

**COMUNE DI PACE DEL MELA (EX Prov. MESSINA)**

AREA 6 – CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

E-MAIL – [pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it](mailto:pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it)**DETERMINA DEL FUNZIONARIO**N° 92 / S. I. DEL 10-11-2016**REG. GENERALE DETERMINE**N° 732 DEL 14-11-2016

**OGGETTO: Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia per il periodo gennaio – maggio 2017. Determina a contrarre. Impegno somma. Approvazione avviso di manifestazione d'interesse - capitolato d'oneri - schema di lettera d'invito CIG:Z1E1BF3F76**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

- Considerato che necessita assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni delle locali scuole dell'infanzia per il periodo gennaio-maggio 2017 e che occorre provvedere in merito;
- Visto che il servizio è stato sempre espletato per il tramite di ditta esterna specializzata, in ragione della carenza di personale e professionalità adeguate allo svolgimento del servizio in economia;
- Considerato che il servizio per le Scuole dell'Infanzia prevede la preparazione di cibi nelle strutture cucine dei rispettivi plessi e l'assistenza agli alunni durante la consumazione degli stessi nei tre plessi destinati a Scuola dell'Infanzia;
- Rilevato che la somma necessaria per il servizio di mensa scolastica per il periodo gennaio-maggio 2017 è stata quantificata in presuntive € 39.936,00 iva compresa , sulla base di gare svolte in precedenza e da indagini di mercato condotte presso alcune ditte specializzate nel settore;
- Vista la delibera di G.M. n. 262 del 19/10/2016 con la quale si autorizza il Responsabile dell'Area Cultura P.I. ad attuare tutti gli adempimenti necessari per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio-Maggio 2017, assegnando contestualmente la somma presuntiva di € 39.936,00 per l'erogazione di n. 12.000 pasti , spesa che trova copertura finanziaria sul bilancio esercizio 2017;
- Preso atto che l'affidamento di servizi e forniture di importo inferiore ad € 40.000, può avvenire tramite affidamento diretto, adeguatamente motivato, in conformità dell'art. 36 comma 2 D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D.Lgs. (economicità,efficacia,libera concorrenza, trasparenza, rotazione);
- Ritenuto di procedere,stante l'importo presunto dell'appalto, mediante affidamento diretto adeguatamente motivato e in conformità dell'art. 36 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D.Lgs. e di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta;
- Atteso che , ai sensi dell'art. 7, comma 2 D.L. 7 maggio 2012 n. 52 è stata effettuata la ricognizione sul MEPA ma non è stata riscontrata alcuna offerta per il servizio in oggetto, né il servizio stesso è disponibile sulle convenzioni Consip;

- Ritenuto di pubblicare l'allegato avviso di manifestazione d'interesse sul sito internet e all'albo pretorio on-line del Comune;
- Dato atto che si procederà successivamente all'avvenuta aggiudicazione alla pubblicazione sul sito del Comune;
- Dato atto che il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti;
- Dato atto che la spesa trova copertura sul cap. 2220/3 del bilancio 2017;
- Visto l'art. 192 del D.Lgs. 18/08/2000, n. 297, il quale prevede che la stipula dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del Servizio indicante:
  - il fine che il contratto intende perseguire;
  - l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
  - le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti della PP.AA;
  - le ragioni che sono alla base;
- Dato atto che :
  - il fine che si intende perseguire è quello di assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni Locali Scuole dell'infanzia per il periodo gennaio-maggio 2017;
  - la scelta del contraente sarà fatta tramite affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D.Lgs.;
- Visto lo schema di manifestazione d'interesse, lo schema di lettera d'invito, nonché lo schema del capitolato d'appalto e le tabelle dietetiche vidimate dal competente servizio di medicina scolastica che si allegano alla presente per farne parte integrante e sostanziale;;
- Visto il D.Lgs. 50/2016;
- Visto il Bilancio di previsione 2016/2018 approvato con delibera di C.c. n.39 del 10/08/2016;
- Dato atto che è stato acquisito dall'ANAC il codice identificativo di gara CIG:Z1E1BF3F76
- Ritenuto di dover provvedere in merito ,
- Attestata ai sensi dell'art. 147 bis del D.Lgs. 267/2000 la regolarità tecnica dell'atto e la correttezza dell'azione amministrativa;
- Visto l'O.A.EE.LL. vigente nella regione Siciliana e successive modifiche ed integrazioni;

#### DETERMINA

La premessa in narrativa forma parte integrante e sostanziale della presente determinazione.

- 1) Procedere, per le motivazioni indicate in premessa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio –Maggio 2017 mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo DLgs. con il criterio del prezzo più basso;

- 2) Dare atto che l'importo del servizio ammonta ad € 39.936 iva compresa per l'erogazione di 12.000 pasti;
- 3) Che l'offerta sarà effettuata sul prezzo stimato per ciascun pasto in € 3,20 iva esclusa ;
- 4) Procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta;
- 5) Impegnare la somma di € 39.936,00 assegnata alla Responsabile dell'Area Cultura –P.I. con delibera di G.M. n. 262 del 19/10/2016 al cap.2220/3 del bilancio 2017
- 6) Approvare con il presente atto:
  - schema di avviso di manifestazione d'interesse;
  - capitolato d'appalto;
  - schema di lettera d'invito con relativi allegati;
  - tabella dietetica;
- 7) Disporre la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune.



LA RESPONSABILE  
( Basile Anna Maria)

**COMUNE DI PACE DEL MELA (Prov. MESSINA)**

AREA 6 – CULTURA e PUBBLICA ISTRUZIONE

Tel.: 090/9347205 – Fax: 090/9347219

E-MAIL – [pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it](mailto:pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it)**AVVISO PUBBLICO**

PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI PACE DEL MELA. PERIODO: GENNAIO/MAGGIO 2017 – CIG: Z1E1BF3F76 (Art. 36 comma 2 D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza)

LA RESPONSABILE AREA 5 – CULTURA E P.I.

**RENDE NOTO**

Che il Comune di Pace del Mela (ME) intende acquisire manifestazione di interesse per procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica, mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza.

Il servizio è rivolto agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia.

A tal fine si intendono acquisire manifestazioni di interesse da parte delle ditte interessate ad essere successivamente invitate alla presentazione delle offerte.

Le ditte dovranno dichiarare nella suddetta che sono consapevoli che la stessa è da intendersi come mero provvedimento preselettivo, finalizzato esclusivamente a favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici, in modo non vincolante per l'Ente e che la stessa ha lo scopo di comunicare la disponibilità degli operatori ad essere invitati per la presentazione della propria offerta, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza, ai sensi della normativa vigente, tramite successiva lettera – invito a partecipare alla gara.

