

ORIGINALE

Città di Benevento

Originale di Deliberazione del Consiglio Comunale di Benevento

N. 21

Del 10/07/2017

Oggetto: Approvazione Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

L'anno duemiladiciassette il giorno dieci del mese di luglio alle ore 10,15 in Benevento, nella Sala adunanze consiliari di Palazzo Mosti, il Consiglio comunale si è riunito in seduta pubblica. Presiede il Presidente del Consiglio comunale Dr. Luigi De Minico

Risultano presenti, come dal seguente prospetto, n. 29 Consiglieri, assenti n. 4

	P	A			P	A
MASTELLA M.CLEMENTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PAGLIA	Luca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AVERSANO Marcellino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PARENTE	Renato	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CALLARO Patrizia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PEDA'	Giuseppu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CAPUANO Antonio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PEPE	Fausto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CHIUSOLO M. Grazia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PUZIO	Antonio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DE MINICO Luigi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	QUARANTIELLO	Giovanni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DE NIGRIS Luigi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RUSSO	Angela	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DE PIERRO Francesco	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RUSSO	Anna Rita	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DEL VECCHIO Raffuele	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RUSSO	Giovanni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DELLI CARRI Delia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SAGINARIO	Giuliana	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI DIO Italo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SCARINZI	Luigi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FARESE Marianna	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SGUERA	Nicola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FELEPPA Angelo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SGUERA	Vincenzo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIORETTI Floriana	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	TOMACIELLO	Annalisa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRANZESE Domenico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	VARRICCHIO	M.Letizia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LAURO Vincenzo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ZANONE	Giovanni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ORLANDO Anna	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				

Partecipa il Segretario Generale Francesco Belmonte con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97 T.U. 267/2000).

Sono altresì presenti gli Assessori: Ambrosone, Delcogliano, Maio, Pasquariello, Pievecci, Reale, Russi, Serluca.

Il Consiglio Comunale ha approvato il provvedimento entro riportato.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario Generale
Francesco Belmonte

Il Presidente del Consiglio
Dr. Luigi De Minico

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

Il Dirigente

Premesso:

- che questo Comune provvede alla gestione del servizio di refezione scolastica nella scuola dell'infanzia e nella scuola primaria seguendo le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, predisposte dal Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, recepite dalla Regione Campania con delibera della Giunta regionale n. 619 del 15/11/2011;
- che il servizio mensa è stato disciplinato negli anni con criteri e modalità approvati di anno in anno con diversi provvedimenti;
- che al fine di disciplinare la materia in modo organico ed unitario sono stati raccolti in un unico testo regolamentare i criteri e modalità per la gestione del servizio;
- che le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica predisposte dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, recepite dalla Regione Campania con Delibera di Giunta regionale n. 619 del 15/11/2011, muovono dall'esigenza di facilitare sin dall'infanzia abitudini alimentari corrette finalizzate alla prevenzione di patologie cronico - degenerative quali diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc., di cui un'alimentazione scorretta sarebbe uno dei principali fattori di rischio;
- che elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo solidi i principi di sicurezza alimentare, è di fondamentale importanza nella ristorazione scolastica;
- che la gestione della ristorazione deve favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette attraverso interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù;
- che la ristorazione scolastica oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), non va considerata esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma come un importante e continuativo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori;

Considerato che

- su tali presupposti è intervenuta la Decima Sezione Civile del Tribunale di Napoli che, rigettando il ricorso finalizzato alla tutela della libertà individuale di scelta di consumare il pasto domestico, con Ordinanza del 25/05/2017, che ha sancito la prevalenza di altri diritti costituzionalmente garantiti quali il diritto alla salute del minore e degli altri partecipanti alla comunità scolastica nonché il diritto all'uguaglianza;
- sulla base di detto orientamento, la Giunta Comunale, con Delibera n.121 del 16/06/2017, ha stabilito l'obbligatorietà del servizio di mensa scolastica e la necessità di dotarsi, oltre che della Carta dei Servizi, anche di apposito Regolamento di ristorazione scolastica;

Visto:

- lo schema di regolamento predisposto dal Servizio competente;
- il D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, e successive modificazioni, recante: «Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali»;
- l'art. 7, del citato T.U. n. 267/2000, che testualmente recita:
«Art. 7 - Regolamenti.
1. Nel rispetto dei principi fissati dalla legge e dello statuto, il comune e la provincia adottano regolamenti nelle materie di propria competenza ed in particolare per l'organizzazione e il funzionamento delle istituzioni e degli organismi di partecipazione, per il funzionamento degli organi e degli uffici e per l'esercizio delle funzioni.»
- il vigente «Regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi»;
- la legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i., recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

- il D.l.gs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, recante: "Codice in materia di protezione dei dati personali";
- l'art. 327 del D.l.gs. 16 aprile 1994, n. 297, e successive modifiche "Testo Unico delle disposizioni legislative in materia di istruzione";

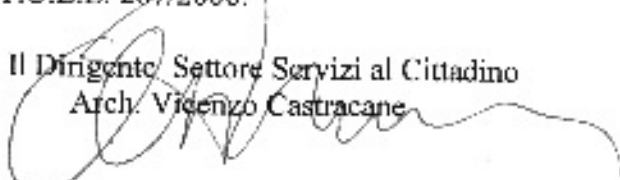
Viste le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, predisposte dal Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, recepita dalla Regione Campania con delibera della Giunta regionale n. 619 del 15/11/2011;

propone al Consiglio comunale:

l'approvazione del Regolamento per il Servizio di Ristorazione Scolastica, unitamente alla Carta dei Servizi che allegato alla presente ne forma parte integrante e sostanziale, esprimendo parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica ex art. 49 del T.U.E.L. 267/2000.

Benevento, 4 LUG 2017

Il Dirigente Settore Servizi al Cittadino
Arch. Vincenzo Castracane



Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile.

Benevento, 06/07/17

Il Dirigente Gestione Economica
Dott. Emilio Porcaro



IL SINDACO

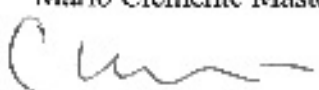
Richiamata e fatta propria la suesposta relazione

PROPONE AL CONSIGLIO COMUNALE

- di approvare, in applicazione delle norme richiamate in narrativa, il «REGOLAMENTO COMUNALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA» che si compone di n. 11 articoli e che, allegato, forma parte integrante della presente proposta e la Carta dei Servizi;
- di stabilire l'obbligatorietà del servizio di refezione scolastica degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno e del personale che ne ha diritto a partire dall'A.A. 2017/2018;
- di stabilire che il presente regolamento entrerà in vigore dalla data di esecutività della deliberazione di approvazione.

Benevento, 4 LUG 2017

IL SINDACO
Mario Clemente Mastella



Il Presidente apre i lavori e invita il Segretario Generale a procedere all'appello .PRESENTI 29

Relaziona sull'argomento l'Assessore Serluca;

Interviene il Consigliere Russo Anna Rita.

Il Consigliere Orlando alle ore 10.30 entra in aula. PRESENTI 30

Intervengono i Consiglieri Sguera Nicola, Sguera Vincenzo, Scarinzi, il Dirigente Castracane, Franzese, De Pierro, Chiusolo, Del Vecchio, Pedà, Di Dio, Orlando, Zanone e replicano i Consiglieri Sguera Nicola, Scarinzi e Franzese;

Il Presidente De Minico comunica che sono stati consegnati degli emendamenti (allegati) come di seguito si indica: N. 1 primo firmatario Consigliere Aversano, NN. 2, 3, 4, 5, 6, 7 primo firmatario Consigliere Di Dio .

Il Presidente informa, altresì, che tutti i suddetti emendamenti sono forniti dei pareri ex art. 49 del TUEL 267/2000 e li pone in votazione.

Esce dall'aula il Consigliere Delli Carri. PRESENTI 29

Il Presidente pone in votazione l'emendamento N.1 primo firmatario Consigliere Aversano (all.1), suddiviso in 5 articoli

articolo 3, comma 1) : RESPINTO con 18 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Entra in aula il Consigliere Franzese. PRESENTI 30

Articolo 4, comma 1) RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Articolo 5, comma 1) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Articolo 5, comma 9) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Articolo 6 , comma 1: RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 2 primo firmatario Consigliere Di Dio (all.2) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 3 primo firmatario Consigliere Di Dio (all.3) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 4 primo firmatario Consigliere Di Dio (all.4) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 5 primo firmatario Consigliere Di Dio (all.5) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 6 primo firmatario Consigliere Di Dio (all.6) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Emendamento n. 7 primo firmatario Consigliere Di Dio (all. 7) : RESPINTO con 19 voti Contrari (il Sindaco, Callaro, Capuano, Chiusolo, De Minico, De Nigris, Franzese, Lauro, Orlando, Paglia, Parente, Puzio, Quarantiello, Russo Angela, Russo Anna Rita, Russo Giovanni, Saginario, Tomaciello, Zanone) - 9 voti Favorevoli - 2 Astenuti (Farese, Sguera Nicola), resi per appello nominale.

Al termine delle votazioni sui singoli emendamenti, interviene il Sindaco che chiude la discussione.

Il Presidente pone in votazione l'argomento.

PRESENTI 30

Il Consiglio comunale

Vista e fatta propria la proposta del Sindaco;

Uditi gli interventi dei Consiglieri comunali summenzionati;

Visto :

lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;

il D.lgs 18 agosto 2000, n.267 e successive modificazioni, recante: " Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali";

l'art.7, del citato T.U. n.267/2000, che testualmente recita:

Art.7 - Regolamenti

1. Nel rispetto dei principi fissati dalla legge e dallo statuto, il comune e la provincia adottano regolamenti nelle materie di propria competenza ed in particolare per l'organizzazione e il funzionamento delle istituzioni e degli organismi di partecipazione, per il funzionamento degli organi e degli uffici e per l'esercizio delle funzioni”;

il vigente “Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi”;

la legge 7 agosto 1990, n.241 e .m.i., recante” Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;

il D.Lgs 30 giugno 2003, n.196 e successive modificazioni, recante” Codice in materia di protezione dei dati personali”

l'art. 327 del D.Lgs 16 aprile 1994, n.297 e successive modifiche “Testo Unico delle disposizioni legislative in materia di istruzione”;

Viste le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, predisposte dal Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, recepita dalla Regione Campania con delibera della Giunta regionale n.619 del 15/11/2011;

Con votazione unica complessiva e con il seguente risultato: N.19 Voti favorevoli – N.10 Voti Contrari (Aversano, De Pierro, Del Vecchio, Di Dio, Farese, Feleppa, Sacinzi, Sgucra Nicola, Sguera Vincenzo, Varricchio) – N. 1 Astenuto (Pedà), resi per appello nominale, su N. 30 Consiglieri presenti e votanti

delibera

Di approvare, in applicazione delle norme richiamate in narrativa, il “Regolamento comunale per il Servizio di Ristorazione Scolastica”, che si compone di n.11 articoli, unitamente alla Carta dei Servizi, che allegati formano parte integrante e sostanziale del presente atto;

Di stabilire l'obbligatorietà del servizio di refezione scolastica degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno e del personale che ne ha diritto a partire dall'anno 2017/2018;

Di stabilire che il presente regolamento entrerà in vigore dalla data di esecutività della presente deliberazione.

Il tutto, come da fonoregistrazione allegata.

REGOLAMENTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 1 FINALITÀ

1. Il Comune di Benevento organizza il servizio a domanda individuale di ristorazione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno del territorio comunale nell'ambito delle proprie competenze.
2. Il servizio è istituito come intervento volto ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata e come un importante e continuativo momento di educazione e di promozione della salute.
3. Il servizio di ristorazione scolastica è obbligatorio per tutti gli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno del territorio comunale.

Art. 2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1. La gestione del servizio è affidata ad un'impresa individuata a seguito di gara pubblica d'appalto aggiudicata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa che, in primo luogo, comporterà la valutazione della qualità del servizio.
2. La disciplina e le modalità di espletamento del servizio saranno stabilite nell'apposito Capitolato Speciale d'Appalto che individuerà, in maniera dettagliata e puntuale, le caratteristiche tecniche e le procedure per lo svolgimento del servizio nonché i requisiti tecnici ed economici dell'aggiudicatario.
3. Nei locali in cui si svolge il servizio di refezione scolastica non è consentito

consumare cibi diversi da quelli forniti dalla ditta appaltatrice del servizio nell'ambito del contratto in vigore. Infatti, il consumo di pasti confezionati a domicilio o comunque acquistati autonomamente potrebbe rappresentare un comportamento non corretto dal punto di vista nutrizionale, oltre che una possibile fonte di rischio igienico-sanitario.

4. È fatto obbligo ai Dirigenti scolastici la vigilanza in merito al rispetto delle predette disposizioni.

Art. 3 ISCRIZIONE AL SERVIZIO

1. Per l'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica è necessario provvedere alla compilazione dell'apposito modulo, scaricabile dal sito Internet www.comune.benevento.it, sezione primo piano Area (Mensa Scolastica), che deve essere sottoscritto dal genitore o dall'esercente la potestà genitoriale, unitamente al documento di riconoscimento e consegnato, o inviato in via telematica, al Settore Servizi al Cittadino.

2. La mancata iscrizione al servizio di ristorazione scolastica comporta l'obbligo da parte del genitore o di chi esercita la potestà genitoriale di prelevare il minore per il tempo necessario alla refezione e riaccompagnarli all'inizio dell'orario delle attività pomeridiane secondo le indicazioni impartite dal Dirigente Scolastico.

Art. 4 TARIFFE

1. Le tariffe del servizio di ristorazione scolastica vengono determinate annualmente con Delibera di Giunta Comunale. Si tratta di un contributo, da parte delle famiglie, a copertura parziale del costo complessivo del servizio sostenuto dal Comune di Benevento.

2. Per usufruire delle tariffe agevolate deve essere presentata, unitamente alla domanda di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica, l'attestazione rilasciata ai sensi del D.P.C.M. n.159/2013. L'attestazione ISEE vale in via generale fino alla fine dell'anno scolastico, tranne che in caso di presentazione di una nuova attestazione ISEE ("ISEE corrente" ai sensi dell'art.9 del D.P.C.M. n.159/2013).

3. La mancata presentazione dell'attestazione ISEE all'atto dell'iscrizione al servizio di ristorazione comporta l'applicazione della tariffa intera. La produzione dell'attestazione ISEE in un momento successivo alla presentazione della domanda di iscrizione al servizio di ristorazione comporta l'applicazione della tariffa agevolata esclusivamente dalla data di consegna dell'attestazione ISEE e non potrà avere carattere di

retroattività.

4. L'utente è tenuto al pagamento dei pasti relativi alla ristorazione scolastica, in maniera anticipata, attraverso il pagamento mensile di un bollettino postale intestato al Comune di Benevento, o altra modalità di pagamento, con l'equivalente delle somme dovute in relazione al mese di riferimento.

5. Nel caso di rinuncia al servizio di ristorazione scolastica per giustificati motivi, il genitore o l'esercente la potestà genitoriale deve darne comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune, con allegato il documento di riconoscimento.

