca gr.60

Provoletta fresca gr.60

Insalata verde gr.100

Lattuga gr.100

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale q.b.

GIOVEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO gr.70

Pasta senza glutine gr.70

Pomodori pelati gr.90

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale,cipolla,basilico q.b

COTOLETTA DI VITELLO gr.60

Carne gr.60

Pan grattato senza glu gr. 5

Uovo di gallina 1 6

Olio extra verg.d'oliva gr.5

INSALATA DI FINOCCHI gr.120

Finocchi gr.120

Olio d'oliva gr. 5

Sale,aceto o limone q.b.

Pane senza glutine gr.60**FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150**

Kcal.676

Protidi gr.23 pari al 13%

Lipidi gr.21 pari al 28%

Glucidi gr.98,8 pari al 59%

Pane senza glutine gr.60**FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150**

Kcal.860

Protidi gr.29,36 pari al 13%

Lipidi gr.24,88 pari al 27%

Glucidi gr.130 pari al 60%



VENERDI'

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA gr.40

Pasta senza glutine	gr.40
Pomodoro	gr.15
Patate	gr.15
Zucchine	gr.10
Cipolla	gr. 5
Piselli	gr. 5
Sedano	gr. 5
Carote	gr. 5
Olio extra verg.d'oliva	gr.5
Sale	q.b.

BASTONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO gr.100

Bastoncini di pesce senza glutine	gr.100
Olio d'oliva	gr. 5

INSALATA MISTA gr.100

Pomodori	gr.60
Lattuga	gr.40
Olio extra verg.d'oliva	gr. 5
Sale, aceto o limone	q.b.

Pane senza glutine gr.60

FRUTTA FRESCA DI STAG. gr.150

Kcal.778

Protidi gr.23,12 pari al 13%

Lipidi gr.26,12 pari al 30%

Glucidi gr.112,85 pari al 58%



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pranzo

PASTA AL POMODORO gr.70

Pasta senza glutine gr.70

Pomodori pelati gr.80

Olio d'oliva gr. 5

Sale,cipolla,basilico q.b.

Scaloppine ai piselli

Carne(vitello,manzo o maiale) gr.50

Piselli gr.30

Pomodori pelati gr.20

Olio d'oliva gr.10

Sale,vino bianco cipolla q.b

Pane senza glutine

FRUTTA FRESCA DI STAG.

gr.60

gr.150

MARTEDI'

Pranzo

PASTA AL FORNO gr.50

Pasta senza glutine gr.50

Pomodori pelati gr.80

Doppio concentrato gr.20

Carne gr.10

Olio extra verg.d'oliva gr.10

Mozzarella gr.10

Piselli gr.10

Parmigianc o grana gr. 5

Sedano gr. 5

Cipolla gr. 5

Carote gr. 5

Sale vino q.b.

SCAMORZA gr.50

Scamorza o fontina gr.50

o mozzarella

INSALATA VERDE gr.60

Lattuga gr.60

Olio extra verg.d'oliva gr. 5

Sale ,aceto o limone q.b.

Pane senza glutine gr.60

FRUTTA FRESCA gr.150

Kcal.764

Protidi gr.26,11 pari al 13%

Lipidi gr.23,43 pari al 28%

Glucidi gr.112,17 pari al 59%

Kcal.753

Protidi gr.26,18 pari al 13%

Lipidi gr.26,75 pari al 30%

Glucidi gr.104,69 pari al 57%



MERCOLEDI'

Pranzo

PASSATO DI VERDURE CON PASTA

	gr.40
Pasta senza glutine	gr.40
Pomodori	gr.15
Patate	gr.15
Zucchine	gr.10
Sedano	gr.5
Carote	gr.5
Cipolla	gr.5
Piselli	gr.5
Olio d'oliva	gr.5
Sale	q.b.

Tortino al formaggio

Uovo	n°1
Fontina	gr.10
Parmigiano o grana	gr.10
Olio d'oliva	gr.5
Pan grattato senza glutine	gr.3
Sale	q.b.

INSALATA MISTA

Pomodori	gr.50
Finocchi	gr.50
Lattuga	gr.50
Olio d'oliva	gr.5
Sale, aceto o limone	q.b.

Pane senza glutine

	gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

GIOVEDI'

Pranzo

Maccheroncini panna e prosciut

	gr.70
Pasta senza glutine	gr.70
Panna	gr.20
Parmigiano o grana	gr.5
Prosciutto senza glutine	gr.5
Sale	q.b.

HAMBURGER AL FORNO

	gr.50
Carne	gr.50
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale e aromi	q.b.

Patatine fritte

	gr.70
Patate	gr.70
Olio extra verg.d'oliva	gr.10
Sale e succo di limone	q.b.