Il Comune di Pace del Mela inviterà le ditte che avranno comunicato la propria manifestazione di interesse a partecipare, secondo le modalità di seguito riportate e si riserva, altresì, di potere sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dare seguito all'indizione della successiva gara informale per l'affidamento del servizio in questione.

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

**1. ENTE APPALTANTE**

Comune di Pace del Mela

Indirizzo: Piazza Municipio s.n.

Servizio Responsabile: Area 6 Cultura – P.I.

Telefono: 090/9347205 FAX: 090/9347219

E-mail: [pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it](mailto:pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it)**2. OGGETTO DELLA GARA**

L'appalto avrà per oggetto l'affidamento e la gestione del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia di Pace del Mela.

Il servizio dovrà comprendere:

- a- approvvigionamento derrate alimentari;
- b- preparazione dei pasti;
- c- somministrazione dei pasti;
- d- pulizia dei locali adibiti a mensa;
- e- riordino, pulizia e sanificazione, a spesa della Ditta, dei locali, arredi, attrezzature e stoviglie, adibiti sia alla preparazione che al consumo;

L'appalto decorrerà presumibilmente dal 9 gennaio 2017 al 31 maggio 2017, secondo i giorni di lezione previsti dal calendario scolastico

### 3. LUOGO DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti per la refezione scolastica delle scuole dell'infanzia dovrà avvenire presso il centro cottura situato all'interno dei rispettivi plessi scolastici (Pace Centro – Giammoro – Gabbia), dove hanno sede le Scuole dell'Infanzia.

La ditta dovrà prevedere l'impiego di un numero sufficiente di personale qualificato ed idoneo per l'erogazione del servizio, così come articolato nel precedente punto 2.

Il Comune concede in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature, provvede al pagamento dei canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio nelle Scuole dell'Infanzia (energia elettrica, gas e acqua), per tutta la durata del medesimo: di ciò dovrà tenersi conto nella formulazione dell'offerta.

Del materiale consegnato alla Ditta verrà redatto apposito inventario, che andrà sottoscritto per accettazione dal consegnatario.

### 4. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza.

### 5. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta, per ogni singolo pasto preparato e distribuito, rispetto al quale i partecipanti potranno presentare solo offerta in ribasso, sarà determinato nel capitolato speciale d'appalto, che formerà parte integrante e sostanziale della lettera – invito alla successiva procedura selettiva.

L'importo complessivo dell'appalto è stimato, in via presuntiva in € 39.936,00 IVA compresa nella misura di legge ed ha valore meramente indicativo.

### 6. SOGGETTI AMMESSI PER L'AFFIDAMENTO

Possono manifestare il proprio interesse a partecipare alla procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 80, comma 1, del D. Lgs. 50/2016.

### 7. SUBAPPALTO

Per la peculiarità del servizio, resta vietato, a pena di risoluzione "de iure" del contratto, di subappaltare in tutto o in parte il servizio in argomento.

### 8. REQUISITI SOGGETTIVI RICHIESTI

La partecipazione alla presente manifestazione di interesse è rivolta alle ditte a carico delle quali non sussiste alcuna delle condizioni ostative ed in possesso del seguente requisito di idoneità professionale:

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, per l'esercizio di attività attinenti a quelle oggetto della gara.  
I concorrenti attestano il possesso dei succitati requisiti mediante dichiarazione sostitutive in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000 n. 445.

## 9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Le richieste (non vincolante per l'Amministrazione), da predisporre su modello allegato ed in carta libera, devono contenere l'autocertificazione del possesso dei requisiti richiesti, essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta (o dalle Ditte, in caso di RTI e corredate dalla fotocopia di un documento di identità del/dei firmatari.

Termine per la presentazione della manifestazione di interesse h. 10.00 del \_\_\_\_\_.

Le richieste potranno pervenire al Comune:

- tramite PEC all'indirizzo: PUBISTR@PEC.COMUNE.PACE-DEL-MELA.ME.IT e firmate digitalmente dal rappresentante legale della Ditta, con allegata copia del documento di identità;
- in busta chiusa a mezzo del servizio postale, con raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo di agenzia autorizzata al recapito, o a mano, entro il termine perentorio sopra indicato, al seguente indirizzo:  
**Comune di Pace del Mela – Area 6 Cultura e P.I. – Piazza Municipio s.n. 98042 – Pace del Mela (ME)**

Il recapito del plico rimane ad esclusione rischio del mittente ed in ogni caso, per la comprova, farà fede il timbro di ricevimento apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune.

Sulla busta devono essere riportati, oltre all'indirizzo del destinatario:

- l'indicazione completa del mittente;
- la dicitura "Manifestazione di interesse a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Pace del Mela. Periodo Gennaio-Maggio 2017".

La busta dovrà contenere al suo interno esclusivamente la lettera di manifestazione di interesse a partecipare alla gara in questione, redatta secondo lo schema riportato nell'allegato "A" al presente avviso del quale fa parte integrante e sostanziale.

## 10. MODALITA' DI SELEZIONE DEI RICHIEDENTI DA INVITARE

Il Responsabile dell'Area 5 Cultura – P.I. procederà alla redazione dell'elenco costituito da tutte le ditte che hanno presentato manifestazione di interesse secondo le suddette modalità, le quali saranno, successivamente, invitate a partecipare alla gara, mediante lettera – invito. Saranno invitati a partecipare tutti gli operatori economici inseriti nel suddetto elenco integrandolo con imprese di propria fiducia. L'Amministrazione Comunale si riserva fin d'ora però la facoltà di procedere all'appalto anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

## 11. ULTERIORE DISPOSIZIONI E COMUNICAZIONI

Si precisa, inoltre, che:

- in considerazione del presente avviso, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento

saranno inerenti alla procedura di selezione in oggetto, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Sig.ra Basile Anna Maria.

Il trattamento dei dati sarà improntato a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

- o l'impresa che si aggiudicherà l'appalto sarà obbligata al rispetto dei vincoli per la tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 13/08/2000 n.136, come modificata dal D.L. 12/11/2010 n. 187 convertito in Legge 17/12/2010 n. 217.

## 12. INFORMAZIONI

Tutte le informazioni relative al presente avviso possono essere richiesti alla Responsabile dell'Area 5 Cultura – P.I. alla e-mail [PUBISTR@PEC.COMUNE.PACE-DEL-MELA.ME.IT](mailto:PUBISTR@PEC.COMUNE.PACE-DEL-MELA.ME.IT) e anche telefonicamente al seguente numero: 090/9347205-236.

Il presente avviso è pubblicato sull'Albo Pretorio on-line del Comune di Pace del Mela e sul sito [www.comune.pace-del-mela.me.it](http://www.comune.pace-del-mela.me.it) fino alla data del \_\_\_\_\_.