6. In caso di mancato pagamento sarà precluso l'accesso al servizio di ristorazione scolastica.

Art. 5 MENÙ

1. Il menù standard è articolato su cinque settimane, prevede varianti stagionali ed è elaborato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. BN 1 sulla base della valutazione di tutti gli aspetti tecnico-nutrizionali nonché delle più recenti evidenze scientifiche, al fine di assicurare agli utenti del servizio un'alimentazione varia ed equilibrata con il giusto apporto calorico e nutritivo.

2. La sua composizione è realizzata tenendo in considerazione i LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti), le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" della Presidenza del Consiglio dei Ministri-Conferenza Unificata e le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Campania.

3. Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che seguono l'alternanza stagionale sono previsti due menù: il "menù estivo" (in vigore dal 1° aprile al 31 ottobre) e il "menù invernale" (in vigore dal 1° novembre al 31 marzo).

4. È prevista la fornitura del menù freddo/cestino nelle seguenti ipotesi:

- in occasione di gite scolastiche o visite culturali svolte in giornate scolastiche destinate al tempo pieno o prolungato, su richiesta della scuola;
- per situazioni imprevedibili e contingenti e/o comunque programmate dalla scuola sulla base di altre esigenze che dovessero determinarsi presso le scuole.

5. È disponibile un "menù bianco" per particolari esigenze momentanee individuali non superiori a 3 giorni. La richiesta di dieta in bianco deve essere segnalata giornalmente alla scuola e non necessita di certificato medico. Sul sito Internet www.comune.benevento.it, sezione primo piano Area (Mensa Scolastica) è possibile

consultare e scaricare i menù standard e differenziati.

6. È assicurata l'erogazione di diete differenziate al fine di consentire la partecipazione alla mensa scolastica a tutti gli alunni, compresi quelli affetti da patologie o intolleranze alimentari nonché per motivi religiosi o culturali. Sulla base delle intese intercorse con il Comune, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BN 1, provvederà alla redazione delle diete differenziate per gli alunni affetti da patologie o intolleranze alimentari nonché per motivi religiosi o culturali.

7. La richiesta di dieta differenziata motivata da allergie e/o intolleranze alimentari o da motivi religiosi o culturali va redatta dal genitore o dall'esercente la potestà genitoriale dell'alunno utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito Internet www.comune.benevento.it, sezione primo piano Area (Mensa Scolastica) e disponibile presso le scuole allegando alla stessa la certificazione medica.

8. Le istanze di diete differenziate verranno prodotte dai genitori, anche in via telematica, all'Ufficio Istruzione competente alla trasmissione delle stesse al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BN 1. Ricevute le diete differenziate dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BN 1, le stesse, a cura dell'Ufficio Istruzione, saranno trasmesse alla ditta appaltatrice e per opportuna conoscenza al Dirigente scolastico.

Art. 6 CONTROLLI

1. Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce puntualmente la qualità delle derrate alimentari specificando le caratteristiche merceologiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati nella produzione dei pasti; viene richiesto, inoltre, alla ditta affidataria il pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare quali la rintracciabilità di filiera, l'etichettatura, il piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione e il trasporto.

2. Alla corretta erogazione del servizio di ristorazione scolastica concorrono diversi soggetti, ognuno per la parte di propria competenza o ruolo che di seguito vengono descritti:

a)- Dipartimento di Prevenzione ASL BN 1- SIAN

Assicura Istituzionalmente la vigilanza igienico-sanitaria sul servizio di ristorazione scolastica al fine di garantire che lo stesso si svolga nelle migliori condizioni logistico-sanitarie, evitando qualsiasi rischio per la salute degli utenti. In particolare, il Dipartimento di Prevenzione - con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

(SIAN) e la Struttura Dipartimentale Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASL BN1 provvede alla verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria, alla vigilanza e controllo sulla ristorazione scolastica ed alla verifica dell'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta affidataria.

b)- Servizio Ufficio Istruzione

Vigila sulla corretta esecuzione del contratto e sul rispetto delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto provvedendo, in mancanza, ad erogare le previste sanzioni alla ditta affidataria; ha funzioni di coordinamento e svolge attività di monitoraggio e verifica sull'andamento del servizio.

c)- Ditta fornitrice del servizio

Attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP previsto per il centro di cottura e utilizzando personale in possesso di certificazioni stabilite dalla normativa vigente, la ditta aggiudicatrice dovrà individuare nelle varie fasi di preparazione dei pasti i punti critici in cui si potrebbero riscontrare eventuali pericoli al fine di prevenirli per garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

L'applicazione di tale sistema comporta che durante tutto il ciclo produttivo - a partire dalla ricezione delle derrate alimentari nel centro di cottura fino alla consegna dei pasti presso le scuole - ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici con particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi. Per ciascuna fase vengono effettuate registrazioni in appositi moduli prestabiliti monitorando l'ottimale mantenimento igienico - sanitario dei locali adibiti a refettorio.

d)- Istituzioni scolastiche

Nell'ambito delle procedure volte alla verifica e al controllo della qualità del servizio di ristorazione scolastica, un ruolo importante è svolto dalle scuole, in relazione ai propri ruoli, che provvedono a:

- individuare un referente per le operazioni di sorveglianza e di verifica che curi i contatti diretti e immediati con il Comune e con il Dipartimento di Prevenzione della ASL BN 1;
- assicurare l'applicazione del capitolato fornito dal Comune;
- curare l'esatta destinazione dei pasti differenziati agli alunni affetti da intolleranze, allergie nonché patologie alimentari, vigilando sul relativo consumo;
- utilizzare il sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti per la successiva comunicazione alla ditta fornitrice;
- in caso di disservizio e/o inconveniente, far pervenire apposita e tempestiva segnalazione all'Ufficio Istruzione e ai competenti Uffici dell'ASL BN 1 agli indirizzi

pec indicati nell'ultima pagina.

Art. 7 COMMISSIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. La Commissione del servizio di ristorazione scolastica svolge attività di collaborazione facendosi carico di riportare i suggerimenti e/o le attese che pervengono dall'utenza, svolgendo un monitoraggio relativamente all'efficienza e alla qualità del servizio attraverso schede di valutazione.
2. La Commissione sarà così composta:
 - dal Dirigente del Settore Servizi al cittadino o suo delegato/a;
 - dal Dirigente Scolastico o suo delegato;
 - da un genitore utente di ogni singolo plesso opportunamente individuato dal Dirigente scolastico, preferibilmente sulla base di esperienze professionali e/o di competenze nel settore della ristorazione.
3. Le riunioni della Commissione si terranno presso i plessi scolastici interessati a seguito di convocazione del Dirigente scolastico d'intesa con il Dirigente del Settore servizi al cittadino.
4. Tutte le informazioni relative alle attività svolte dalla Commissione sono riportate nell'apposita sezione del sito Internet www.comune.benevento.it, sezione primo piano Area (Mensa Scolastica).

Art. 8 RIMBORSI

1. Al termine del ciclo scolastico ovvero a seguito di rinuncia, il genitore o l'esercente la potestà genitoriale ha diritto al rimborso delle somme versate in eccedenza.
2. L'istanza va presentata in carta semplice direttamente all'Ufficio Istruzione dell'Ente Comunale, indicando i propri dati anagrafici nonché quelli del bambino, l'indirizzo di residenza, il recapito telefonico, le motivazioni, le modalità di accredito prescelte (bonifico bancario con spese a carico del richiedente o riscossione del mandato di pagamento in Tesoreria Comunale) e, in caso di scelta del bonifico bancario, il codice IBAN. Alla domanda va, altresì, allegata copia del documento di riconoscimento e del codice fiscale del richiedente.

Art. 9 INFORMAZIONE ALL'UTENZA

1. Per avere ulteriori informazioni sul servizio di ristorazione scolastica gli utenti potranno consultare il sito Internet www.comune.benevento.it, sezione primo piano

Area Mensa Scolastica, nonché rivolgersi per suggerimenti e reclami all'Ufficio Istruzione (Viale dell'Università n. 10) - settore Servizi ai Cittadini pec:servizisociali@pec.comunebn.it; Tel. 0824 / 772614 e 772625 ed all'URP pec: urp@pec.comunebn.it.

Art. 10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E SENSIBILI

1. Il Comune di Benevento utilizzerà i dati personali e sensibili degli utenti ad esclusivi fini istituzionali ed in relazione all'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica. Per i suddetti fini i dati verranno trasmessi anche alla Ditta aggiudicatrice del servizio ai sensi della normativa vigente in materia.

Art. 11 RIFERIMENTI NORMATIVI

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si farà riferimento alle prescrizioni del Codice Civile e alle normative vigenti e/o emanande in materia.
2. Il presente Regolamento entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione all'Albo pretorio.
3. È fatto obbligo a chiunque spetti, di osservarlo e di farlo osservare.



AL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Emendamenti alla proposta di deliberazione avente per oggetto " Regolamento comunale per il servizio di Ristorazione scolastica "

vista la proposta di deliberazione in oggetto, sottoscritto consigliere comunale

Presenta

i seguenti emendamenti alla proposta di deliberazione di cui all'oggetto :

Art. 3 ISCRIZIONE AL SERVIZIO comma 1 aggiungere dopo la parola

" Area (Mensa Scolastica) " :

oppure ritirare lo stesso modulo presso i competenti uffici comunali dove sarà possibile chiedere assistenza alla compilazione.

Art 4 TARIFFE aggiungere al comma 1 lettera a

riduzione del 25% del ticket a pasto per il secondogenito in famiglie con due figli che usufruiscono contemporaneamente del servizio;

riduzione del 50% del ticket a pasto per il terzogenito in famiglie con tre figli che usufruiscono contemporaneamente del servizio;

riduzione del 75% del ticket a pasto per il quartogenito in famiglie con quattro figli che usufruiscono contemporaneamente del servizio;

esonero dal ticket per il quintogenito in famiglie con cinque figli che usufruiscono contemporaneamente del servizio.

Art. 5 MENÙ comma 1 aggiungere dopo la parola nutritivo....

I menu' vengono formulati e condivisi con genitori ed insegnanti componenti della commissione Mensa.

Per ora postico del vet. 3



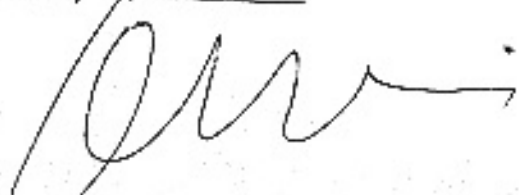
Art. 4 negoziato
per i mun. sono scatti e
già emte dalle ASL -

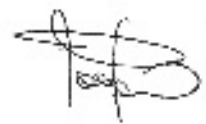


Art. 5 (c. 1°) per ora
negotio pochi potrebbe
al più essere oggettivo
in successis progetto -



Art. 6 - negoziato
possi ve' nel capitolo





Art. 5 comma 9 aggiungere.....

Destinazione del cibo non somministrato. Recupero del cibo non somministrato da destinare ad Organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di pasti, in linea con la ratio della legge n.155/2003. Il progetto dovrà indicare le Organizzazioni beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative.

Art. 6 CONTROLLI comma 1 aggiungere dopo la parola trasporto....

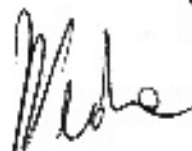
Prevedere nel capitolato prodotti non geneticamente modificati e provenienti da agricoltura biologica certificata.

Benevento, 10 Luglio 2017

Firma



Matteo De Luca





Art. 5 comma 9 aggiungere.....

Destinazione del cibo non somministrato. Recupero del cibo non somministrato da destinare ad Organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di pasti, in linea con la ratio della legge n.155/2003. Il progetto dovrà indicare le Organizzazioni beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative.

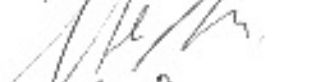
Art. 6 CONTROLLI comma 1 aggiungere dopo la parola trasporto....

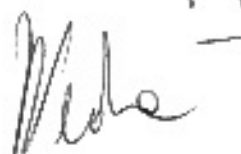
Prevedere nel capitolato prodotti non geneticamente modificati e provenienti da agricoltura biologica certificata.

Benevento, 10 Luglio 2017

Firma



Matteo De...




ART. 4

AI SENSI DELL'ART. 43 DEL TUEL SI ESPRIME PARERE
NON FAVOREVOLE DI REGOLARITA' CONTABILE IN QUANTO
VENGONO ACERTATI GLI EQUILIBRI FINANZIARI A BASE
DELL'IPOTESI DI BILANCIO STABILMENTE RIEQUILIBRATO
IN ERAME AL MINISTERO DELL'INTERNO.

10/07/17

IL DIRIGENTE REGGENTE
SETTORE GESTIONE ECONOMICA

AI SENSI DELL'ART. 43 DEL TUEL, PER QUANTO
ATTIENE LE RESTANTI MODIFICHE, SI ESPRIME
PARERE FAVOREVOLE DI REGOLARITA' CONTABILE
IN QUANTO NON IMPATTANO SUGLI EQUILIBRI
FINANZIARI

10/07/17

IL DIRIGENTE REGGENTE
SETTORE GESTIONE ECONOMICA



Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica". Personale
addetto al servizio.**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;

il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

Inserire un nuovo art. "personale addetto al servizio"

"Fruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni:

- a) gli operatori scolastici (personale docente e non docente) che contestualmente alla somministrazione dei pasti svolge un'attività di tipo educativo e di vigilanza nei confronti dei minori;
- b) gli insegnanti statali in servizio al momento della mensa anche se con funzioni di appoggio o in compresenza;

Possono usufruire della mensa, dietro versamento della quota intera prevista per un pasto, gli insegnanti che, per particolare esigenze riconducibili all'attività scolastiche saltuarie, ne facciano richiesta.

Qualora la quota prevista per un pasto non dovesse essere interamente rimborsata dal Ministero dell'Istruzione, gli interessati dovranno versare la differenza al Comune.

I nominativi devono essere comunicati, all'Ufficio Comunale competente, dai dirigenti scolastici all'inizio dell'anno scolastico.

Benevento, 10/07/2017


P. n. 114

Italo Di Dio

P. n. 114
M. Di Dio


CONSIGLIERI:
DI DIO
DE FIERO
VARRICCHIO
PELEPPA
SEVERA VINCENZO
DOL. VECCHI
AVERSANO

Porere negat no puchil
il meccanismo l'inc
regolentato della legge
negoziale



AI SENSI DELL'ART. 49 DEL TUEL, SI ESPRIME
PARERE FAVOREVOLE DI REGOLARITA' CONTABILE
IN QUANTO LA MODIFICA PROPOSTA NON
IMPATTA SUGLI EQUILIBRI FINANZIARI, TENUTO
CONTO ANCHE DEL PARERE NON FAVOREVOLE DI
REGOLARITA' TECNICA CHE EVIDENZA PROFILI DI
ILLETTIMITA' SUL PRELIEVO DELLA QUOTA NON
COPERTA DAL RIMBORSO.

10/07/17

IL DIRIGENTE REGENTE
SETTORE GESTIONE ECONOMICA



Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica". Esenzione
totale.**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;
il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

Inserire un nuovo art. "esenzione totale"

"Sono esentati dal pagamento del servizio di refezione scolastica gli alunni con disagio psichico e sensoriale riconosciuti ai sensi della legge 104/92.