Pane senza glutine

	gr.60
FRUTTA FRESCA DI STAG.	gr.150

Kcal.648

Protidi gr.19,25 pari al 12%

Lipidi gr.20,89 pari al 29%

Glucidi gr.95,81 pari al 59%

Kcal.808

Protidi gr.25 pari al 13%

Lipidi gr.23,77 pari al 27%

Glucidi gr.123,9 pari al 60%



VENERDI'

Pranzo

RISO CON LENTICCHIE

Riso	gr.30
Lenticchie	gr.35
Cipolla	gr. 5
Carote	gr. 5
Pomodoro	gr. 5
Olio d'oliva	gr. 5
Sale	q.b.

SOGLIOLA PANATA AL FORNO gr.70

Sogliola	gr.70
Pan grattato	gr.10
Olio d'oliva	gr.10
Sale	q.b.

INSALATA VERDE gr.100

Lattuga	gr.5
Olio d'oliva	q.b.
Sale, aceto o limone	gr.60

PANE gr.150

FRUTTA FRESCA DI STAG.

Kcal.746

Protidi gr.26 pari al 13%

Lipidi gr.24,91 pari al 30%

Glucidi gr.104 pari al 57%



LA DIETISTA

ISABELLA LI DESTRI



COMUNE DI NICOSIA
IV SETTORE

D.U.V.R.I.

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
Art. 26 del DLgs. n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

**REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI
CON CLASSI A TEMPO PIENO E MEDIE CON CLASSI A TEMPO
PROLUNGATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2011/2012 – PERIODO
PRESUNTO GENNAIO - MAGGIO 2012**

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

INDICE

- 1 Quadro Legislativo
 - 2 Descrizione dell'attività appaltata e servizio appaltato
 - 3 Attrezzature e mezzi in dotazione
 - 4 Scopo
 - 5 Definizioni
 - 6 Aggiornamento del DUVRI
 - 7 Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione
 - 8 Procedura per i casi di emergenza
 - 9 Prescrizioni
 - 10 Valutazione dei costi della sicurezza
- Allegato 1: Verbale di sopralluogo

1. Quadro Legislativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123): Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

2. Descrizione dell'attività appaltata e servizio appaltato.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e delle scuole medie con classi a tempo prolungato, che intendono usufruire dello stesso.

Il servizio consiste nella preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti nelle scuole di cui sopra del Comune di Nicosia compresa la Frazione di Villadoro e consistenti in n.10 plessi scolastici di cui 7 di scuole materne ed elementari e 3 di scuole medie.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente presso i seguenti punti di cottura ubicati nei plessi scolastici sottospecificati:

- Plesso I° Circolo Largo Peculio;
- Scuola materna Magnana;
- Scuola materna S. Elena;
- Scuola materna Largo S. Giovanni – Fraz. Villadoro;
- Plesso II° Circolo S. Domenico;
- Scuola media L. Pirandello;

- = Scuola rurale Marrigo - Scuola materna Viale Regina Elena - Scuola media D. Alighieri - Scuola media L. Pirandello (Fraz. Villadoro) solamente sede di refettorio - La preparazione dei pasti dovrà necessariamente avvenire presso altro punto di cottura;

Qualora per cause di forza maggiore uno o più punti di cottura ubicati nei plessi scolastici sopraindicati non dovesse essere momentaneamente disponibile, la cottura dovrà avvenire presso altro centro viciniore.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutto quanto occorre per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e specificatamente all'acquisto dei generi alimentari, alla preparazione e distribuzione dei pasti, all'acquisto dei materiali per la pulizia, tovaglioli di carta e quant'altro occorrente, all'ordinaria manutenzione delle attrezzature necessarie al funzionamento dei punti di cottura, all'assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuochi, pulizieri, ecc;)

Oltre agli obblighi ed oneri tutti contrattualmente a carico della ditta aggiudicataria, sono a carico della stessa le seguenti ulteriori obbligazioni per l'intera durata contrattuale:

- reintegro beni e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglie metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro necessario) occorrenti per il completo e regolare svolgimento del servizio;
- acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu previsti nelle rispettive tabelle dietetiche;
- preparazione, cottura, suddivisione dei pasti sulla base del numero di utenti;

- veicolazione dei pasti destinati ai terminali di distribuzione con automezzi e contenitori termici a norma e consegna dentro le strutture scolastiche;
- servizio completo di distribuzione consistente nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli, nell'apparecchiatura e sparecchiatura, nella distribuzione, sporzionatura dei pasti e pulizia dei locali destinati alla refezione per tutte le superfici;
- pulizia delle suppellettili (tavoli, sedie, carrelli ecc) e dei locali dei refettori;
- fornitura di detersivi a norma di legge;

DESCRIZIONE E SINTETICA DEI SOGGETTI AUTORIZZATI AD OPERARE A VARIO TITOLO NELLE STRUTTURE

PULIZIE		MENSA		MANUTENZIONI ORDINARIE		MANUTENZIONI STRAORDINARIE		MANUTENZIONE ANTINCENDIO	
Personale della scuola	Ditta affidataria	Personale della scuola	Ditta affidataria	Personale comunale	Ditta affidataria	Personale comunale	Ditta affidataria	Personale della scuola	Ditta affidataria
X	X	X	X	X		X		X	

Nello specifico le manutenzioni ordinarie e straordinarie, vengono effettuate dall'Ente che ha la responsabilità degli edifici scolastici.