Si allega:

- Modello manifestazione di interesse.

Pace del Mela, li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE  
(Basile Anna Maria)

---



**COMUNE DI PACE DEL MELA (Prov. MESSINA)**

AREA 6 – CULTURA e PUBBLICA ISTRUZIONE

Tel.: 090/9347205 – Fax: 090/9347219

E-MAIL – [pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it](mailto:pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it)

**MODELLO “A”**

Al Comune di Pace del Mela  
Area 6 Cultura e P.I.  
Piazza Municipio s.n.  
98042 PACE DEL MELA (ME)

OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA. PERIODO: GENNAIO-MAGGIO 2017.-

\_\_\_ L \_\_\_ sottoscritt \_\_\_ nat \_\_\_ a \_\_\_  
il \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ residente in \_\_\_ Via \_\_\_  
N. \_\_\_ in qualità di \_\_\_ della ditta \_\_\_  
con sede in \_\_\_ Via \_\_\_ N. \_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_ P.IVA: \_\_\_  
INPS: matricola aziendale \_\_\_ sede competente \_\_\_  
INAIL: codice Ditta \_\_\_ posizione ass.va territoriale \_\_\_  
\_\_\_ Tel. N. \_\_\_ Fax \_\_\_  
PEC \_\_\_  
Indirizzo e-mail \_\_\_

**CHIEDE**

Di essere invitato a partecipare all’affidamento diretto del servizio di cui in oggetto ai sensi dell’art. 36 comma 2 D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell’art. 30 del medesimo D. Lgs.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46,47,75 e 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., consapevoli delle sanzioni penali di cui all’art. 76 del medesimo per la falsità degli atti e dichiarazioni mendaci e della



decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere, sotto la propria responsabilità

### DICHIARA

- Che a carico della Ditta che rappresenta non sussiste nessuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 comma \_\_ del D. Lgs. 50/2016;
- Che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_, come segue:
  - a- Numero iscrizione \_\_\_\_\_ data iscrizione \_\_\_\_\_
  - b- Codice Fiscale/P.IVA \_\_\_\_\_
  - c- Sede \_\_\_\_\_
  - d- Denominazione \_\_\_\_\_
  - e- Forma giuridica \_\_\_\_\_
  - f- Categoria di iscrizione \_\_\_\_\_

(solo per le società)

- a- Costituita con atto in data \_\_\_\_\_ capitale sociale € \_\_\_\_\_
- b- Durata della Società \_\_\_\_\_
- c- Rappresentanti legali ed altri soci muniti di potere di rappresentanza:
  - Cognome e Nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
  - Cognome e Nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

(solo per le imprese individuali):

- a- Titolare Sig. \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

(per le imprese appartenenti a Stati che aderiscono all'U.E. rilasciare dichiarazioni di iscrizioni equivalenti)

(solo per le cooperative sociali):

- a- Costituita con atto in data \_\_\_\_\_
- b- Durata della società \_\_\_\_\_
- c- Numero e sezione di iscrizione all'Albo regionale delle Cooperative Sociali \_\_\_\_\_
- d- Rappresentante legale e altri soci muniti di potere di rappresentanza:
  - Cognome e Nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
  - Cognome e Nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Inoltre dichiara:

- di essere consapevole che la presente manifestazione di interesse è da intendersi come mero provvedimento preselettivo, finalizzato esclusivamente a favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici, in modo non vincolante per l'Ente

che la riceve e che la stessa ha lo scopo di comunicare la propria disponibilità ad essere invitato per la presentazione della propria offerta, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza, ai sensi della normativa vigente, tramite successiva lettera-invito a partecipare alla gara.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

**Timbro della Ditta**  
**Firma del Legale Rappresentante**

\_\_\_\_\_

**Allega copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore**



# COMUNE DI PACE DEL MELA

## PROVINCIA di MESSINA

AREA 6 - CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

### ***CAPITOLATO D'ONERI***

**Servizio di refezione scolastica mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio/Maggio 2017. CIG: Z1E1BF3F76.**

#### Art. 1

L'appalto è disciplinato dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore nella Regione Siciliana in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura di pasti e assistenza a favore degli alunni nelle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela, in conformità a quanto è prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nella tabella in atti vidimata dal servizio di medicina scolastica dell'A.S.P. di Messina e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua naturale oligominerale. L'Amministrazione Comunale potrà, per altro, richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù, anche individuati, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentante dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

#### Art. 2

L'appalto sarà effettuato mediante affidamento diretto a sensi dell'art. 36, comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo decreto, per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta e verrà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso.

#### Art. 3

Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 3,20 oltre IVA al 4%.  
In caso di due o più offerte che risultino uguali fra di loro, si procederà all'aggiudicazione a mezzo sorteggio.

#### Art. 4

I centri cottura dove saranno preparati i pasti per le Scuole dell'Infanzia sono ubicati a Pace Centro – Giammoro e Gabbia presso i rispettivi plessi scolastici e i pasti saranno erogati su 5 giorni a settimana.

Il numero dei pasti può essere suscettibile di variazioni in diminuzione, in base alla presenza degli utenti, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese di rimborso, risarcimento od altro.

Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara.

#### Art. 5

La durata dell'appalto è dal nove (09) Gennaio 2017 al trentuno (31) Maggio 2017 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

#### Art. 6

Il numero dei pasti definitivo, in via presuntiva in 12.500.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 39.936,00 IVA compresa.

Il quantitativo dei pasti è puntualmente indicato ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

#### Art. 7

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

Il pasto giornaliero è così composto (come da tabelle dietetiche vistate dall'ASL):

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale in bottiglia

#### Art. 8

L'appaltatore deve garantire, su presentazione di certificato medico e di schema dietetico specifico, diete speciali per i diversi utenti.

#### Art. 9

Per il servizio di Refezione l'appaltatore dovrà fornire:

- Tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù approvato dall'ASL competente;
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici previa accertamento del numero degli stessi;
- Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina;

- Fornitura delle stoviglie, nonché delle attrezzature occorrenti per la cottura dei cibi, in caso non fossero sufficienti quelli in dotazione delle strutture mensa e messi a disposizione della ditta appaltatrice in comodato d'uso;
- Dati speciali per seri e comprovati motivi sanitari su richiesta del genitore con certificazione del medico che specifichi gli alimenti consentiti.

#### Art. 10

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura, in ogni momento, da parte del Responsabile dell'Area 5 – Cultura e P.I. o da un suo delegato. Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente, all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento della sua durata. L'Amministrazione appaltante, avrà, inoltre, facoltà di controllo delle derrate da utilizzare, della fornitura delle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché dei locali in cui le derrate sono immagazzinate.