Avranno diritto all'esenzione totale tutti coloro che presenteranno F.I.S.F.E. risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica per un importo non superiore a Euro 5.000,00 (eurocinquemila/00).

Particolari situazioni di disagio sociale del soggetto richiedente la prestazione agevolata saranno attentamente valutate in presenza di apposita relazione a cura dei servizi sociali."

Benevento, 10/07/2017

Aut. Di Dir.



The bottom section of the document contains several handwritten signatures and stamps. At the top right, there is a signature that appears to be 'Aut. Di Dir.' with a line underneath it. Below this, there are several other signatures in various styles, some of which are partially obscured or overlapping. The signatures are written in black ink on a white background.

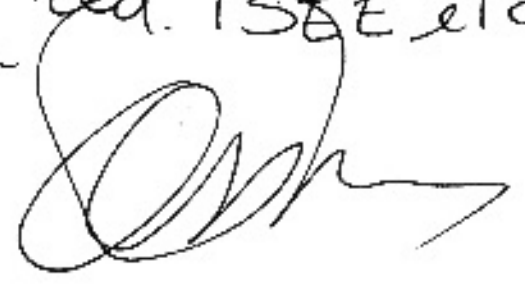
AI SENNI DELL'ART. 4^B DEL TUEL SI ESPRIME PARERE
~~DEI~~ FAVOREVOLI DI REGOLARITA' CONTABILE IN
QUANTO NON SONO ALTERATI GLI EQUILIBRI FINANZIARI
A BASE DELL'IPOTESI DI BILANCIO STABILMENTE


RIEQUILIBRATO IN ESAME AL MINISTERO DELL'INTERNO.
FORMULATA TENENDO CONTO DI QUANTO INDICATO NEL PARERE
10/07/17 DI REGOLARITA' TECNICA.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
SETTORE GESTIONALE
ECONOMIA



Porre negativo su di lei
parino nelle ms. regolamentazioni
sulle parentali (red. ISAE etc -



Emendamento N. 6 

Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica". Esenzione
parziale.**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;
il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

Inserire un nuovo art. "esenzione parziale"

"1) consentita un'esenzione parziale per i nuclei familiari con più di un figlio frequentante la scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di I° grado.

Fermo restando che la quota di uno dei figli (stabilita ogni anno dall'Amministrazione Comunale) dovrà essere corrisposta per intero, per gli ulteriori figli sarà differenziata in relazione alle condizioni socio-economiche delle famiglie."

Benevento, 10/07/2017

Italo Di Dio



M. Alabarda





Parere negativo, escluderemo
che il criterio è già attuato



AI SENSI DELL'ART. 43 DEL TUEL SI ESPRIME, ALLA
LUCE DEL PARERE DI REGOLARITA' TECNICA, PARERE
FAVORILE VOCE DI REGOLARITA' CONTABILE IN QUANTO
LA FATTISPECIE E' GIÀ REGOLAMENTATA E NON IMPATTA
SUGLI EQUILIBRI FINANZIARI

10/07/14

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
SETTORE GESTIONE ECONOMICA





Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica", Art. 4 tariffe.**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;

il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

Sostituire l'art. 4, comma 6 "In caso di mancato pagamento sarà precluso l'accesso al servizio di ristorazione scolastica"

Con il seguente: "In caso di mancato pagamento della tariffa, dopo il primo sollecito, verranno attivate le procedure di recupero coattivo dei crediti secondo la normativa vigente"

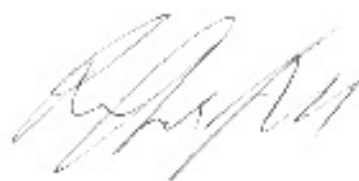
Benevento, 10/07/2017

Italo Di Dio

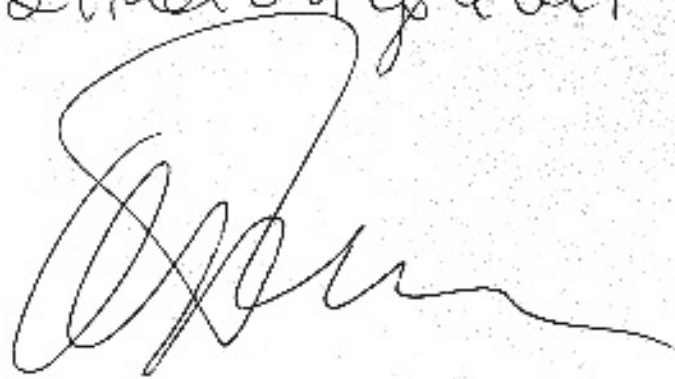


Maurizio Vercellotti

Maurizio Vercellotti



Parere negativo, poiché non
rappresenta i più attualizzati
in merito




AI SENSI DELL'ART. 49 DEL TUEL, SI ESPRIME
PARERE NON FAVOREVOLE DI REGOLARITÀ CONTABILE
IN QUANTO LA MODIFICA PROPOSTA INCIDE SULL'OBLIG.
DI ATTIVAZIONE DELLE ENTRATE PROPRIE RALLENTANDO
L'ACQUISIZIONE

10/07/17

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
SETTORE GESTIONE ECONOMICA



Benevento N. 6 

Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica". Art. 2
organizzazione del servizio"**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;
il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

Aggiungere all'art.2 punto 1

il seguente: "La valutazione della qualità del servizio terrà conto in particolare, della percentuale di cibo biologico offerta, della percentuale di cibo proveniente dal territorio (c.d. km. zero) offerta, della eco-sostenibilità nonché delle migliori condizioni di lavoro offerte ai dipendenti"

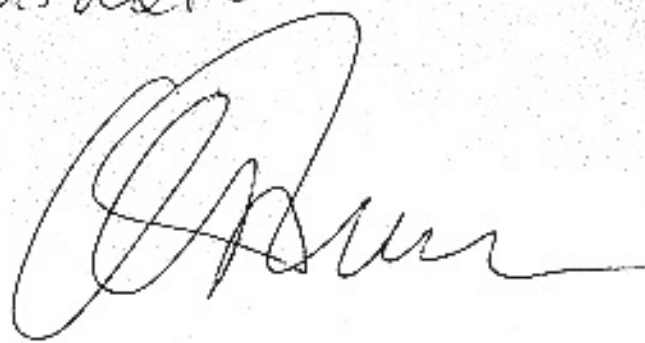
Benevento, 10/07/2017

Italo Di Dio



Handwritten signatures of council members, including the name Italo Di Dio and several illegible signatures.

Parere negativo poudi' ggette olt'
amtezzine nel "Capitolato"




AI SENSI DELL'ART. 43 DEL TUEL, ALLA LUCE DEL
PARERE DI REGOLARITA' TECNICA, SI ESPRIME PARERE
FAVOREVOLE DI REGOLARITA' CONTABILE IN QUANTO
LA MODIFICA NON IMPATTA SUGLI EQUILIBRI
FINANZIARI.

10/04/17

IL DIRIGENTE SETTORE ~~REGOLARITA'~~
GESTIONE ECONOMICA REGGENTE



Emendamento n.7 

Al presidente del Consiglio Comunale

Al Signor Sindaco

**Oggetto: Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto:
"Approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica", Art. 7
commissione servizio ristorazione scolastica"**

Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente;
il sottoscritto consigliere comunale

PRESENTA

Il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto:

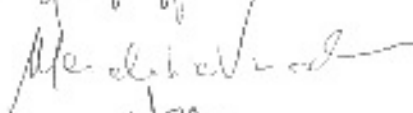
Aggiungere all'art.7 punto 1 il seguente:


"occupandosi in particolare di:

- a) valutazioni a vista del grado di pulizia e di ordine degli ambienti e del personale;
- b) valutazione organolettica ed a vista delle derrate e del loro stato di conservazione;
- c) valutazione del gradimento dei pasti da parte dell'utenza anche utilizzando apposite schede di rilevazione, predisposte e distribuite dall'Amministrazione Comunale"

Benevento, 10/07/2017

frato Di Dio





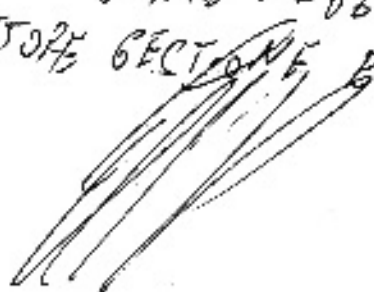

Parere negativo per la gestione inserita
"Costo dei servizi"



AI SENSI DELL'ART. 49 DEL TUEL, VISTO IL PARERE
TECNICO, SI ESPRIME PARERE FAVOREVOLE
CONTABILE IN QUANTO LA MODIFICA
PROPOSTA NON IMPATTA SUGLI EQUILIBRI FINANZIARI

10/07/17

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
SETTORE GESTIONE ECONOMICI





AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore: dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare

MENU' INVERNALE (dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo)

BENEVENTO

A.S.2017/2018

	lunedì	martedì	mercoledì 1 ^a settimana	giovedì	venerdì
	gnocchetti sardi al sugo gr 80 scaloppa vitello gr 100 carote lesse gr 80 1 cucchiaino di parmigiano	riso gr 40 con fagioli gr 50 pollo- fusello g 100 in umido piselli in umido gr 100	pasta al sugo gr 80 frittata (1 uovo) spinaci gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 e zucca gr 100 fiordilatte gr 100 broccoli o spinaci gr.100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 50 e minestrone gr 100 merluzzo al pomodoro gr 100 bietola gr 100 1 cucchiaino di parmigiano
	pasta gr 40 con zucca gr 100 petto pollo in umido gr 100 spinaci gr 80 1 cucchiaino di parmigiano	pasta al sugo gr 80 maiale-fettina gr 100 purea di patate gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	2 ^a settimana pasta gr 40 con lenticchie gr 50 scaloppa di vitello g100 bietola gr 100	pasta gr 50 e patate gr 100 frittata 1 uovo carote lesse gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	riso al sugo gr 80 fiordilatte gr 100 patate lesse gr 100 1 cucchiaino di parmigiano
	pasta gr 50 e piselli gr 100 bastoncini di merluzzo 4 bieta gr 80 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 50 e patate gr 100 prosciutto cotto 60 broccoli o spinaci g.90 1 cucchiaino di parmigiano	3 ^a settimana riso al sugo gr 80 cotoletta di tacchino gr 100 verdura gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 50 e lenticchie gr 50 plattessa al forno gratinata g 100 carote lesse gr 100	minestrone gr 100 e pasta gr 50 frittata 1 uovo purea di patate gr. 100 1 cucchiaino di parmigiano

AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta fresca di stagione e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Martedì della prima settimana il primo piatto può essere sostituito da gr 150 di pizza margherita





AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore: dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare

MENU' INVERNALE (dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo)

BENEVENTO

A.S.2017/2018

venerdì

lunedì

pasta gr 50 e
e lenticchie gr 50
prosciutto cotto 60
spinaci gr 80

martedì

risotto gr 60
alla zucca gr 100
pollo- fusello g 100
al forno con
patate al forno gr 150
1 cucchiaino di parmigiano

mercoledì

4^a settimana

pasta gr 40 e
fagioli gr 40
bastoncini di merluzzo n. 4
spinaci gr 100

giovedì

pasta gr 60 con
broccoli gr 60
cotoletta di vitello gr 100
purea di patate gr 100

pasta al sugo gr 80
platessa in umido gr 100
carote lesse gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 50 con
piselli gr 100
fiordilatte gr 100
carote lesse gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

5^a settimana

gnocchetti sardi gr 80
al sugo
prosciutto cotto gr 60
bieta in umido gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 50 e

caci gr 50
bastoncini di merluzzo n. 4
patata lesse gr 100

riso gr 50 e
patate gr 100
frittata - 1 uovo
scarola in umido gr. 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 40 con
fagioli gr 50
maiale -fettina gr 100
spinaci gr 100

6^a settimana

riso gr 60 e
minestrone gr 100
frittata - 1 uovo
spinaci gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 50 e

patate gr 100
cotoletta di vitello gr 100
carote lesse gr. 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta al sugo gr 80

platessa al forno gr 100
purea di patate gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta fresca di stagione e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
GIOVEDÌ in sesta settimana il primo piatto può essere sostituito da gr 150 di pizza margherita**





AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore: dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare

MENU' INVERNALE (dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo)

BENEVENTO

A.S.2017/2018

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 50 e e patate gr 100 frittata 1 uovo scarola a limone gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta al sugo g 80 formaggio gr 50 piselli in umido gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 50 con piselli gr 100 maiale - fettina gr 100 carote lesse gr 80 1 cucchiaino di parmigiano	minestrone g 100 con riso gr 50 prosciutto cotto gr 60 spinaci gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 e fagioli gr 50 bastoncini di merluzzo n. 4 patate lesse gr 100
riso al sugo gr 80 petto di pollo in umido g100 broccoli lessi o spinaci gr.100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 e lenticchie gr 50 fiordilatte gr 100	8 ^a settimana pasta gr 50 e zucca gr 100 cotoletta di vitello gr 100 piselli in umido gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta al sugo gr 80 frittata 1 uovo spinaci gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 ceci gr 50 platessa al pomodoro gr 100 broccoli lessi gr 100 o bieta in umido gr 100

AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta fresca di stagione e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva



Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Elementare

**Benevento
INVERNALE**

**SCOMPOSIZIONE IN NUTRIENTI
prima settimana**

Pg 1 di 8

A.S. 2017/2018

	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
carote gr 80	1,00	7,00	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,62	87,00	29,58	943,40	9,50	4,02	329,06
martedì							
riso gr 40	4,32	42,00	0,10	178,00	0,40	1,16	24,00
taglioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
pollo (coscia) gr 100	18,50	0,00	3,70	107,00	0,00	1,00	13,00
piselli gr 100	5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,82	117,82	24,91	911,00	19,69	8,72	141,30
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,42	82,20	28,08	911,40	8,30	6,52	397,06
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
lirdilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,02	86,40	47,16	964,60	7,72	5,76	711,70
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
minestrone gr 100	1,80	17,90	1,00	67,00	6,30	1,70	20,00
merluzzo gr 100	17,30	0,10	0,00	75,00	0,00	0,60	30,00
bietola gr 100	1,30	2,80	0,10	17,00	1,20	1,00	67,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	39,05	114,12	27,32	856,40	13,09	5,00	382,90



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
pollo(petto) gr 100	23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
spinaci gr 80	1,00	2,00	0,30	16,00	1,30	2,00	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,92	85,50	27,56	794,60	7,12	4,86	347,70
martedì							
parmigiano gr 25	8,37	0,00	7,02	96,75	0,00	0,17	295,90
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	100,00	1,80	0,70	8,00
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	47,83	106,20	44,75	1115,65	8,20	3,65	346,11
mercoledì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
lenticchie gr 50	11,35	26,00	0,50	132,00	6,40	4,00	28,50
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
bielola gr 100	1,30	2,80	0,10	17,00	1,20	1,00	67,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,17	108,80	24,04	839,20	12,92	7,62	135,10
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
uovo1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
carote gr 100	1,10	7,60	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai	0,00	0,00	30,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,35	126,62	41,92	909,40	10,49	4,60	365,90
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	48,00
fardiatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	100,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	45,30	144,72	51,12	1177,00	6,84	4,40	660,90