Le richieste di intervento di manutenzione, sia essa ordinaria o straordinaria, devono essere inoltrate ai Servizi Educativi e Scolastici .

La manutenzione di apparecchiature atte alla ristorazione o la normale gestione del servizio devono essere curate dalla ditta.

Il servizio di cucina è svolto da personale della ditta e le derrate alimentari vengono fornite dalla ditta stessa.

Il servizio di Magazzino (materiale di consumo) viene svolto dalla ditta stessa.

3. Attrezzature e mezzi in dotazione

Le attrezzature impiegate per l'espletamento del servizio saranno di modesto impatto e saranno messe a disposizione sia dalla ditta affidataria sia dal Comune di Nicosia.

4. Scopo

Scopo del presente documento è quello di:

- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- Fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

5. Definizioni

Committente:

Trattasi dell'Ente che commissiona il lavoro o l'appalto. Nel Caso specifico trattasi di:
COMUNE DI NICOSIA – IV SETTORE – SERVIZI SCOLASTICI

Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore:

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di un'attività, la fornitura di una merce o di un servizio.

Interferenza:

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse del Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione del servizio. Tali costi devono essere valutati dal Committente ed indicati nel contratto.

In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Coordinatore Tecnico della Ditta Appaltatrice:

Persona in organico all'Appaltatrice incaricata di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con il Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

6. Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

7. Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione

si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti. Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto alla Committente.

RISCHIO	LUOGO DI LAVORO "MEDIO RISCHIO INCENDIO"	COSTI PER SICUREZZA
Misure di prevenzione e protezione	Informazione e formazione di 1 h/edificio/anno per 1 lavoratori addetti. Consegna delle procedure di emergenza a tutti 1 lavoratori. Informazione dei lavoratori sui luoghi, 1 percorsi esodo e dove si trovano gli apparati antincendio	€ 200/anno circa
RISCHIO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI: PRESENZA SIMULTANEA DI DUE LAVORATORI	COSTI PER SICUREZZA
Misure di prevenzione e protezione	Informazione e formazione di 1 h/edificio/anno per 1 lavoratori addetti.	€ 200,00 / anno circa
RISCHIO	SCIVOLAMENTO SUI PERCORSI INTERNI DEI FABBRICATI, NONCHE' SULLE SCALE E SUI GRADINI	COSTI PER SICUREZZA
Misure di prevenzione e protezione	I lavoratori dovranno essere informati circa l'uso di scarpe protezione antiscivolo. I lavoratori non dovranno utilizzare 1 percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento	Trascurabile
RISCHIO	RISCHIO CON PARTI ELETTRICHE IN TENSIONE	COSTI PER SICUREZZA
Misure di prevenzione e protezione	I lavoratori dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico cos' come presenti, senza apportare loro nessuna modifica. Naturalmente dovranno segnalare ai referenti delle relative strutture, eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti	trascurabile

8. Procedura per i casi di emergenza

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali del Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza. Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

EMERGENZA	INCENDIO ED EVACUAZIONE
Misure di prevenzione e protezione	<p>All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota.</p> <p>In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco.</p>
Vostro comportamento di sicurezza	<p>In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita di sicurezza alle spalle e senza correre rischi. Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta.</p> <p>Quindi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma. - Avvertite i Vigili del Fuoco - 115 - Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale. - Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria. - Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi. - Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria. - Una volta al sicuro contattare l'Amministrazione Comunale
EMERGENZA	PRONTO SOCCORSO
Misure di prevenzione e protezione	L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.
Vostro comportamento di sicurezza	<p>Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03. Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.</p> <p>Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.</p> <p>Appena la situazione sarà sotto controllo contattare l'Amministrazione Comunale.</p>

9. Prescrizioni

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro.

Nei luoghi di lavoro è vietato portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

Si ritiene comunque opportuno precisare che presso le strutture sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte operatrici:

- divieto di utilizzare attrezzature o impianti di proprietà del Comune se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine o attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi dell'appalto;
- divieto di manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di usare, sui luoghi di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi le indossa;
- divieto di abbandonare sui luoghi di lavoro o di passaggio materiali o residui specie se hanno parti taglienti o punte sporgenti che possono costituire pericolo in caso di caduta;
- divieto di rimuovere o oltrepassare barriere che inibiscono passaggi pericolosi;
- divieto di toccare linee o l'interno di motori e apparecchiature elettriche senza prima essersi assicurati che sia stata tolta corrente;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi presenti nella struttura;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperarsi direttamente, solo in caso di urgenza nell'ambito delle proprie competenze e possibilità).

10. Valutazione dei costi della sicurezza

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa.

Li, _____