#### Art. 11

Il numero dei buoni pasto consegnati, all'ufficio protocollo del comune con riserva di conteggio.

Il numero dei pasti forniti (buoni pasto) inviati contestualmente delle fatture mensili, sarà l'elemento essenziale per la liquidazione delle fatture emesse.

#### Art. 12

Qualora entro il termine dell'anno scolastico, per motivi non dipendenti dai contraenti (es. ripetute assenze degli alunni, interruzione dell'attività scolastica o altro), non fosse possibile completare la fornitura dei pasti previsti, la liquidazione alla ditta appaltatrice sarà effettuata con riferimento ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

#### Art. 13

La Ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

In particolare per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza Siciliana, con referenza di prodotti a km zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette e non devono provenire da paesi extracomunitari delle banane.

Nella preparazione e confezionamento dei pasti la ditta non può utilizzare generi precotti o surgelati ad eccezione di surgelati di pesce che devono comunque essere forniti in porzioni singole con rispetto assoluto della catena del freddo e divieto di scongelamento e ricongelamento. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

Le verdure fresche pulite e selezionate devono essere di vegetali di stagione, prive di additivi e integre delle qualità nutritive e non devono presentare traccia di fermentazione anche incipiente:

LA FRUTTA deve:

- Essere di stagione;
- Essere almeno 1 volta a settimana "biologica";

- Essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- Essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù;
- Presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito;
- Essere omogenea e uniforme;
- Essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

IL PANE deve essere bianco, comune, ben lievitato, cotto e privo di grassi aggiunti.

IL BURRO deve essere fresco, genuino e pastorizzato.

#### I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- Di prima scelta;
- Marchiato;
- Prodotto nelle zone tipiche;
- Avere ottimo sapore e profumo;
- Avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- Essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo.

GLI ORTAGGI debbono:

- Essere di stagione;
- Essere di prima qualità;
- Essere giunti ad un naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- Gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- Gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Non è consentito utilizzare fave e piselli.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

La pasta deve essere di pura semola garantita senza altri macinati o additivi.

La carne di manzo, di maiale magro o di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

L'olio impiegato deve essere solo di oliva extravergine e rispondere alle norme di igiene della legge 23.11.1960 n. 1407.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche e di categoria A, dal peso di gr 55/60.

Gli alimenti indicati nell'allegata tabella dietetica devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti dalle vigenti norme igieniche e sanitarie.

La carne deve avere le seguenti caratteristiche:

- All'aspetto, il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca;
- Non avere odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna;
- Devono provenire da animali macellati in stabilimento CEE preferendo quelli allevati e macellati in Italia;
- Il sezionamento e il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto;
- La fornitura di piccole quantità di carne potrà avvenire anche da esercizi al dettaglio in possesso di autorizzazione sanitaria o di registrazione. In questi casi il titolare dovrà allegare copia dell'attestazione, rilasciata ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, riportate le seguenti indicazioni:

- a) Stato di nascita e di allevamento;
- b) Stato di macellazione e sezionamento;
- c) Codice di identificazione dell'animale ove previsto.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici in cui si evince, per ciascun alimento: provenienza, zona di produzione, qualità (ove previsto anche la certificazione di "alimento biologico"), data di produzione, data di scadenza.

I recipienti e le stoviglie a perdere (posate, bicchieri, ecc.) saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno rispondere ai requisiti di cui D.M. 13/09/1975.

Il menù vidimato e vistato dagli uffici competenti dovrà essere esposto in ogni sala mensa e all'uopo anche luogo accessibile ai genitori.

Per quanto non espressamente evidenziato, si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica emanata dalla Regione Siciliana.

#### Art. 14

Il servizio di assistenza dovrà essere assicurato nei singoli plessi ed in ogni sala di refezione, impiegando un numero di addetti sufficiente alla ottimale fornitura del servizio, tenendo in considerazione che la attuale potenziale suddivisione dell'utenza risulta come segue:

Infanzia Pace Centro	circa 70 utenti
Infanzia Giammoro	circa 60 utenti
Infanzia Gabbia	circa 45 utenti

Le competenze del personale incaricato sono comunque qui di seguito elencate, come previste nel protocollo d'intesa Ministero – Anci – Upi – Uncem – Organizzazioni sindacali del 12.09.2000:

- a. Preparazione dei pasti;
- b. Predisposizione del refettorio;
- c. Distribuzione dei pasti;

- d. Taglio, ove occorre, della carne in generale; mondatura e porzionamento della frutta;
- e. Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f. Pulizia del refettorio;
- g. Gestione dei rifiuti.

#### Art. 15

Qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione dei pasti, personale relativo, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi ad esso spettante e trasporto a destinazione dei pasti, è a carico della ditta fornitrice.

#### Art. 16

La Ditta appaltatrice è responsabile di ogni danno che potrebbe derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento degli obblighi assunti con il presente capitolato.

#### Art. 17

Il Responsabile dell'Area 5 – Cultura e P.I. può procedere alla revoca dell'appalto nel caso di gravissime e continue violazioni agli obblighi e provvedere direttamente ai vari servizi, a carico e spese dell'appaltatore, nel modo che sarà ritenuto opportuno e più spedito per l'esecuzione del servizio.

#### Art. 18

E' vietato alla ditta appaltatrice cedere o subappaltare il servizio, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

#### Art. 19

La Ditta è obbligata ad attuare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193 del 2007 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari individuando ogni fase del servizio critica per la salubrità degli alimenti ed assicurando l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento degli accorgimenti necessari a preservare detta salubrità avvalendosi dei principi cui è informato il sistema HACCP.

#### Art. 20

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non si attenga a tutti gli obblighi, è tenuta al pagamento di una penalità, in rapporto alla gravità della inadempienza e della recidività, qualora risultano sanabili.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio Amministrativo.

Il servizio, ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo le riserve di legge.



#### Art. 21

Tutte le spese relative al contratto, registrazione fiscale, bolli, diritti, etc..., sono a carico della Ditta appaltatrice.

#### Art. 22

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

- a) abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza, da parte della Ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) accertata evasione fiscale, frode o in caso di fallimento;
- f) cessione diretta o indiretta per interposta persona ad eccezione del trasporto dei diritti e degli obblighi inerenti al personale capitolato;
- g) commissione di qualsiasi altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

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

#### Art. 23

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, verrà deferita al giudizio del Tribunale competente.

#### Art. 24

In caso di grave inadempienza, accertata dagli Organi e/o soggetti preposti al controllo, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

Pace del Mela, li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DELL'AREA 6 -  
CULTURA E P.I.  
(Basile Anna Maria)

---



**COMUNE DI PACE DEL MELA (Prov. MESSINA)**

AREA 6 – CULTURA E P.I.