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
piselli gr 100	5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
bastoncini 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
bielola gr 80	1,00	2,00	0,10	12,00	1,00	0,80	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	33,95	102,17	31,92	921,40	12,89	4,72	368,90
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
spinaci gr 90	1,10	2,10	0,40	18,00	1,50	2,40	64,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	34,53	121,33	39,02	910,40	8,89	5,22	341,50
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	48,00
tacchino gr 100	24,00	0,00	1,20	107,00	0,00	0,80	8,00
verdura gr 100	1,80	2,20	0,40	16,00	1,00	0,80	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	47,60	120,52	27,92	932,00	6,04	4,90	370,90
giovedì							
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
lenticchie gr 50	11,35	26,00	0,50	132,00	6,40	4,00	28,50
platessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
carote gr 100	1,10	7,60	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,70	127,02	22,60	868,00	15,09	6,66	111,30
venerdì							
parmigiano gr 25	8,37	0,00	7,02	96,75	0,00	0,17	295,90
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
minestrone gr 100	1,80	17,90	1,00	67,00	6,30	1,70	20,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	45,72	136,92	34,12	960,75	13,69	5,63	399,70



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
lenticchie gr 50	11,35	26,00	0,50	132,00	6,40	4,00	28,50
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
spinaci gr 80	1,00	2,00	0,30	16,00	1,30	2,00	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	36,18	121,53	29,30	878,00	13,29	7,98	119,90
martedì							
parmigiano gr 25	8,37	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 60	6,20	43,02	0,84	195,00	0,60	1,74	36,00
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
pollo (coscia) gr 100	18,50	0,00	3,70	107,00	0,00	1,00	13,00
patate gr 150	3,15	26,85	1,50	127,50	2,40	1,20	12,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,82	124,69	32,26	966,90	7,74	5,84	335,90
mercoledì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,00
laglioli gr 40	7,06	15,20	0,70	231,00	6,20	3,00	55,00
bastoncini 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	28,48	97,75	26,84	992,20	13,42	7,84	181,60
giovedì							
parmigiano gr 5	1,70	0,00	1,40	19,35	0,00	0,04	57,95
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
pasta gr 60	6,20	43,02	0,84	195,00	1,62	0,84	13,20
broccoli gr 60	1,80	0,60	0,20	14,00	1,90	0,75	58,20
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	39,84	121,14	34,31	900,25	9,56	4,39	169,40
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
platessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
carote gr 100	1,10	7,60	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	40,32	87,70	28,18	917,40	9,50	3,22	326,06



Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Elementare

Benevento
INVERNALE

SCUOLA ELEMENTARE
quinta settimana

Pg 5 di 8
A.S. 2017/2018

	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
piselli gr 100	5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
lirdilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
carote gr 80	1,00	7,00	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	45,75	107,52	47,32	1052,40	14,99	4,50	679,90
martedì							
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
parmigiano gr 25	8,37	0,00	7,02	96,75	0,00	0,17	295,90
riso gr 80	6,20	43,02	0,84	195,00	0,60	1,74	36,00
tacchino gr 100	24,00	0,00	1,20	107,00	0,00	0,80	8,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	100,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	48,01	120,54	38,23	978,65	6,64	4,27	365,95
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
verdura gr 100	1,80	2,20	0,40	16,00	1,00	0,80	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	35,60	82,41	34,98	927,40	7,40	3,34	334,66
giovedì							
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
ceci gr 50	10,00	21,60	1,00	132,00	7,00	3,20	71,00
bastoncini 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	33,65	140,97	31,10	997,00	14,39	5,98	129,80
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	0,50	1,30	33,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	100,00	1,80	0,70	8,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
verdura gr 100	1,80	2,20	0,40	16,00	1,00	0,80	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,05	121,22	32,12	905,40	7,54	5,30	403,90



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,92	100,20	29,15	890,20	15,97	9,12	179,10
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,4	0,00	0,14	238,1
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
piselli gr 100	5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	37,13	103,53	34,82	877,40	12,39	4,72	309,50
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,4	0,00	0,14	238,1
riso gr 60	6,20	43,02	0,84	195,00	0,60	1,74	36,00
minestrone gr 100	1,80	17,90	1,00	67,00	6,30	1,70	20,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,70	114,44	29,36	891,40	13,04	8,84	436,90
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
carote gr 80	1,00	7,00	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,25	126,02	33,62	924,40	10,49	4,30	331,90
venerdì							
parmigiano gr 25	8,37	0,00	7,02	96,75	0,00	0,17	295,90
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
platessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,83	106,30	38,05	1024,65	8,20	3,25	349,11



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
verdura gr 100	1,80	2,20	0,40	16,00	1,00	0,80	60,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,05	121,22	32,12	890,40	8,39	4,70	381,90
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
formaggio gr 50	16,00	0,21	10,00	180,00	0,00	0,15	430,00
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	39,72	82,41	37,08	999,40	8,30	5,17	779,06
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
piselli gr 100	5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
carote gr 80	1,00	7,00	0,20	35,00	3,10	0,70	44,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	46,45	106,82	35,02	941,40	14,99	4,90	337,9
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	0,50	1,30	33,00
minestrone gr 100	1,80	17,90	1,00	67,00	6,30	1,70	20,00
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
spinaci gr 100	1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	34,13	113,63	35,52	892,40	12,94	7,32	389,50
venerdì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
bastoncini 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	30,52	124,05	30,25	960,20	15,87	6,64	124,10



		Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì								
parmigiano gr 20		6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80		8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	48,00
pollo (petto) gr 100		23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
spinaci gr 100		1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70		6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100		0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai		0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
martedì	TOTALE	46,90	120,52	27,52	927,00	6,94	6,60	384,90
mercoledì								
pasta gr 40		4,32	28,68	0,24	141,20	1,08	0,56	8,80
lenticchie gr 50		11,35	26,00	0,50	132,00	6,40	4,00	28,50
fior di latte gr 100		20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
patate gr 150		3,15	26,85	1,50	127,50	2,40	1,20	12,00
pane gr 70		6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100		0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai		0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	TOTALE	45,92	133,55	43,04	1110,70	14,12	7,02	416,10
giovedì								
parmigiano gr 20		6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50		5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
zucca gr 100		1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
vitello gr 100		20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
piselli gr 100		5,50	6,50	0,60	52,00	6,30	1,70	20,00
pane gr 70		6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100		0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai		0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	TOTALE	49,55	107,72	30,42	906,40	12,39	5,50	319,90
venerdì								
parmigiano gr 20		6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80		8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
uovo 1		20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
spinaci gr 100		1,80	2,20	0,40	18,00	1,90	2,90	78,00
pane gr 70		6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100		0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai		0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	TOTALE	51,12	82,20	33,70	988,80	8,30	6,66	635,16
venerdì								
pasta gr 50		5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
coci gr 50		10,00	21,60	1,00	132,00	7,00	3,20	71,00
verdura gr 100		1,80	2,20	0,40	16,00	1,00	0,80	60,00
platessa gr 100		17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
pane gr 70		6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100		0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiai		0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	TOTALE	41,05	117,22	23,30	849,00	13,59	5,96	169,80





NOTE PER LE TABELLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA ASL BENEVENTO

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto (al netto degli scarti).

Acqua da bere: liscia.

Olio: extra vergine di oliva.

Sale da cucina: iodato.

Si può fare uso come aromatizzanti di : succo di limone, basilico, prezzemolo.

Aggiungere per la pasta e per il riso : pomodori q.b e parmigiano gr 20.

Purea di patate,per ogni 100 grammi: patate gr 100, latte gr 50, burro gr 5, parmigiano gr 5.

Brodo vegetale: (patate gr 50, carote gr 10, zucchine gr 50, pomodori gr 20, aromi q.b.)

Minestrone: (patate, fagioli, zucchine,carote,pomodori,piselli e aromi).

Il formaggio può essere del tipo Emmental,parmigiano,provoletta,o cremoso

Il vitello, il petto di pollo, il tacchino ed il maiale possono essere cucinati a cotoletta, a scaloppina, a spezzatino, al pomodoro, impanato o in umido

NON UTILIZZARE SEDANO (potrebbe provocare allergie)

Non utilizzare carne macinata, NON UTILIZZARE INSALATA CRUDA

Il pesce può essere cucinato al forno o in umido, gratinato, o al pomodoro.

Si consigliano verdura e frutta di stagione (pomodori, broccoli, scarola, spinaci, carote, mele, pere, mandarini, banane, cachi, arance) e tutti i tipi specificati nei menù estivi ed invernali.

In caso di necessità si possono utilizzare anche le verdure surgelate

Il peso dei legumi (fagioli, ceci , lenticchie) si riferisce al prodotto secco.

Il peso dei piselli si riferisce al prodotto surgelato.

SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE SUCCITATE NOTE ONDE EVITARE SPIACEVOLI MALINTESI.



AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare A.S. 2017/2018

Menu Estivo (dal 1 aprile)

lunedì

pasta gr 50 e
zucca gr 100
spezzatino di vitello g100
fagiolini lessi gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 40 e
zucchine gr 100
pollo (petto) gr 100
patate lesse gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 70 con
melanzane gr 80
bastoncini di merluzzo n. 4
fagiolini lessi gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

martedì

pasta gr 40 con
patate gr 100
frittata - 1 uovo
pomodori all'insalata gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

risotto gr 80 e bietola gr 30
al pomodoro,
formaggio gr 70
carote lesse gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 40 e
e fagioli gr 50
frittata - 1 uovo
pomodori all'insalata gr 100
o zucchine in umido gr 100

mercoledì

1^a settimana
gnocchetti sardi gr 80
al sugo
formaggio gr 70
piselli in umido gr 70
1 cucchiaino di parmigiano

2^a settimana
pasta gr 40 e
lenticchie gr 60
piattessa al forno gr 100
pomodori o bietola gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

3^a settimana
pasta al sugo gr 80
cololella di pollo gr 100
spinaci gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

giovedì

pasta gr 40 e
zucchine gr 100
petto di pollo in umido gr 100
patate al forno gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta al sugo gr 80
scaloppina di tacchino g100
(fesa)
spinaci gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 50 con
zucca gr 100
prosciutto cotto gr 60
1 cucchiaino di parmigiano

venerdì

riso gr 40 e
piselli gr 90
merluzzo in bianco gr 100
pomodori all'insalata gr 100

pasta gr 40 con
patate gr 100
fiordilatte gr 100
fagiolini lessi gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

riso gr 40 con
piselli gr 90
formaggio gr 70
pomodori all'insalata gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta fresca e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
MARTEDÌ della Prima settimana il primo piatto può essere sostituito da gr 150 di pizza margherita





AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare A.S. 2017/2018

Menù Estivo (dal 1 aprile)

lunedì

pasta gr 50 con
zucchine gr 100
maiale -fettina gr 100
spinaci gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

martedì

pasta al sugo gr 80
pollo (coscia) gr 100
al forno con
patate al forno gr 150
1 cucchiaino di parmigiano

mercoledì

4^a settimana

riso gr 40 e
piselli gr 90
fiordilatte gr 100
fagiolini al pomodoro gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

giovedì

pasta gr 70 e
melanzane gr 80
platessa al forno gratinata g 100
pomodori all'insalata gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

BENEVENTO

venerdì

pasta gr 40 e
e fagioli gr 50
frittata-1 uovo
fagiolini lessi gr 100

gnocchetti sardi al sugo
gr 80.
fiordilatte gr 100
fagiolini
al pomodoro gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 50 e
lenticchie gr 50
cotoletta di vitello gr 100
purea di patate gr 100

1 cucchiaino di parmigiano

5^a settimana

risotto gr 60 con
melanzane gr 80
maiale (-fettina) gr 100
pomodori all'insalata gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 40 e
piselli gr 90
formaggio gr 70
carote lesse gr 80
1 cucchiaino di parmigiano

risotto gr 40 con
zucca gr 100
platessa al forno gr 100
patate al forno gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

1 cucchiaino di parmigiano

6^a settimana

pasta gr 40 e
lenticchie gr 60
prosciutto cotto gr 60
spinaci gr 80

pasta al sugo gr 80
fiordilatte gr 100
fagiolini lessi gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

pasta gr 40
e fagioli gr 50
bastoncini di merluzzo n. 4
purea patate gr 100
1 cucchiaino di parmigiano

riso al sugo gr 80
frittata-1 uovo
piselli in umido gr 70
1 cucchiaino di parmigiano

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
GIOVEDÌ della SESTA settimana il primo piatto può essere sostituito da gr 150 di pizza margherita**



AZIENDA SANITARIA LOCALE BN



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - Direttore dott.ssa Anna Romano

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare A.S. 2017/2018

Menù Estivo (dal 1 aprile)

BENEVENTO

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	pasta gr 40 e piselli gr 90 maiale - fettina gr 100 fagioli lessi gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	riso g 80 e bietola g 30 al pomodoro, cotoletta di pollo gr 100 carote lesse gr 80 1 cucchiaino di parmigiano	7^a settimana pasta al sugo gr 80 fiordilatte gr 100 pomodori e spinaci gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 70 e melanzane gr 80 uovo 1 - frittata patate al forno gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 e lenticchie gr 60 merluzzo al pomodoro gr 100 spinaci gr 80
	pasta gr 70 e melanzane gr 80 formaggio gr 70 piselli in umido gr 90 1 cucchiaino di parmigiano	riso al sugo gr 80 pollo (coscia) al forno gr 100 patate al forno gr 150 1 cucchiaino di parmigiano	8^a settimana pasta gr 40 e fagioli gr 50 uovo 1 frittata spinaci gr 80	pasta gr 50 e zucchine gr 100 cotoletta di vitello g 100 fagioli al pomodoro gr 100 1 cucchiaino di parmigiano	pasta gr 40 e ceci gr 50 bastoncini di merluzzo n. 4 pomodori all'insalata gr 100

AGGIUNGERE OGNI GIORNO gr 70 di pane, gr 100 di frutta e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva



Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Elementare

**Benevento
ESTIVA**

SCOMPOSIZIONE IN NUTRIENTI

Pg 1 di 8

prima settimana

A.S. 2017/2018

lunedì	Proteine	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	176,00	1,35	0,70	11,00
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
tagliolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,55	99,22	29,02	840,40	0,99	4,70	334,90
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,12	109,20	32,38	856,60	9,12	4,06	320,70
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
formaggio gr 70	28,00	2,00	22,00	307,30	0,00	0,20	602,00
piselli gr 70	4,00	9,70	0,20	50,00	4,80	1,28	1,30
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	53,92	91,70	48,88	1158,70	11,20	3,60	874,36
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
zucchini gr 100	1,30	1,40	0,10	11,00	1,20	0,50	21,00
pollo -petto gr 100	23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,22	99,30	28,58	856,60	0,32	3,16	296,70
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40	0,40	1,16	28,00
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
merluzzo gr 100	17,30	0,00	0,60	75,00	0,00	0,60	30,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	40,82	88,50	27,88	801,80	12,64	4,06	839,90



	Proteine	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
zucchine gr 100	1,30	1,40	0,10	11,00	1,20	0,50	21,00
pollo -petto gr 100	23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,22	99,30	28,58	856,60	8,32	3,16	296,70
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	56,00	1,10	284,00	0,80	1,32	56,00
formaggio gr 70	28,00	2,00	22,00	307,30	0,00	0,20	602,00
carote gr 80	0,90	5,40	0,20	16,00	2,48	0,56	35,20
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	50,70	114,72	49,42	1126,70	7,52	3,08	948,10
mercoledì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
lenticchie gr 60	12,00	28,00	1,20	166,00	8,28	4,80	34,20
piatessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,12	111,60	23,76	849,20	15,60	6,92	79,80
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
tacchino gr 100	24,00	0,00	1,20	107,00	0,00	0,80	8,00
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	48,64	82,16	28,48	941,40	7,60	4,92	300,06
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
patate gr 100	2,90	25,70	4,50	85,00	1,80	0,70	8,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
fiordilatte gr 100	20,00	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,12	108,80	51,48	1031,60	10,02	3,56	406,70



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 70	6,46	53,00	0,30	247,10	1,89	1,00	16,00
melanzane gr 80	3,00	2,80	1,00	32,80	2,90	0,00	0,00
bastoncini n. 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	33,56	109,87	32,42	977,30	11,93	3,42	328,90
martedì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	40,52	101,50	22,27	826,20	16,07	7,22	150,10
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
pollo petto gr 100	23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	47,94	82,16	28,08	934,40	7,60	4,52	296,06
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
prosciutto colto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	33,73	99,43	34,22	843,40	8,99	3,92	324,50
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40	0,40	1,16	28,00
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
formaggio gr 70	28,00	2,00	22,00	307,30	0,00	0,20	602,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	51,52	90,50	49,28	1034,10	12,64	3,66	911,90



	Proteine	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
zucchine gr 100	1,30	1,40	0,10	11,00	1,20	0,50	21,00
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,97	96,88	34,92	180,00	7,99	5,00	315,90
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
pollo (coscia) gr 100	18,50	0,00	3,70	107,00	0,00	1,00	13,00
patate gr 150	3,15	26,85	1,50	127,50	2,40	1,20	12,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,57	106,85	31,88	1035,90	8,80	4,32	296,06
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40	0,40	1,16	28,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
fiordilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	45,22	88,10	47,38	993,80	13,54	4,46	685,90
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 70	6,46	53,00	0,30	247,10	1,89	1,00	16,00
melanzane gr 80	3,00	2,80	1,00	32,80	2,90	0,00	0,00
platessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,30	0,40	11,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	40,96	110,72	28,92	899,30	11,03	2,70	290,90
venerdì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,62	100,40	22,07	825,20	16,97	7,82	176,10



Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Elementare

Benevento

SCOMPOSIZIONE IN NUTRIENTI

Pg 5 di 8

ESTIVA

quinta settimana

A.S. 2017/2018

lunedì

	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	0,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
fiordilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00

TOTALE 44,62 83,10 46,90 1087,40 9,30 3,42 656,06

MARTEDI

parmigiano gr 5	1,70	0,00	1,40	19,35	0,00	0,04	57,95
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	179,00	1,35	0,70	11,00
lenticchie gr 50	11,35	26,00	0,50	132,00	6,40	4,00	29,50
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00

TOTALE 47,84 137,72 30,37 1001,25 13,79 7,50 137,50

mercoledì

parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 60	3,10	21,50	0,42	100,00	0,30	8,90	18,00
melanzane gr 80	3,00	2,80	1,00	32,80	2,90	0,00	0,00
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00

TOTALE 41,60 79,12 35,74 828,20 9,44 11,00 289,90

giovedì

parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
carote gr 80	0,90	5,40	0,20	16,00	2,48	0,56	35,20
formaggio gr 70	28,00	2,00	22,00	307,30	0,00	0,20	602,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00

TOTALE 51,42 92,40 49,28 1029,90 13,80 3,32 918,90

venerdì

parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40	0,40	1,16	28,00
zucca gr 100	1,10	3,50	0,10	18,00	0,50	0,90	20,00
platessa gr 100	17,30	0,10	1,30	81,00	0,00	0,40	11,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00

TOTALE 38,02 101,50 29,08 845,80 6,94 4,16 321,80



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
lenticchie gr 60	12,00	28,00	1,20	166,00	0,28	4,80	34,20
prosciutto cotto gr 60	11,88	0,21	7,90	110,00	0,00	0,42	3,60
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	37,42	110,37	30,76	892,20	14,80	8,64	84,40
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
fiordilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	44,62	83,10	46,98	1087,40	9,30	3,42	656,06
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40	0,40	1,16	28,00
zucchine gr 100	1,30	1,40	0,10	11,00	1,20	0,50	21,00
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
carote gr 80	0,90	5,40	0,20	16,00	2,48	0,56	35,20
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	41,02	86,80	34,98	845,80	8,32	4,02	347,10
giovedì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
bastoncini n. 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
parmigiano gr 5	1,70	0,00	1,40	19,36	0,00	0,04	57,95
burro gr 5	0,04	0,50	4,17	37,90	0,00	0,00	1,25
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	31,46	116,75	32,64	1017,45	15,87	6,68	183,30
venerdì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	48,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
piselli gr 70	4,00	9,70	0,20	50,00	4,80	1,28	1,30
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	46,50	128,02	27,52	951,00	9,84	6,08	352,20



	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
maiale gr 100	21,30	0,00	8,00	157,00	0,00	0,80	8,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	39,22	87,40	29,46	804,20	14,22	4,12	86,60
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	48,00
pollo -petto gr 100	23,30	0,00	0,80	100,00	0,00	0,40	4,00
carote gr 80	0,90	5,40	0,20	16,00	2,48	0,56	35,20
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	46,00	123,72	27,32	925,00	7,52	4,26	342,10
mercoledì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 80	8,72	28,68	0,56	282,00	2,16	1,12	16,16
fiordilatte gr 100	20,60	0,70	20,30	268,00	0,00	0,40	350,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,52	84,20	17,18	1088,40	8,40	2,82	630,06
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 70	6,46	53,00	0,30	247,10	1,89	1,00	16,00
melanzane gr 80	3,00	2,80	1,00	32,80	2,90	0,00	0,00
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00	1,80	0,70	8,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	45,46	125,02	29,42	976,30	10,83	4,20	326,90
venerdì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
lenticchie gr 60	12,00	28,00	1,20	166,00	8,28	4,80	34,20
merluzzo gr 100	17,30	0,00	0,60	75,00	0,00	0,60	30,00
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,84	110,16	23,46	857,20	14,80	8,82	110,80



	Proteine	Carboidrati g	Lipidi g	Kcal	Fibra g	Ferro mg	Calcio mg
lunedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 70	6,46	53,00	0,30	247,10	1,89	1,00	16,00
melanzana gr 80	3,00	2,80	1,00	32,80	2,90	0,00	0,00
formaggio gr 70	28,00	2,00	22,00	307,30	0,00	0,20	602,00
piselli gr 90	5,00	5,00	0,40	46,00	6,00	1,00	18,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	55,66	114,12	49,82	1152,60	15,03	3,20	890,90
martedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
riso gr 80	8,60	67,00	0,20	289,60	0,80	2,30	40,00
pollo (coscia) gr 100	18,50	0,00	3,70	107,00	0,00	1,00	13,00
patate gr 150	3,15	26,85	1,50	127,50	2,40	1,20	12,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	43,45	145,17	31,52	1043,50	7,44	5,50	327,90
mercoledì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
fagioli gr 50	8,00	18,00	0,01	132,00	8,75	4,00	67,50
uovo 1	20,70	0,00	1,00	92,00	0,00	1,50	48,00
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00	1,20	2,00	21,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,24	100,16	22,67	840,20	15,27	8,92	162,10
giovedì							
parmigiano gr 20	6,70	0,00	5,62	77,40	0,00	0,14	238,10
pasta gr 50	5,45	42,00	0,10	178,00	1,35	0,70	11,00
zucchine gr 100	1,30	1,40	0,10	11,00	1,20	0,50	21,00
vitello gr 100	20,70	0,00	2,70	107,00	0,00	1,20	14,00
fagiolini gr 100	2,10	2,40	0,00	18,00	2,90	0,90	35,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	42,75	97,12	29,02	833,40	9,69	4,30	335,90
venerdì							
pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20	1,08	0,56	8,80
ceci gr 50	10,00	21,60	1,00	132,00	7,00	3,20	71,00
bastoncini n. 4	8,80	0,35	5,00	160,00	0,00	0,52	23,00
pomodori gr 100	1,00	3,50	0,20	19,00	2,00	0,30	9,00
pane gr 70	6,30	40,32	0,20	202,00	2,24	0,56	9,80
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00	2,00	0,30	7,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	180,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE	30,62	105,45	27,26	894,20	14,32	5,44	128,60



NOTE PER LE TABELLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA ASL BENEVENTO

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto (al netto degli scarti).

Acqua da bere: liscia.

Olio: extra vergine di oliva.

Sale da cucina: iodato.

Si può fare uso come aromatizzanti di : succo di limone, basilico, prezzemolo.

Aggiungere per la pasta e per il riso : pomodori q.b e parmigiano gr 20.

Purea di patate,per ogni 100 grammi: patate gr 100, latte gr 50, burro gr 5, parmigiano gr 5.

Brodo vegetale: (patate gr 50, carote gr 10, zucchine gr 50, pomodori gr 20, aromi q.b.)

Minestrone: (patate, fagioli, zucchine,carote,pomodori,piselli e aromi).

Il formaggio può essere del tipo Emmental,parmigiano,provoletta,o cremoso

Il vitello, il petto di pollo, il tacchino ed il maiale possono essere cucinati a cotoletta, a scaloppina,a spezzatino, al pomodoro, impanato o in umido

NON UTILIZZARE SEDANO (potrebbe provocare allergie)

Non utilizzare carne macinata.NON UTILIZZARE INSALATA CRUDA

Il pesce può essere cucinato al forno o in umido, gratinato, o al pomodoro.

Si consigliano verdura e frutta di stagione (pomodori,broccoli,scarola,spinaci,carote,mele,pere,mandarini, banane,cachi,arance) e tutti i tipi specificati nei menù estivi ed invernali.

In caso di necessità si possono utilizzare anche le verdure surgelate

Il peso dei legumi (fagioli, ceci , lenticchie) si riferisce al prodotto secco.

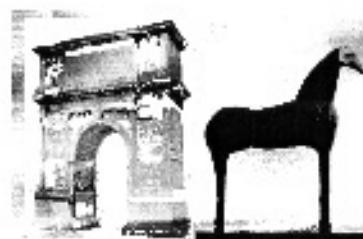
Il peso dei piselli si riferisce al prodotto surgelato.

SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE SUCCITATE NOTE ONDE EVITARE SPIACEVOLI MALINTESI.





Comune di
Benevento



Consiglio Comunale
Palazzo Mosti, Aula Consiliare

Consiglio Comunale del 10/07/2017

In sessione ordinaria, seduta pubblica.

Ordine del giorno

Numero	Titolo
1	Approvazione regolamento comunale per il Servizio di Refezione Scolastica.
2	Prosecuzione degli interventi di ricostruzione nei territori colpiti dal terremoto 1980 di cui alla delibera CIPE n. 37 del 22.3.2016. Erogazione delle risorse ai Comuni previste dal DPCM N. 3967 del 26.5.2010 e s.m.i. - Programmazione della spesa.
3	D.M. II.TT N. 13333/1/2008 e D.M. 3724/2010 di assegnazione dei fondi per il proseguimento della ricostruzione dei Comuni colpiti dal sisma del 1980/81. Programmazione della spesa.
4	Richiesta di discussione ordine del giorno a firma dei consiglieri di opposizione primo firmatario consigliere De Pierro ad oggetto: revoca assessore Erminia Mazzoni.

Si comunica che il file audio relativo alla prima parte della registrazione dei lavori Consiliari è risultato danneggiato a causa di uno sbalzo di tensione conseguente al blackout elettrico intervenuto alle ore 13.04. La trascrizione inizia con l'intervento del Consigliere Franzese.

CONSIGLIERE FRANZESE: gli do pienamente appunto quello che ha detto prima Zanone, che le regole sono fatte per farle rispettare. Noi abbiamo bisogno proprio di quello. Per quello che diceva invece prima il collega Di Dio, sicuramente non dimenticheremo nulla di quello che hai detto, cioè per quanto riguarda gli insegnanti, perché ne abbiamo comunque ampiamente parlato. Non voglio essere ripetitivo, qualcuno ogni tanto si alza ed esce, forse non avete sentito, che lavoreremo comunque tutti insieme, anche prendendo spunto da tutto ciò che abbiamo detto oggi. Per quello che sarà il bando, è lì che si discute. Anche qui concordo con Zanone che questa è solo una linea guida, non è un'imposizione; il fatto di non aver fatto molte commissioni è perché se n'è parlato comunque tantissimo, non è che non abbiamo sentito le persone, non abbiamo letto i giornali, non abbiamo preso spunto da quello che è stato il lavoro fatto anche molto, a mio avviso, ottimo della dottoressa Pedà, alla quale però voglio dire soltanto questo: questa mattina, se il sindaco ha chiesto nuovamente un contributo, io il messaggio che passerei alle persone è di continuare a lavorare anche insieme sulle cose, perché il lavorare insieme ci può portare da qualche parte. All'inizio abbiamo trovato tutti una situazione molto burrascosa, difficile. Quindi le pressioni che sono cadute sulla collega Pedà sono cadute su ognuno di noi. Io ritengo che comunque la barca poteva continuare andare avanti, non andava lasciata e continuare a lavorare nel miglior modo possibile, come ha sempre fatto e con l'aiuto anche di qualcuno di noi. Perché ricordo che anche qualche volta insieme abbiamo condiviso qualche idea. Grazie

PRESIDENTE DE MINICO: grazie consigliere. Passerei la parola al dirigente Castracane, che voleva dare qualche delucidazione, visto le numerose volte che è stato tirato in ballo. Un attimo, silenzio in aula.