E-MAIL – [pubistr.sport@tiscali.it](mailto:pubistr.sport@tiscali.it)

**ALLEGATO “A”**

PROT. N° \_\_\_\_\_ GEN.

del \_\_\_\_\_

**OGGETTO:** Affidamento del servizio di refezione scolastica e assistenza per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo: Gennaio/Maggio 2017 ai sensi dell'art. 36, comma 2, D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D. Lgs.  
– INVITO - CIG: Z1E1BF3F76

RACC. A.R.

Spett.le Ditta

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Codesta Spett.le Ditta è invitata a presentare la propria migliore offerta per l'affidamento della fornitura specificata in oggetto.

L'oggetto del contratto da eseguire è costituito: Servizio di refezione scolastica e assistenza per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo: Gennaio/Maggio 2017 –

Luogo di esecuzione servizio: Scuole Infanzia Pace Centro, Giammoro e Gabbia

Procedura di Gara: Affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo decreto.

Criteri di aggiudicazione: Maggiore ribasso sul prezzo a base d'asta.

Valore dell'appalto: presuntivi € 39.936,00 IVA inclusa.

I pasti da preparare per il periodo 09 Gennaio -31 Maggio 2017 sono quantificati in N. 12.000.

L'offerta dovrà essere formulata sul prezzo a base d'appalto di ciascun pasto quantificato a base d'asta di € 3,20 oltre IVA nella misura del 4%.

**OFFERTE PARZIALI**

- Non sono ammesse offerte parziali.

Il corrispettivo si intende comprensivo di tutti gli oneri fiscali, previdenziali e assistenziali di qualsiasi natura nessuno escluso o eccettuato.

Restano a carico dell'aggiudicataria anche le spese contrattuali.

In caso di offerte uguali si procederà all'affidamento mediante sorteggio, si procederà all'affidamento anche qualora sia pervenuta una sola offerta.

L'aggiudicazione del servizio è subordinata all'approvazione dell'offerta da parte del Funzionario Responsabile nella persona della sottoscritta la quale accetterà la congruità del prezzo offerto attraverso elementi di riscontro risultanti da indagine di mercato.

Non si accettano offerte in aumento.

La Ditta è invitata a presentare istanza di ammissione alla procedura e connessa dichiarazione redatta secondo l'unito modello e con le modalità e i criteri previsti e contenenti nella presente lettera d'invito.

Il plico, contenente l'offerta ed i documenti di seguito indicati, deve pervenire, al Comune di Pace del Mela, P.zza Municipio s.n. entro e non oltre le ore 10,00 del \_\_\_\_\_.

Sul plico sarà riportata la seguente dicitura: "Offerta per la gara del \_\_\_\_\_ relativa al servizio di refezione scolastica, mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni di pasti caldi nelle Scuole dell'Infanzia per il periodo Gennaio/Maggio 2017 – e su di esso dovrà essere indicato anche la ragione sociale della ditta mittente.

Il plico deve contenere:

- a) Una busta chiusa contenente la migliore offerta economica, sottoscritta per esteso, recante il prezzo espresso in cifre ed in lettere per singolo pasto somministrato, oltre IVA al 4% (Mod. D);
- b) Autocertificazioni attestanti quanto riportato negli allegati Mod. "A" - "B" e "B bis" – "C".

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione nella misura e nei modi previsti dall'art. 93 del D.Lgs. 150/2016 e dall'impegno al rilascio della garanzia fideiussoria definitiva .

Si comunica che l'apertura delle offerte avverrà il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso l'Ufficio Cultura e P.I. del Comune di Pace del Mela.

Ai sensi del D.Lgs. 196 del 30 Giugno 2006, in ordine al procedimento instaurato, si informa che:

- I dati richiesti sono raccolti per le seguenti finalità: regolazione dei rapporti di natura contrattuale;
- Le modalità del trattamento ineriscono a verifiche dei dati dichiarati e con quelli in possesso di altri organismi;
- I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione: al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto o in parte del procedimento o comunque in esso coinvolto per ragioni di servizio e agli altri soggetti aventi titolo, ai sensi della L.

241/90 e 267/00; il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, anche attraverso strumenti informatici dotati di password di conoscenza solo del personale addetto al procedimento;

- L'utilizzo dei menzionati strumenti consentirà anche modalità di trattamento che consentano il rapporto dei dati e una gestione degli stessi nel tempo, allo scopo, se si rendesse necessario, di effettuare controlli sulle dichiarazioni, dati e documenti forniti ogni caso i dati e documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.

Responsabile del procedimento

Ai sensi della citata L. 241/90 si rende noto che responsabile del procedimento è la sig.ra Basile Anna Maria

Si allegano:

- Moduli dichiarazione ai sensi del DPR N. 455/2000;
- Modulo dichiarazione offerta;
- Copia del Capitolato Speciale d'appalto.
- Menù con tabelle dietetiche vidimate dal competente servizio di medicina scolastica.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
(Basile Anna Maria)

---

**Spett.le  
COMUNE DI PACE DEL MELA  
P.zza Municipio snc  
98042 PACE DEL MELA (ME)**

**OGGETTO:** Istanza di partecipazione ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D. Lgs. 50/2018 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D. Lgs per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio/Maggio 2017. CIG: Z1E1BF3F76.

\_\_ L \_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ Nat \_\_  
a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
e residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia ( \_\_\_\_\_ )  
Via /Piazza /CAP \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ in  
qualità di (1) \_\_\_\_\_ per

l'impresa concorrente (2) \_\_\_\_\_

Impresa (3) \_\_\_\_\_ con sede legale a  
\_\_\_\_\_ in via/piazza/CAP. \_\_\_\_\_  
Con C.F. \_\_\_\_\_ e con partita IVA \_\_\_\_\_ avente per oggetto  
della propria attività \_\_\_\_\_.

Nota: in caso di raggruppamenti di imprese, la presente dichiarazione deve essere resa e sottoscritta dal rappresentante di ogni Ditta facente parte del raggruppamento; a ogni dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante o dei dichiaranti, in corso di validità, a pena di esclusione.

- (1) (titolare/legale rappresentante, o altro – indicare il caso che ricorre);
- (2) (denominazione e natura giuridica);
- (3) (solo in caso di raggruppamento di Imprese indicare a seconda del caso che ricorre "Capogruppo" oppure "Mandante");

### **CHIEDE**

di partecipare alla gara mediante per l'appalto in oggetto.