DIRIGENTE CASTRACANE: buongiorno. Allora velocemente, però io ho fatto un'operazione corretta, tecnica: cioè, ho ascoltato tutti e vorrei replicare a delle cose che, insomma alcune sono ingiuste, perché hanno assunto degli aspetti un po' veementi, analizzare bene quello che abbiamo fatto. Il primo è che un regolamento è un regolamento, cioè è una cosa che serve per dare delle regole e dire: "ti deve contenere all'interno di questo recinto". [Intervento esterno] chi te lo ha detto che non l'abbiamo fatto, lo stiamo preparando. Come si fa il regolamento ancora prima di conoscere una cosa, che è stata fatta nella massima buona fede. Proprio lei ha definito "questo caso, scaricato" [Intervento esterno] Lui ha detto "una cosa scaricata". Ci tengo a rivendicare del lavoro che non è solo mio, perché io non sono Silvio Pellico che si mette a scrivere libri [Intervento esterno] per me, io, come matrice mia culturale, sono un architetto e di conseguenza analizzo prima le cose e poi propongo una soluzione. L'esperienza dell'anno scorso è stata molto importante perché è partita, abbiamo stabilito delle cose e siamo andati avanti. Quindi ora continuo a dire quello che ha detto lei, "non c'è nessuna novità", non è vero. Perché il prosieguo di questa storia, oltre all'obbligatorietà, prevederò che noi chiederemo l'offerta migliorativa. Quindi tutte quelle richieste afferenti questo argomento, il bio, il kilometro zero eccetera, costituiranno punteggi migliorativi all'interno del lavoro che andiamo a fare. Il discorso, che non ho sentito molto approfondito, ma io non voglio fare una polemica, perché il segretario mi ha detto subito "non dovete fare polemica", però io vi devo dire la verità. Se vi devo dire la verità noi in un anno, è vero che siamo arrivati a 300 pasti, ma ci siamo arrivati sulla diffidenza, e questo lo ha detto lei, del cittadino, che partiva dal presupposto che tutto quello che era successo prima aveva avuto dei risvolti di tipo giuridico. Cioè le ditte sono state imputate di reati. Di conseguenza la gente aveva paura di questo. Chi ha accettato il servizio di mensa scolastica e io ho una struttura alle spalle, non è che il lavoro da solo, può testimoniare che non c'è stato nessun esposto di nessun genere, neanche telefonico sulla qualità del servizio che andavamo ad offrire, che era oggetto di controllo, dall'Asl, abbiamo cooperato con la dottoressa Pedà, abbiamo fatto parte della commissione, insieme abbiamo cominciato a lavorare. Poi ci sono state vicende che non attenevano, [intervento esterno] non era quello il discorso. Ma partendo dal

principio che le regole si fanno in un regolamento, e che un regolamento non è un libro, che deve dettare dei cavilli o arrivare alla descrizione di non ho capito bene cosa, la dimostrazione di non ho capito bene cosa, sta nel fatto che gli emendamenti, che avete presentato, non affrontano cose sostanziali. Cioè quando dite che il consigliere, "ma chi poi arriva sotto sotto, che fai lo metti spalle al muro?" Non è vero! Perché ci sono due crediti, li utilizziamo ma devi stare sempre in positivo con due crediti. Quindi significa che hai tempo di avvertire casa e ritornare. Provare a far pagare la mensa, vi sembra una cosa ridicola? Scusate noi abbiamo utilizzato tutti i mezzi, lui lo sa, perché ho lavorato con lui, quindi lo sa anche lui, l'SMS, la telefonata, abbiamo dei funzionari molto pedanti, pure, che telefonano a casa. Ma se uno non viene e non paga come facciamo andare avanti? A 100 persone? Come lo gestiamo? [Intervento esterno] avete detto che non sono stati interpellati i dirigenti scolastici. Non è vero, c'è un verbale, sono stati tutti e sette dentro, abbiamo parlato fino al punto di arrivare alla conclusione di, "per cortesia questo è lo stampato, fate una pre-richiesta". E l'abbiamo avuta questa pre richiesta. Quindi "interpellate i genitori", ma come si scelgono, così, a fantasia? Con quale criterio? [Intervento esterno] la gara si fa [Intervento esterno] fare un'osservazione e dire "perché non avete utilizzato la mensa dell'IPSSAR?", ma quella non è una mensa industriale. Io l'ho visitata, non è una mensa industriale [Intervento esterno] 14 settembre non è prevista l'apertura delle scuole in nessun posto d'Italia, perché si fanno le prescrizioni. Dopodiché mio figlio inizia la scuola [Intervento esterno] la mensa comincia ad ottobre per un fatto tecnico [Intervento esterno] ma non è prevista l'apertura della mensa l'11, perché ci sono le prescrizioni. Tu iscrivi tuo figlio a Sant'Angelo a Sasso? Hai tempo fino al 30 settembre per cambiargli scuola. Quindi non hai i numeri. Questo è quello che si fa. Si è fatto sempre così e si fa così in tutta Italia. [Intervento esterno]

CONSIGLIERE SGUERA: presidente posso avere un chiarimento su una cosa che ha detto? Volevo sapere in quella informativa che le scuole hanno mandato per sapere il numero degli iscritti al tempo pieno, era chiarito che la mensa sarebbe stata obbligatoria?

DIRIGENTE CASTRACANE: no.

PRESIDENTE DE MINICO: va bene, Castracane a posto. Passiamo gli emendamenti. C'è stata una serie di emendamenti presentati. Passiamo un attimo gli emendamenti presentati. Ne sono 9. Di questi emendamenti tecnicamente è ammissibile un solo emendamento. Questi sono i pareri che hanno dato i dirigenti. Allora passiamo agli emendamenti e passiamo all'emendamento che vede come primo firmatario, se non mi sbaglio, il consigliere Aversano, questo è un emendamento che prevede nel corpo dell'emendamento più emendamenti, quindi articolato. Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto: regolamento comunale per il servizio di ristorazione scolastica. Vista la proposta di deliberazione in oggetto, i sottoscritti consiglieri comunali presentano i seguenti emendamenti alla proposta di deliberazione di cui all'oggetto. Art. N. 3, iscrizione al servizio, comma 1, aggiungere, dopo la parola, "area mensa scolastica", oppure ritirare lo stesso modulo presso i competenti uffici comunali dove sarà possibile chiedere assistenza alla compilazione. Questo è il parere favorevole, l'unico parere favorevole di tutti questi emendamenti. Sto parlando di parere tecnico. Mentre invece il parere contabile non c'è. L'Art. N. 3 non prevede parere contabile. [intervento esterno] C'è anche il parere contabile. Ai sensi dell'Art. N. 49 del Tuel per quanto attiene le restanti modifiche, si esprime parere favorevole di regolarità contabile, in quanto non impattano sugli equilibri finanziari. Passiamo alla votazione, perché li dobbiamo fare singolarmente, visto che ci sono pareri discordi. Praticamente a questo primo subemendamento. Prego segretario.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)
consigliere Aversano (favorevole)
consigliere Callaro (contrario)
consigliere Capuano (contrario)
consigliere Chiusolo (contrario)
consigliere De Minico (contrario)
consigliere De Nigris (contrario)
consigliere De Pierro (favorevole)
consigliere Del Vecchio (favorevole)
consigliere Delli Carri (assente)
consigliere Di Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuto)
consigliere Feleppa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (assente)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglla (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuto)

consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)

consigliere Tomaciello (contrario)

consigliere Varriochio (favorevole)

consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: questo emendamento: 9 voti favorevoli, 18 contrari e 2 astenuti, quindi è bocciato. Passiamo al successivo. Art. N. 4, tariffe. Aggiungere al comma 1, lettera A, "riduzione del 25% del ticket a pasto per il secondogenito in famiglia con due figli che usufruiscono contemporaneamente del servizio. Riduzione del 50% del ticket a pasto per il terzogenito in famiglia con tre figli, che usufruiscono contemporaneamente del servizio. Riduzione del 75% del ticket a pasto per il quarto genito in famiglia con quattro figli, che usufruiscono contemporaneamente del servizio. Esonero dal ticket per il quinto genito in famiglie con cinque figli, che usufruiscono contemporaneamente il servizio. Su questo emendamento c'è il parere negativo del dirigente alle finanze che testé vi leggo: ai sensi dell'Art. N. 4 del Tuel, si esprime parere non favorevole di regolarità contabile in quanto vengono alterati gli equilibri finanziari a base dell'ipotesi di bilancio stabilmente riequilibrato in esame al Ministero dell'Interno. Anche il parere tecnico è negativo. Lo poniamo ai voti. Prego segretario.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

SEGRETARIO: non è automatico per la verità. Non credo sia automatico. Il consiglio è sovrano secondo me. Il consiglio si esprime, perché può anche non recepire i pareri. L'emendamento è atto consiliare, il consiglio può prendere conto dei pareri, però può anche determinarsi in maniera differente, purché lo va a motivare. Quindi è una prerogativa del consiglio, perché i dirigenti fanno i dirigenti, l'atto di indirizzo è di competenza del consiglio.

SINDACO MASTELLA: la prassi parlamentare è, da questo punto di vista della mia storia, laddove è improponibile lo decide il presidente, la presidenza. Dal punto di vista, e quindi dichiara che non è ammissibile. Però è una scelta e non so qual è il regolamento. Viceversa però ha ragione il segretario, la podestà del consiglio è quella di operare anche in difformità rispetto al parere del tecnico anche dal punto di vista del dato amministrativo finanziario. Perché tu puoi superare, dopodiché. Se tu dichiarai improponibile, dal prossimo regolamento bisogna far così, è la presidenza che decide. L'inammissibilità è diversa dal dato che tu legittimi, se tu accetti o meno il parere del dirigente. La cosa assurda è che bisogna ogni volta, anziché per alzata di mano, pur appello nominale, questo è assurdo. [Intervento esterno]

consigliere De Pierro (favorevole)
consigliere Del Vecchio (favorevole)
consigliere Delli Carri (assente)
consigliere Di Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuato)
consigliere Feleppa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (contrario)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuato)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: allora con 19 voti contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti l'emendamento è bocciato. Passiamo al prossimo emendamento. Art. N. 5 comma 1 aggiungere dopo la parola "nutritivo", "I menu vengono formulati e condivisi con i genitori ed insegnanti, componenti della commissione

mensa". Parere tecnico, parere negativo perché potrebbe essere oggetto di un successivo progetto. Possiamo, se siete d'accordo, votare anche come sopra, senza rifare. Va bene votiamo.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere DI Dio (favorevole)

consigliere Farese (astenuto)

consigliere Feluppa (favorevole)

consigliere Fioretti (assente)

consigliere Franzese (contrario)

consigliere Lauro (contrario)

consigliere Orlando (contrario)

consigliere Paglia (contrario)

consigliere Parente (contrario)

consigliere Pedà (favorevole)

consigliere Pepe (assente)

consigliere Puzio (contrario)

consigliere Quarantello (contrario)

consigliere Russo Angela (contrario)

consigliere Russo Annarita (contrario)

consigliere Russo Giovanni (contrario)

consigliere Saginario (contrario)

consigliere Scarinzi (favorevole)

consigliere Sguera Nicola (astenuato)

consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)

consigliere Tomaciello (contrario)

consigliere Varricchio (favorevole)

consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: con 19 voti contrari, 2 astenuti e 9 favorevoli l'ormondamento è bocciato. Passiamo al prossimo. Art. N. 5 comma 9 aggiungere: "destinazione del cibo non somministrato, recupero del cibo non somministrato da destinare alle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli ingenti dei pasti, in linea con la ratio della legge N. 155 del 2003. Il progetto dovrà indicare alle organizzazioni beneficiarie la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative". Parere tecnico: parere negativo perché potrebbe essere oggetto di un successivo progetto. Il parere contabile invece era positivo. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere Di Dio (favorevole)

consigliere Farese (astenuato)

consigliere Felappa (favorevole)

consigliere Fiorutli (assente)

consigliere Franzese (contrario)

consigliere Lauro (contrario)

consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuato)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: come sopra, 18 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti. Segretario possiamo fare una cosa? Se il consiglio è sovrano e siamo tutti d'accordo, votiamo come sopra anche l'altro emendamento. Passo all'ultimo subemendamento di questo emendamento. Art. N. 6, controlli, comma 1, aggiungere dopo la parola "trasporto": "prevedere nel capitolato prodotti non geneticamente modificati e provenienti da agricoltura biologica certificata". Parere tecnico, negativo perché è presente nel capitolato. Il parere contabile invece era positivo. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)
consigliere Aversano (favorevole)
consigliere Callaro (contrario)
consigliere Capuano (contrario)
consigliere Chiusolo (contrario)
consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)
consigliere De Pierro (favorevole)
consigliere Del Vecchio (favorevole)
consigliere Delli Carri (assente)
consigliere DI Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuato)
consigliere Fekappa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (contrario)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuato)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: 19 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti. Per i prossimi cinque emendamenti proporrei, se il consiglio è d'accordo di passare alla votazione, votiamo il primo [intervento esterno]. Leggiamo i pareri, solo sulla votazione non la facciamo per appello nominale. Siamo tutti d'accordo?

CONSIGLIERE AVERSANO: presidente chiedo scusa, l'ultimo emendamento cioè il parere del segretario, fa riferimento al capitolato. Perché già c'è il capitolato della mensa?

PRESIDENTE DE MINICO: verrà messa nell'emendamento.

CONSIGLIERE AVERSANO: e perciò si boccia l'emendamento, perché verrà messo?

PRESIDENTE DE MINICO: secondo emendamento. Emendamento alla proposta di deliberazione, avente per oggetto: approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica, personale addetto al servizio. Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente, il sottoscritto consigliere e - qui è sempre - i sottoscritti consiglieri comunali, presentano il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto: inserire un nuovo articolo, personale addetto al servizio; fruiscano della refezione scolastica oltre gli alunni, gli operatori scolastici e personale docente e non docente, che, contestualmente alla somministrazione dei pasti, svolge un'attività di tipo educativo e di vigilanza nei confronti dei minori, gli insegnanti statali servizio al momento della mensa, anche se con funzione di appoggio o in co presenza possono usufruire della mensa dietro versamento della quota intera prevista per un pasto, gli insegnanti che, per particolari esigenze riconducibili all'attività scolastica saltuaria, ne facciano richiesta. Qualora la quota prevista per un pasto non dovesse essere interamente rimborsata dal Ministero dell'Istruzione, gli interessati dovranno versare la differenza al comune. I nominativi dovranno essere comunicati all'ufficio comunale competente dei dirigenti scolastici all'inizio dell'anno scolastico. Parere negativo perché il meccanismo è già regolamentato dalle leggi nazionali. Questo è il parere tecnico, mentre invece quello finanziario; ai sensi dell'Art. N. 49 del Tucl, si esprime parere favorevole di regolarità contabile, in quanto la modifica proposta non impatta sugli equilibri finanziari, tenuto conto anche del parere non favorevole di regolarità tecnica, che evidenzia profili di illegittimità sul prelievo della quota non coperta dal rimborso.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere Di Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuato)
consigliere Feleppa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (contrario)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuato)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: 19 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti come sopra. Purò vurrei pregare i consiglieri, se dobbiamo ogni votazione fare come sopra, dovele essere in aula. Nessuno si deve alzare, altrimenti giustamente il segretario ha ragione. Vuole vedervi presenti in aula, quindi siete tutti pregati, soprattutto i fumatori, di procrastinare la sigaretta. Grazie

SEGRETARIO: questa è una forma di garanzia nei confronti dei consiglieri. Il mio formalismo è una garanzia vostra.

PRESIDENTE DE MINICO: passo al prossimo emendamento. Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto: approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica, esenzione totale. Un comune con le casse in buona salute come la nostra, veramente è una cosa rivoluzionaria. Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente, I sottoscritti consiglieri comunali presentano il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto: inserire un nuovo articolo, esenzione totale. Sono esentati dal pagamento del servizio di refezione scolastica, gli alunni con disagio psicofisico e sensoriale, riconosciuto ai sensi della legge N. 104 del '92. Avranno diritto all'esenzione totale tutti coloro che presenteranno Isee risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica per un importo non superiore a € 5000,00. Particolari situazioni di disagio sociale del soggetto richiedente la prestazione agevolata, saranno attentamente valutate in presenza di apposita relazione a cura dei servizi sociali. Prego segretario. Ai sensi dell'articolo N. 49 del Tuel, si esprime parere favorevole di regolarità contabile, in quanto non vengono alterati gli equilibri finanziari, a base dell'ipotesi di bilancio stabilmente riequilibrato, in esame al Ministero dell'interno, formulata tenendo conto di quanto indicato nel parere del dirigente reggente. Regolarità tecnica, parere negativo, perché è già previsto nelle nostre regolamentazioni sulle povertà.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere Di Dio (favorevole)

consigliere Farese (astenuato)

consigliere Felceppa (favorevole)

consigliere Fioretti (assente)

consigliere Franzese (contrario)

consigliere Lauro (contrario)

consigliere Orlando (contrario)

consigliere Paglia (contrario)

consigliere Parente (contrario)

consigliere Pedà (favorevole)

consigliere Pepe (assente)

consigliere Puzio (contrario)

consigliere Quarantiello (contrario)

consigliere Russo Angela (contrario)

consigliere Russo Annarita (contrario)

consigliere Russo Giovanni (contrario)

consigliere Saginario (contrario)

consigliere Scarinzi (favorevole)

consigliere Sguera Nicola (astenuto)

consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)

consigliere Tomaciello (contrario)

consigliere Varricchio (favorevole)

consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: 19 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti. Quindi è bocciato. Passiamo all'emendamento N. 4; emendamento alla proposta di deliberazione avente ad oggetto: approvazione regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica, esenzione parziale. Primo firmatario, Di Dio. Visto lo schema di regolamento predisposto dal servizio competente, i sottoscritti consigli comunali presentano il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto: inserire un nuovo articolo, esenzione parziale. È consentita l'esenzione parziale per i nuclei familiari con più di un figlio, frequentando la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, fermo restando che la quota di uno dei figli, stabilito ogni anno dall'amministrazione comunale, dovrà essere corrisposta per intero, per gli ulteriori figli sarà differenziata in relazione alle condizioni socioeconomiche della famiglia. Parere negativo evidenziando che il criterio è già attuato. Per finanziario: ai sensi dell'articolo N. 49 del Tuel si esprime, alla luce del parere di regolarità tecnica, parere favorevole di regolarità contabile, in quanto la fattispecie già è regolamentata e non impatta sugli equilibri finanziari. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)
consigliere De Nigris (contrario)
consigliere De Piero (favorevole)
consigliere Del Vecchio (favorevole)
consigliere Delli Carri (assente)
consigliere Di Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuato)
consigliere Feleppa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (contrario)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuato)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: come sopra. Il regolamento è bocciato. Passiamo al prossimo emendamento. Voi li avete proposti, noi li analizziamo e li votiamo tutti quanti. Però potreste anche ritirarli se non volete votarli.

CONSIGLIERE DI DIO: a me basta il parere, presidente, però il parere mi serve. Che significa, prima quando il dirigente Castracane dice "il parere tecnico è già attuato". In che senso? Per consuetudine, c'è un altro regolamento? L'esenzione parziale è già attuata. I pareri me li voglio conservare.

PRESIDENTE DE MINICO: passiamo al quinto emendamento. Emendamento alla proposta di deliberazione avente per oggetto, posso omettere il solito titolo? I sottoscritti consiglieri presentano il seguente emendamento alla proposta di deliberazione in oggetto: sostituire all'Art. N. 4 comma 6; in caso di mancato pagamento sarà precluso l'accesso al servizio di ristorazione scolastica, con il seguente: in caso di mancato pagamento della tariffa, dopo il primo sollecito verranno attivate le procedure di recupero coattivo dei crediti secondo la normativa vigente. Parere tecnico, parere negativo poiché non regolabile e già attuato negativamente in passato. Parere contabile: ai sensi dell'articolo N. 49 del Tuel si esprime parere non favorevole di regolarità contabile, in quanto la modifica proposta incide sull'obbligo di attivare delle entrate proprie rallentandone l'acquisizione. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere Di Dio (favorevole)

consigliere Faresu (astenuato)

consigliere Foleppa (favorevole)

consigliere Fioretti (assente)

consigliere Franzese (contrario)

consigliere Lauro (contrario)

consigliere Orlando (contrario)

consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Saginario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuto)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciello (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: come sopra, 19 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti. Passiamo al sesto emendamento. Altri 2, però vi ripeto potete sempre ritirarli. Vado a leggere direttamente la proposta. Il seguente emendamento: aggiungere all'articolo N. 2.1 il seguente; la valutazione della qualità del servizio terrà conto in particolare della percentuale di cibo biologico offerta, della percentuale di cibo proveniente dal territorio, cosiddetto kilometro zero, offerta e dell'eco sostenibilità, nonché delle migliori condizioni di lavoro offerte ai dipendenti. Parere negativo, poiché oggetto di annotazione nel capitolato. Ai sensi dell'articolo N. 49 delle Tuel, alla luce del parere di regolarità tecnica, si esprime parere favorevole di regolarità contabile, in quanto la modifica non impatta sugli equilibri finanziari. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)
consigliere Aversano (favorevole)
consigliere Callaro (contrario)
consigliere Capuano (contrario)
consigliere Chiusolo (contrario)
consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)
consigliere De Piero (favorevole)
consigliere Del Vecchio (favorevole)
consigliere Delli Carri (assente)
consigliere Di Dio (favorevole)
consigliere Farese (astenuto)
consigliere Feleppa (favorevole)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (contrario)
consigliere Lauro (contrario)
consigliere Orlando (contrario)
consigliere Paglia (contrario)
consigliere Parente (contrario)
consigliere Pedà (favorevole)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (contrario)
consigliere Quarantiello (contrario)
consigliere Russo Angela (contrario)
consigliere Russo Annarita (contrario)
consigliere Russo Giovanni (contrario)
consigliere Sagnario (contrario)
consigliere Scarinzi (favorevole)
consigliere Sguera Nicola (astenuto)
consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)
consigliere Tomaciullo (contrario)
consigliere Varricchio (favorevole)
consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: come sopra. Passiamo all'ultimo emendamento, naturalmente elimino tutto il cappello e vado direttamente alla proposta: aggiungere all'articolo N. 7.1 il seguente; occupandosi in

particolare di valutazione a vista del grado di pulizia e di ordine degli ambienti e del personale, valutazioni organolettiche a vista delle derrate e del loro stato di conservazione, valutazioni del gradimento dei pasti da parte dell'utenza, anche utilizzando apposite schede di rilevazione predisposte e distribuite dall'amministrazione comunale. Naturalmente questi emendamenti portano come primo firmatario il consigliere Di Dio. Parere tecnico negativo, poiché già inseriti nella carta dei servizi. Parere contabile: ai sensi dell'articolo N. 49 del Tuel, visto il parere di regolarità tecnica, si esprime parere favorevole di regolarità contabile in quanto la modifica proposta non impatta sugli equilibri finanziari. Passiamo alla votazione.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (contrario)

consigliere Aversano (favorevole)

consigliere Callaro (contrario)

consigliere Capuano (contrario)

consigliere Chiusolo (contrario)

consigliere De Minico (contrario)

consigliere De Nigris (contrario)

consigliere De Pierro (favorevole)

consigliere Del Vecchio (favorevole)

consigliere Delli Cami (assente)

consigliere Di Dio (favorevole)

consigliere Farese (astenuito)

consigliere Feleppa (favorevole)

consigliere Fioretti (assente)

consigliere Franzese (contrario)

consigliere Lauro (contrario)

consigliere Orlando (contrario)

consigliere Paglia (contrario)

consigliere Parente (contrario)

consigliere Pedà (favorevole)

consigliere Pope (assente)

consigliere Puzio (contrario)

consigliere Quarantiello (contrario)

consigliere Russo Angela (contrario)

consigliere Russo Annarita (contrario)

consigliere Russo Giovanni (contrario)

consigliere Saginario (contrario)

consigliere Scarinzi (favorevole)

consigliere Sguera Nicola (astenuto)

consigliere Sguera Vincenzo (favorevole)

consigliere Tomaciello (contrario)

consigliere Varricchio (favorevole)

consigliere Zanone (contrario)

PRESIDENTE DE MINICO: come tutte le altre votazione, 19 contrari, 9 favorevoli e 2 astenuti. L'emendamento è respinto. Passo la parola al sindaco per la conclusione, poi si passerà alla votazione unica complessiva. Prego sindaco.

SINDACO MASTELLA: grazie. Signoru consigliere e signori consiglieri. Non fosse per gli auguri da fare alla Fioretti che si è sposata, avrei evitato di esprimermi in conclusione a questo dibattito, per alcuni versi, abbastanza singolare e molto particolare. Devo dire la verità, che nessuno, a verità rivelata, a fronte di chi dovrebbe esprimersi, secondo giudizi di verità, o invece a conclusione di esiti abbastanza discordanti e parlo del tribunale della Corte di Appello di Torino e di un'ordinanza del tribunale di Napoli. Quindi per dire che la materia è talmente incandescente è talmente evanescente per molti aspetti, che nessuno può sincerarsi di un'assolutistica verità, nella quale proiettarsi, per incidere in un momento della vita sociale e in un momento della vita istituzionale, che tocca il rapporto tra istituzione comune e istituzione scolastica. Quindi il caos dal punto di vista di natura giudiziaria ha determinato e creato inconvenienti non da poco. Domani alle 14:30 saremo con una nostra delegazione all'ennesima assemblea dei comuni italiani, che ha questa indicazione, oggi, in maniera molto più spassionata, che è quella di arrivare alla obbligatorietà dell'istituto della mensa scolastica. Voglio dire a chi contrabbanda cose, situazioni, contrabbanda anche parole che ha pronunciato e che invece vengono disdette successivamente, il comune di Roma è per la mensa obbligatoria da tempo, il Comune di Torino ha subito la sentenza della Corte d'Appello di Torino e a seguito della Corte d'Appello di Torino, a Torino ci sono stati 5000 ragazzi che hanno abbandonato la mensa obbligatoria, scolastica a seguito dell'intervento della Corte d'Appello di Torino. È ovvio che ci sarebbe voluto, secondo me e secondo l'Ance, cosa che faremo anche domani, chiedendo a voce alta al Ministero della Pubblica Istruzione di intervenire in maniera piena, perché l'unico modo per evitare questa controversia di giudizio, non è soltanto appellandosi ad un richiamo alla Cassazione sul piano di giudizio di merito finale o magari, per alcuni elementi, che sono connotati nella sentenza giurisprudenziale del giudice di Napoli, che richiama elementi costituzionali e quindi alla Corte Costituzionale, ma solo un decreto-legge, eventualmente potrebbe eliminare e dirimere questa controversia, che tanto lede nella conflittualità del rapporto, non tanto tra le istituzioni ma nel rapporto con le famiglie in maniera particolare. Ora da questo punto di vista, fare attribuzioni, diciamo, di

difficoltà è come se la vicenda di Benevento fosse l'unica vicenda. In tutt'Italia basta aprire e leggere i giornali collocati alla disputa nei consigli comunali, il caos che si registra in ordine alla questione mensa. Quindi non riguarda soltanto Benevento ma Milano a Torino, a Roma; a Spoleto ho visto di recente sul profilo Facebook, insomma dovunque il dato è così. Non voglio neppure fare granché polemica, soltanto ricordare a Sguera, che un anno fa, quindi quando, mi pare a settembre, disse "noi siamo Cinque Stelle e quindi per una mensa pubblica, perché questo serve ad evitare marginalizzazione dei bambini". Mensa pubblica significa obbligatorietà. Oggi abbiamo cambiato opinione? Nun mi interessa. Ma lo dico con serenità di giudizio, perché mi sarei aspettato, devo dire, da questo punto di vista, che tutti concordassimo. Perché io che sono un eremita sul piano locale, allora dovunque ci stanno i vostri rappresentanti politici, a Roma, solo per l'obbligatorietà, il centro-sinistra dovunque per l'obbligatorietà, centrodestra lo stesso. Mi sarei aspettato che ci fosse una convergenza per dire, "vediamo come giocare al meglio questa partita". Visto che non noi, perché voglio ricordare che noi siamo arrivati a seguito di pronuncia del Tar, non ci siamo noi diventati Quadrelle o altro, abbiamo ricevuto in dote e avremmo fatto volentieri a meno di questa dote che c'è stata portata addosso. Per quale ragione? Perché a fronte di tante controversie di natura giudiziaria, si è creata anche questa forma di discrepanza tra i genitori, le famiglie e la Quadrelle, ritenendo che il dato del pasto non fosse appetibile rispetto ai gusti dei bambini. Ora non so se questo fosse vero o meno, io voglio qua dire una cosa molto semplice e molto lineare per il periodo successivo: a noi tocca, ha ragione il consigliere Del Vecchio, stabilire l'obbligatorietà o non l'obbligatorietà. Non entriamo nel contesto diverso, noi non entriamo nelle scuole, perché non abbiamo la possibilità di entrare nelle scuole per decidere cosa si fa nelle scuole. Ma abbiamo l'obbligo di vigilare rispetto a quello che fanno. Perché quello che è stato fatto negli anni passati, di fare accedere all'interno delle scuole non il panino ma le rusticcerie, quello non è un dato di natura in linea con ogni regola con ogni norma di natura anche giurisprudenziale, che avrebbe avuto bisogno di sanzioni molto ma molto serie per quanto riguarda, perché? Perché non c'è controllo della Scia, quindi non sai sul piano sanitario. Voglio dire alle famiglie, una cosa un po' pretestuosa che è stata assunta, o quelli che dicono, i rappresentanti di famiglia, perché le famiglie eccole qua, come Facebook, 10 e sembrano che sembrano 10.000. Quindi anche qua 10 famiglie sembrano 1000 famiglie. Il dato qual è? Vi preoccupate per la salute e la sanità dei vostri figli e rispetto alla rosticceria, che non ha nessun controllo da parte dell'Asl da parte del Ministero della Sanità, alla fine, mentre invece noi qua l'unica cosa che mettiamo al riparo qual è. Noi, questo è il dato regolamentare dove sarà applicato, faremo una cosa molto semplice: è ovvio che la gara sarà fatta, tenendo conto di quello che ci indicherà, anche per quanto riguarda il dato di natura dietetico e quant'altro, il Ministero della Pubblica Istruzione, a seguito anche dei controlli, che saranno controlli che non faremo noi. Noi la parte nostra la facciamo, controlli dell'Asl, il Ministero della Sanità, i Nas che interverranno in qualche modo. Quindi da questo punto di vista ognuno resta gratificato e tranquillo, perché quello che avverrà, può anche avvenire qualcosa, come è avvenuto in qualsiasi parte d'Italia; ho visto che alle mense pubbliche ci poteva essere qualche sconnessione magari in un determinato momento di un piccolo insetto che capitava a caso e poteva anche succedere. Ma il controllo è un controllo che viene fatto in maniera piena. Qui non c'è nessun motivo di insoddisfazione. Voglio dire un'altra cosa un po' singolare: l'anno scorso i da un populismo d'accatto, sono arrivati qua, perché avete fatto venire qua, poveretti, le persone che erano state licenziate per la semplice ragione che, facendo questo provvedimento evidentemente, c'era chi veniva licenziato. Ma non per colpa nostra. Oggi, che noi facciamo una cosa per la quale è ovvio che se da 200, probabilmente non so se arriveremo a 1000, arriviamo a 250, il che significa che avremo la possibilità che anziché i lavoratori da 10 ne saranno 15, voi siete contrari a questo tipo di provvedimento? Veramente è molto singolare. L'anno scorso eravate esasperati rispetto alla situazione, rispetto ai dipendenti, dicendo, "Mastella...". Oggi noi stiamo tentando di salvaguardare i dipendenti, perché chiunque sarà, quelli che arriveranno, la ditta che vincerà,