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

### **DICHIARA**

- Di aver preso visione delle condizioni generali per la disciplina della gara contenute nel capitolato d'appalto e di accettarle integralmente e incondizionatamente;
- Di aver preso conoscenza delle condizioni contrattuali, di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito nella determinazione dell'offerta e di aver giudicato il prezzo offerto nel suo complesso remunerativo e tale da consentire la fornitura;

- Nel caso risulti aggiudicatario di applicare integralmente al personale dipendente il trattamento del contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
- Di non essere incorso nelle cause di esclusione di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. 50/2016:
  - Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
  - Di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostantive previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
  - Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
  - Di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
  - Di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da codesta stazione appaltante e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
  - Di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
  - Di non aver reso, antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento della fornitura in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
  - Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
  - Di essere in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68;
  - Che l'impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge /99, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;
  - Di non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
  - Dichiarazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa stipulato il 12 Luglio 2005 tra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Giunta Municipale del 10 Settembre 2010 n. 239. La dichiarazione va resa sul modello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante (la sottoscrizione di tale dichiarazione comporta la piena ed integrale conoscenza di tutte le clausole, condizioni, prescrizioni, sanzioni, etc. contenute nel protocollo di legalità, comprese le sanzioni contenute nell'art. 8 del protocollo medesimo. La mancata presentazione della

dichiarazione relativa al protocollo di legalità o la sua mancata o irregolare sottoscrizione comporta l'esclusione dalla gara).

- (barrare l'opzione che interessa):
  - Di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (al n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_);
  - Di essere iscritta al registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (al n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_);
- Che le persone delegate a rappresentare legalmente l'impresa, oltre al sottoscritto dichiarante sono (indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare e del direttore tecnico; per le società in nome collettivo il nominativo dei soci e del direttore tecnico; per le società in accomandita semplice il nominativo dei soci accomandatari e del direttore tecnico; per ogni altro tipo di società o di consorzio il nominativo degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico):

nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

nome \_\_\_\_\_ nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

- Di considerare il prezzo offerto giudicandolo, nel suo complesso, remunerativo;
- Che alla gara non partecipa altro concorrente con cui possa configurarsi una delle situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 del Codice Civile;
- Di avere il seguente numero di Partita I.V.A. \_\_\_\_\_;
- Di avere il seguente numero di matricola INPS \_\_\_\_\_;
- (per le cooperative) di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle Attività Produttive;
- (barrare l'opzione che interessa):
  - di aderire al/i seguente/i Consorzio/i \_\_\_\_\_;
  - di non aderire ad alcun consorzio.
- Di avere preso visione del capitolato d'oneri che regola l'appalto e di accettare tutte le sue clausole, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e che possono influire sulla fornitura, e di avere giudicato i prezzi medesimi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- Che l'offerta si intende valida ed impegnativa per la ditta per l'intera durata della fornitura;
- Che è in regola con le direttive del D.Lgs. 193 del 2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
- Che è in possesso di autorizzazioni sanitarie rilasciate dall'Azienda Unità Sanitaria Locale per l'esercizio di attività di commercializzazione di sostanze alimentari;
- Di non avere alcuna riserva da formulare in ordine alla completezza e regolarità degli atti visionati e, pertanto, di accettare sin d'ora, incondizionatamente, tutte le prescrizioni/clausole del presente bando, delle condizioni tecniche amministrative relativi al servizio in oggetto;

- Di assumersi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

Luogo, \_\_\_\_\_ Data, \_\_\_\_\_

Il Dichiarante \_\_\_\_\_

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento di chi firma



## Modello "B"

Soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa.

### DICHIARAZIONE

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –  
Periodo: Gennaio/Maggio 2017. CIG: Z1E1BF3F76

\_\_ L \_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ Nat \_\_  
a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
dell'impresa \_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

### DICHIARA

1. (barrare l'opzione che interessa) di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una della cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; di non aver in corso:

.....

2. (barrare l'opzione che interessa) di non Avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; di avere subito:

.....

..... Li .....

Il Dichiarante

.....

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autentica del documento di riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata:

- Per le imprese individuali: dal titolare e dal direttore tecnico;
- Per le società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;
- Per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- Per gli altri tipi di società o consorzio: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico.

## Modello "B - Bis"

Soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa.

### DICHIARAZIONE

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –  
Periodo: Gennaio/Maggio 2017. CIG: Z1E1BF3F76.

\_\_\_ L \_\_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ Nat \_\_\_  
a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
dell'impresa \_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

### DICHIARA

che, dai certificati penali in nostro possesso, risulta che il sig. \_\_\_\_\_,  
nat \_\_\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ cessato dalla  
carica di \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_,  
(barrare l'opzione che interessa) non ha subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di  
condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del  
codice di procedura penale, per reati gravi in danni dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità  
professionale; ha subito

..... Li .....

Il Dichiarante

.....

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autentica del documento di riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata da un legale rappresentante dell'impresa relativamente a tutti i soggetti cessati nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara che hanno ricoperto la carica di:

- Per le imprese individuali: dal titolare e dal direttore tecnico;
- Per le società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;
- Per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- Per gli altri tipi di società o consorzio: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico.

**Modello "C"**

DA INSERIRE NELLA BUSTA N. 1

**DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA'  
"CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"**

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del comune di Pace del Mela –  
Periodo: Gennaio/Maggio 2017. CIG: Z1E1BF3F76.

\_\_ L \_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ Nat \_\_  
a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_, in qualità di (indicare la carica  
sociale) \_\_\_\_\_  
dell'impresa \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_  
N. Tel. \_\_\_\_\_ N. Fax \_\_\_\_\_  
P.E.C. \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_

ai fini della partecipazione alla suddetta procedura di gara

**DICHIARA espressamente e in modo solenne**

- Di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Che non subalterrà lavorazioni di alcun tipo ad imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – e di essere consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza e di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- Che non si è concordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere in alcun modo la concorrenza.

Altresì, \_\_ l \_\_ sottoscritt \_\_ si **OBBLIGA espressamente in caso di aggiudicazione**

- A segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

- A collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressione per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- Ad inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc., consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.

\_\_ I \_\_ sottoscritt \_\_ dichiara altresì espressamente e in modo solenne di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicchè, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa, con la sanzione accessoria del divieto di partecipazione per anno alle gare d'appalto bandite dalla stazione appaltante.

Luogo e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Timbro e Firma del legale rappresentante o procuratore)

**Allegare copia fotostatica di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità**

## Modello "D"

### OFFERTA ECONOMICA

Affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –  
Periodo: Gennaio/Maggio 2017 - CIG: Z1E1BF3F76.

\_\_ L \_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ Nat \_\_  
a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante della  
Ditta/Cooperativa \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
Cod. Fsic. \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_  
Tel. N° \_\_\_\_\_ Fax N° \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

partecipante per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto:

- Quale singolo;
- Quale mandante in riunione con \_\_\_\_\_;
- Quale mandatario o capogruppo in riunione con \_\_\_\_\_;
- Quale Consorzio delle seguenti imprese consorziate \_\_\_\_\_;

#### PRESENTA

La propria migliore offerta economica per l'appalto della fornitura in oggetto e precisamente:

Prezzo offerto (al netto del ribasso offerto ed al netto del/TVA):

euro \_\_\_\_\_ (in cifre), euro \_\_\_\_\_ (in lettere),

pari al ribasso percentuale di: \_\_\_\_\_

A tal fine inoltre

#### DICHIARA

- Che il prezzo sopra offerto si intende al netto di IVA;
- Di aver preso visione e di accettare tutte le condizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- Che il corrispettivo indicato nell'offerta è remunerativo, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento della fornitura e consente di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dalla contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

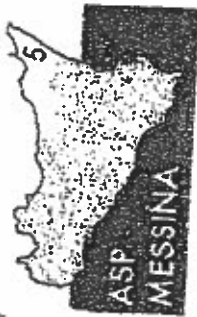
**Si prende atto che, ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il legale rappresentazione – sottoscrittore deve allegare, PENA ESCLUSIONE, semplice copia fotostatica di un proprio documento di identità in corso di validità.**

**Luogo, \_\_\_\_\_ Data, \_\_\_\_\_**

**Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_**

Indicazioni per la compilazione:

- La presente dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. In caso di riunione di concorrenti la medesima dichiarazione deve essere resa e sottoscritta dai singoli partecipanti e poi presentata dal capogruppo in unico plico.



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

## TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE

### MENU' PRANZO

#### SCUOLA DELL'INFANZIA

##### 1° SETTIMANA

**LUNEDI'** Pasta al Pomodoro fresco e basilico  
Prosciutto cotto e fontina  
Insalata di pomodori e cetrioli

**MARTEDI'** Risotto alla braccia di ferro  
Scaloppine di vitello  
Insalata verde

**MERCOLEDI** Fusilli ricotta e pomodoro  
Tacchino impanato al forno  
Insalata mista

**GIOVEDI'** Pasta e Legumi  
Carote grattugiate

**VENERDI'** Trenette al pesto  
Pesce alla pizzaiola  
Patate prezzemolate

##### 2° SETTIMANA

Pasta alla norma  
Polpette di carne al forno  
Patate al forno  
Passato di verdura con pasta  
Scaloppine di pollo alla salvia  
Melanzane al forno

Risotto con zucchine e gamberi  
Crocchette di pesce e verdure  
zucchine trifolate

Fusilli all'isolana  
Mozzarella  
pomodori  
Pasta e legumi  
Insalata mista

##### 3° SETTIMANA

Risotto ai fiori di zucca  
Sformato di patate al prosciutto  
Insalata verde  
Pasta al pomodoro e piselli  
Prosciutto e mellone

Risotto alle verdure  
Fettine di vitello al limone  
Carote e finocchi

Pennette con salsa di carciofi  
Medaglioni di merluzzo  
Pomodori e carote al forno

Crema di legumi (fave) e pastina  
Verdure gratinate

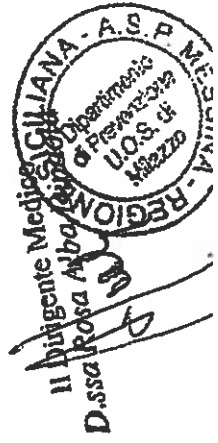
##### 4° SETTIMANA

Pennette al pomodoro  
Arista al forno  
Purea di patate  
Maccheroni al ragù  
Frittata di carciofi  
Insalata arlecchino  
Pasta con fagiolini e patate  
Polpette di pesce  
Insalata verde e pomodori

Pasta al pomodoro e zucchine  
braciolette di carne  
verdure grigliate

Gnocchetti verdi al pomodoro  
Petti di pollo impanati al  
rosmarino  
Patate arrosto+Cipolla  
arrosto

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60



Dot.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813





Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
 U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
 Responsabile: dr. Felicia Emanuele

## TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO MENU' PRANZO SCUOLA DELL'INFANZIA

### 1° SETTIMANA

**LUNEDI'** Risotto alla zucca gialla  
 Polpette di carne  
 Insalata mista  
 Pasta e legumi  
 Zucchine trifolate

**MARTEDI'**

**MERCOLEDI'** Lasagne al forno  
 Prosciutto cotto  
 Insalata verde

**GIOVEDI'** Risotto ai funghi  
 Scaloppine di pollo a limone  
 patate alla pizzaioia

**VENERDI'** Pasta e patate  
 Filetti di pesce alla pizzaioia  
 Pomodorini al forno

### 2° SETTIMANA

Riso al Parmigiano  
 Pesce impanato  
 Insalata verde  
 Pasta alla siciliana al forno  
 polpette di carne al sugo  
 Cavolfiore o broccoletti gratinati  
 al forno

Pasta e legumi  
 Insalata di pomodoro

Tortellini panna e prosciutto  
 Fesa di tacchino impanata al  
 forno  
 fagiolini saltati

Ravioli freschi al pomodoro  
 Gatau di patate  
 Zucchine alla pizzaioia

### 3° SETTIMANA

Gnocchi di patate al pomodoro  
 Braciolette di pollo  
 Insalata mista  
 Pasta al ragu' di carne  
 Polpette in umido  
 Spinaci e Bietola saltati

Risotto al limone  
 Coscia di pollo al forno  
 Patate al forno

Pasta e legumi  
 Carote Julienne

Passato di verdura con riso  
 Bastoncini di pesce  
 Insalata verde e carote

### 4° SETTIMANA

Cappelletti in brodo  
 Polpette in brodo  
 carote e patate lesse  
 Pasta al ragu' di verdure  
 Involtini di pollo  
 Crocchette di patate

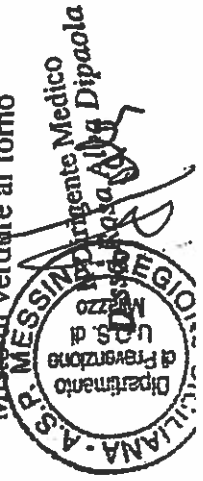
Pasta e Legumi  
 Verdura grigliate

Fusilli al pomodoro  
 Tortino di pesce  
 Insalata pomodoro e  
 fagiolini

Risotto ai formaggi  
 Bocconcini di tacchino al  
 pomodoro

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR.60

Miste di verdure al forno



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel.090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**RISOTTO ALLA ZUCCA  
GIALLA**

Riso	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.
Zucca gialla	gr. 50
Burro	gr. 3
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

**PASTA E LEGUMI**

Pasta	gr. 50
Legumi secchi	gr. 40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**LASAGNE AL FORNO**

Lasagne	gr. 50
Carne tritata	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**RISOTTO AI FUNGHI**

Riso	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5
Funghi	gr. 40

**PASTA E PATATE**

Pasta	gr. 50
Patate	gr. 40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**FUSILLI AL POMODORO**

Pasta	gr. 60
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Cipolla, sale.	gr.q.b.
Olio Extrav. Di oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**RISO AL PARMIGIANO**

Riso	gr. 60
Parmigiano	gr. 10
Olio extravergine oliva	gr. 5
Sale	gr.q.b.