evidentemente porterà un lavoro maggiore compatibile con maggiori prestazioni dal punto di vista degli operai e dei dipendenti, mi pare abbastanza evidente. Voi siete contrari a questo? Ne prendo atto. Però l'anno scorso avevate una cosa diversa e oggi avete un'opinione completamente diversa. Quindi significa anche ripristinare qua con l'obbligatorietà un dato che è confortante per un minimo di famiglie, che probabilmente, facendo la mensa, potranno essere lavoratori dipendenti di quelli che vinceranno, di quelli che saranno assunti ma saranno certamente di gran lunga di più di quelli che sono oggi. Bisogna anche intendersi su una cosa: le famiglie non pagano. Come a Benevento non si pagano i rifiuti e per cui siamo al 60-70% della gente non paga, anche qua. Questo non è possibile, perché a lungo andare c'è una frana di natura economica e finanziaria. Perché se non si paga e non si ammortizza il debito di quello che si paga, evidentemente non è che le casse del Comune possono in maniera già triste essere rattristate ulteriormente da questo punto di vista. Quindi questo non è possibile, per cui sarà abbastanza deciso o dipenderà anche da chi assumerà al riguardo la gara che sarà vinta. Devo dire sulla gara; il dirigente, lo dico all'avvocato Del Vecchio, probabilmente avrà detto cose che non sono maldestre ma nella confusione che c'è stata, non è stato ascoltato fino in fondo. Ho chiesto anche ai dirigenti che sono qua alle mie spalle: da che mondo è mondo beneventano non c'è stato ma un inizio che si è arrivati all'11 settembre. Questo lo volevo spiegare. Cioè nel senso che c'è un dato di passaggio, eventualmente potrà intervenire, si è sempre iniziato ad ottobre. Speriamo, non lo so, con molta oggettività, con tutte quante le lungaggini che sono di natura burocratica se si riesce ad arrivare. Ma certamente questa è la l'unica linea, non ce ne stanno altre da questo punto di vista. Io ho seguito questa linea, che apparentemente è anche di ritardo, per una semplice ragione, caro avvocato Del Vecchio, che L'Anci neppure sapeva che fare, ci siamo visti a più riprese, perché è una materia questa che sgomenta e crea difficoltà a tutte le amministrazioni locali italiane non solo a Benevento, perché non c'è una via di uscita di sicurezza che sia tranquillizzante per nessuno. Ci sono delle difficoltà oggettive, che hanno creato problemi enormi anche alle aziende. Perché un conto che l'azienda prima aveva a che fare con obbligatorietà scolastica e faceva pranzi e menu da 1000 persone, 10.000 a Roma, 1000 a Benevento, 5000 a Torino e un conto che ne fa molto di meno e quindi come tale c'è un'incidenza negativa anche su quelli che partecipano. La stessa cosa è il centro cottura. Però lo voglio dire qua, è l'unico motivo, per il resto non ho rilievi granché da fare. Però non mi potete, ho sentito anche alcune interviste, io non mi sono mai incappucciato, non partecipo a messe nere perché non mi sono mai incappucciato in vita mia. Quindi cene in bianco sì, quelle nere non mi appartengono, perché mai ho partecipato in vita mia a cose di natura un po' lelastre o come dire incappucciato. Quindi non mi appartengono le cene. Voglio dire però qua che non mi potete addebitare cose, se io faccio la badante o non badate di prossimità, che ho messo nel mio programma. Se noi abbiamo avuto 110 milioni, e tanti sono e si alzano sempre, di più di debiti, io non posso fare le cose. Voi non mi consentite, non perché voi, perché non mi è consentito dal disavanzo disastroso che mi è stato portato in essere. La stessa cosa anche qua: il centro di cottura, se fossimo saldi nelle radici economiche e finanziarie 10 centri cottura, non uno. Ma non è possibile farlo, lo abbiamo messo nel nostro programma di interventi, fino a quando non ci sarà questa possibilità. Voi avete la filiera, dicevate, parlate con il presidente della Regione, parlate con il presidente del consiglio, fateci avere questi soldi, diremo a tutta quanta l'opinione pubblica, "guardate che il centro di cattura si è fatto perché c'è stato questo intervento massiccio dell'avvocato Del Vecchio e degli altri per quanto riguarda il PD beneventano". Ma fino a quando questo non c'è, con molta oggettività, questo non avviene. Allora io vorrei dire una cosa con molta serietà e con molta serenità: se ognuno dà una mano da questo punto di vista, perché la materia è delicata; come avete visto ognuno è andato a cozzare. Dice "ma perché l'anno scorso?" Perché ci siamo trovati in questa difficoltà oggettiva, perché avevamo capito che la gente, rispetto a Quadrelle faceva fatica. Oggi non so se sarà più Quadrelle, perché l'abbiamo interrotto all'improvviso, siamo usciti pazzi, prima della fine dell'anno scolastico. Perché c'era arrivata questa

decisione dell'Asl di Benevento, quindi, come vedete, siamo cautelari e cautelativi rispetto alle famiglie, per cui l'Asl ci aveva detto, "guardate che la Quadrelle ha fatto questi vizi dal punto di vista della bonifica della gestione, che è opportuno che interveniate". Siamo intervenuti due giorni prima che scadesse, anziché continuare fino a fine anno, siamo intervenuti, per evitare che ci fosse o fossimo attaccati, perché non avevamo provveduto alla sanità per quanto riguardava gli alimenti, dove era intervenuta, invece, all'Asl opportunamente a richiamare i vizi e non le virtù messi in campo nel rapporto gestionale tra loro e le scuole. Ha ragione poi il dirigente quando ha detto, noi ci siamo visti con i dirigenti scolastici. A parte il fatto che i dirigenti scolastici devono conoscere la materia nonostante la scuola buona, cattiva o quant'altro, non sappiamo ancora chi saranno, saranno definiti quelli che saranno i dirigenti; perché abbiamo parlato con alcuni che magari non saranno dirigenti da qua fino a settembre o ottobre. Però abbiamo detto che verosimilmente ci siamo incamminato sulla obbligatorietà. Però per ragioni di correttezza, essendo in questo caso per la prima volta regolamentato sul piano del consiglio comunale, ho detto, "questa è l'opinione del sindaco, ma se il consiglio comunale dovesse decidere diversamente, si deciderà diversamente". Perché non potevo aprire rispetto ai dirigenti che cosa avrebbero dovuto fare, per la semplice ragione, che per il rispetto che si deve istituzionalmente al consiglio comunale, non potevo farmi carico di una cosa che poteva essere, invece, estromessa dalle vicende procedurali, in quanto il consiglio poteva decidere anche in maniera diversa. Anche con la mia maggioranza abbiamo discusso e parecchio, perché poteva esserci qualche visione diversa, ci siamo spiegati, rispiegati. Alla fine ho visto e ringrazio molto coloro i quali sono intervenuti in questo dibattito, che alla fine è stato un dibattito comprensivo di queste ragioni. Però tentare di alimentare rispetto a noi una cosa per la quale ci capita addosso e ci è capitata addosso. Abbiamo tentato l'anno scorso di evitare la frana, però le difficoltà sono emerse con molta oggettività. Quindi nessuno scongiura le difficoltà, avendole viste e alla fine tentiamo di andare avanti. Se c'è la disponibilità dell'opposizione ad andare avanti, concordando, vedendo, valutando, nessun problema da parte nostra. Però con molta obiettività, se, invece l'anno scorso la pensavate in un modo e quest'anno la pensate in un altro, soltanto in polemica con me, è sbagliato, non vi attira voti questo, ve lo dico, non vi porta consenso. Perché è come creare allarmismi su ogni cosa, ogni aspetto. Cioè se create allarmismi non vanno più le persone là, alla fine fregate 10 famiglie che potevano avere diritto di lavorare. È un problema vostro non è un problema mio da questo punto di vista. Io mi auguro che ci sia, avendo tutti quanti toccato con la testa vicino al muro, ma per le difficoltà non create da noi. Perché pensare ad un certo punto, se non ci fosse stato l'intervento della magistratura di Torino, si andava avanti tranquillamente senza nessun problema. Si faceva quello che era il dato dell'obbligatorietà. È intervenuta la magistratura, che interviene, onestamente, un po' su troppo, se pensate che la Corte Costituzionale o la Cassazione decide anche in ordine alla vita e alla morte delle persone, che è un fatto di natura personale, questo vi spiega qual è il dato, l'elementarità vitale, si decide su tutto, c'è un magistrato che decide su tutto. A volte è giusto; in questo caso qua, ad esempio, il magistrato di Napoli ci conforta, perché ha espresso dei rilievi azzeccati che mi sembrano favorevoli all'idea della dimensione dell'universalità prevalente, rispetto ad altre considerazioni, che, invece il tribunale e la Corte d'Appello di Torino non hanno fatto. Comunque la giurisprudenza è questa, bisogna prenderne atto da molti punti di vista. Allora devo dire, noi siamo per l'obbligatorietà, vediamo come va. Ci date consigli, indicazioni? Benissimo, li date ai dirigenti, perché poi la materia viene riportata di qua e va direttamente sul piano dei dirigenti. Perché la cosa un po' strana, anche, è che si attribuisce magari responsabilità alla giunta, chiunque fa parte della giunta, quello che invece è responsabilità dei dirigenti, i quali decidono quello che devono fare e come fare. Noi faremo forme e diciamo tenendo conto di una serie di limiti che saranno ammessi anche in questo dibattito, di quello che è giusto fare, anche prodotti locali e tante cose, che siano gestionalmente legate e comparabili per suscitare il minimo di dissenso possibile da parte dell'opinione pubblica e delle famiglie. Perché su questo capisco che è così. Quanto al

dato devo dire di natura pauperistica e franciscana qua annoverata: per quelli che hanno un minimo di reddito, si defiscalizza la parte che riguarda le mense e quindi i genitori non pagano nulla, perché la possono mettere in dichiarazione dei redditi e non pagano nulla. Per quelli che sono poveri si interviene. Mi spiegate 1, cosa del panino di quello che fai fuori lo paghi di meno. Bisogna soltanto evitare che cosa? La preoccupazione che la si mangia male. Io l'ho detto sempre, sia chiaro: nella mia vita ho praticato la mensa che era quella della Rai, che era la migliore; l'ho detto l'altra volta, ma il mangiare alla mensa è diverso dal mangiare di casa. Se uno vuole fare il paragone quando va là il bambino con la mensa della scuola con quello di casa è ovvio che non c'è proporzione che tenga. La casa più umile ed è di gran lunga migliore della mensa scolastica o qualsiasi tipo di mensa, anche di quello più a refrigerio e al gusto più elevato. Perché è così ed è giusto che sia così. Però la mensa deve essere anche una forma di garanzia, di universalità per tutti i bambini, perché il richiamo che ha fatto il giudice di Napoli è questo: cioè evitare, come giustamente ha rilevato l'anno scorso ma non capisco perché lo abbia rilevato anche quest'anno, quando Sguera dice, "per evitare - leggo testualmente - la marginalizzazione dei bambini", cioè che siano differenziati gli uni dagli altri. Quindi io sono con lo Sguera dello scorso anno. [Intervento esterno] questo è quello che leggo qua. Io leggo dagli atti di quello che lei ha detto, sono atti scritti dell'anno scorso. Leggo quando è intervenuto. Giorno 28 settembre 2016, era anche di mattina, non eravamo ubriachi né lei e né io. Quindi come tale ha detto cose giuste. Prendo a pretesto. Io sono con lo Sguera dell'anno scorso, evitare le marginalizzazioni. Sguera dell'anno scorso mi convince. Questa è la mia opinione. [Intervento esterno] guardi l'ho letto proprio tutto. Sa qual è la cosa? Il mio divertimento qual era, purtroppo sono stato costretto a leggere quello che lei ha detto nell'anno scorso, lo avrei evitato. Siccome sono arrivato a questa conclusione, mi dispiace per lei, che non è compatibile con se stesso. Grazie e vi chiedo scusa dell'intervento. Ancora auguri alla Fioretti da parte dell'intero consiglio comunale e ho finito qua.

PRESIDENTE DE MINICO: procediamo con la votazione finale di tutto. Prego segretario.

SEGRETARIO:

sindaco Mastella (favorevole)

consigliere Aversano (contrario)

consigliere Callaro (favorevole)

consigliere Capuano (favorevole)

consigliere Chiusolo (favorevole)

consigliere De Minico (favorevole)

consigliere De Nigris (favorevole)

consigliere De Pierro (astenuto)

consigliere Del Vecchio (astenuto)

consigliere Delli Carri (assente)

consigliere Di Dio (contrario)

consigliere Farese (contrario)

consigliere Feluppa (contrario)
consigliere Fioretti (assente)
consigliere Franzese (favorevole)
consigliere Lauro (favorevole)
consigliere Orlando (favorevole)
consigliere Paglia (favorevole)
consigliere Parente (favorevole)
consigliere Pedà (astenuta)
consigliere Pepe (assente)
consigliere Puzio (favorevole)
consigliere Quarantiello (favorevole)
consigliere Russo Angela (favorevole)
consigliere Russo Annarita (favorevole)
consigliere Russo Giovanni (favorevole)
consigliere Saginario (favorevole)
consigliere Scarinzi (contrario)
consigliere Sguera Nicola (contrario)
consigliere Sguera Vincenzo (contrario)
consigliere Tomaciello (favorevole)
consigliere Varricchio (contrario)
consigliere Zanone (favorevole)

PRESIDENTE DE MINICO: 19 favorevoli, 10 contrari ed 1 astenuto. Il regolamento è approvato. Io propongo il secondo e il terzo punto all'ordine del giorno di fare un'unica trattazione, visto che riguardano tutti e due i fondi per la 219. Se siete d'accordo, procediamo così. Allora passerei la parola direttamente all'assessore che ce li illustrerà.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio, su conforme attestazione del messo comunale,

CERTIFICA

che copia della presente deliberazione:

è stata affissa all'Albo pretorio comunale il giorno 21 LUG. 2017 per rimanervi per quindici giorni consecutivi (art. 124, comma 1 del T.U. 267/2000) (N. del Reg. Pubbl.)

Li 21 LUG. 2017

Il Messo Comunale
IL CAPO MESSO COMUNALE
(**Francesco MUCCI**)



IL VICE SEGRETARIO GENERALE
Il Segretario Generale
Francesco Belmonte

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio,

CERTIFICA

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno decorsi dieci giorni dalla pubblicazione all'Albo (art.134, comma 3° T.U. 267/2000).

Li

Il Segretario Generale
Francesco Belmonte