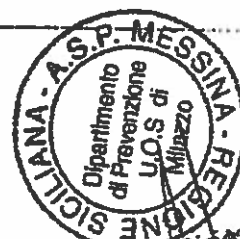
**PASTA ALLA SICILIANA AL  
FORNO**

Maccheroni	gr. 50
Carne tritata	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.
Provoletta	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 5

**TORTELLINI PANNA E  
PROSCIUTTO**

Tortellini freschi	gr. 90
Prosciutto cotto	gr. 10
Parmigiano reggiano	gr. 5
Cipolla, sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

Olio extravergine di oliva gr. 5



*Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813*

*Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO /INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**RISOTTO AL LIMONE**

Riso	gr.60
Succo di limone	gr.q.b.
Brodo di verdura	gr.q.b.
Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio Extrav di oliva	gr. 5

**RAVIOLI FRESCHI CON POMODORO**

Ravioli freschi	gr.120
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Cipolla,sale.	gr.q.b.
Olio Extrav di oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO**

Gnocchi di patate	gr.150
Pomodoro pezzettoni	gr.60
Cipolla,sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**RISOTTO AI FORMAGGI**

Riso	gr.50
Formaggi (almeno due tipi)	
Bel Paese	gr.10
Crescenza	gr.10
Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASSATO DI VERDURE CON RISO**

Riso	gr. 50
Verdure di stagione	gr.100
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**CAPPELLETTI IN BRODO**

Pasta fresca ripiena per brodo	gr.100
Brodo delle polpettine di carne	gr.100
Sale,odori,pomodoro	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.10

**PASTA AL RAGU' DI CARNE**

Pasta	gr. 50
Carne tritata	gr.30
Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.
Basilico,altri aromi	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASTA AL RAGU' DI VERDURE**

Pasta	gr.50
Verdure di stagione	gr.80
Carota,sedano,cipolla	gr.10
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5
Pomodoro	g.q.b.



Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola Dirigente Medico tel. 090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

<b>POLPETTE DI CARNE</b>		<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE</b>		
Carne di vitello tritata	gr.70	Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.50	Carne di pollo	gr.80
Pangrattato	gr.30			Farina	gr. 4
Parmigiano reggiano	gr.10			Sale,limone	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5			Olio extravergine di oliva	gr.5
Uova	1x6				
Latte,sale	gr.q.b.				

<b>FILETTI DI PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>		<b>BRACIOLETTE DI POLLO</b>	<b>PESCE IMPANATO</b>		
Pesce	gr.100	Carne di pollo	gr. 70	Pesce	gr.100
Pomodoro fresco	gr.15	Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30
Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale,prezzemolo,capperi	gr.q.b.	Formaggio filante	gr.20	Agl.io.prezzemolo,sale	gr.q.b.
		Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5

<b>POLPETTE DI CARNE AL SUGO</b>		<b>FESA DI TACCHINO IMPANATA AL FORNO</b>	<b>GATAU DI PATATE</b>		
Carne di vitello tritata	gr.70	Tacchino	gr.80	Patate	gr.90
Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30	Prosciutto cotto	gr.15
Parmigiano reggiano	gr.10	Parmigiano reggiano	gr. 5	Formaggio	gr.15
Olio extrav oliva	gr. 5	Agl.io.prezzemolo,sale	gr.q.b.	Uova	gr.10
Uova	1x6	Olio extrav oliva	gr. 5	Pangrattato	gr.10
Latte,sale,cipolla,prezzemolo	gr.q.b.			Parmigiano reggiano	gr.5
Pomodoro pezzettoni	gr.60				

*Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/929081*





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

*AUTUNNO/INVERNO*

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

<b>POLPETTINE IN UMIDO</b>		<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>		<b>BASTONCINI DI PESCE</b>	
Carne di vitello tritata	gr.70	Coscia di pollo	gr.150	Pesce	gr.100
Pangrattato	gr.30	Cipolla,pomodoro,sale	gr.q.b.	Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5			Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6				
Latte,sale,aglio,prezzemolo	gr.q.b.				
Pomodoro	gr.30				

<b>POLPETTINE IN BRODO</b>		<b>INVOLTINI DI POLLO</b>		<b>TORTINO DI PESCE</b>	
Carne di vitello tritata	gr.70	Carne di pollo	gr. 70	Pesce	gr.100
Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5	Formaggio filante	gr.20	Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6	Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.	Pomodoro pezzettoni	gr.20
Latte,sale,cipolla,prezzemolo	gr.q.b.			Aglio,prezzemolo,sale	gr.q.b.

**BOCCONCINI DI TACCHINO AL POMODORO**

Carne di tacchino	gr.70
Pomodoro	gr.30
Aglio,sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr.q.b.



Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE**

**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**INSALATA MISTA**

Insalata foglia mista gr.80  
Pomodori/carote/finocchi gr.50  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**ZUCCHINE TRIFOLATE**

Zucchine gr.130  
Pomodoro fresco gr. 30  
Sale,odori gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**INSALATA VERDE**

Insalata a foglia verde gr.130  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**PATATE ALLA PIZZAIOLA**

Patate gr.120  
Olio extrav oliva gr. 5  
Pomodoro,origano gr.q.b.  
Olio extravergine oliva gr. 5  
Sale gr.q.b.

**POMODORINI AL FORNO**

Pomodorini gr.130  
Sale gr.q.b.  
Olio extravergine oliva gr. 5

**CAVOLFIORE**

**GRATINATO AL FORNO**

Cavolfiore o broccoletti gr.150  
Parmigiano gr.10  
Olio extravergine oliva gr. 5  
Pinoli,uva passa gr.q.b.

**FAGIOLINI SALTATI**

Fagiolini gr.70  
Aglio,sale gr.q.b.  
Olio extravergine oliva gr. 5  
Pomodoro gr.20

**ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA**

Zucchine gr.130  
Pomodoro,aglio,origano gr.q.b.  
Sale gr.q.b.  
Olio extravergine oliva gr. 5

**SPINACI E BIETOLA SALTATI**

Spinaci gr.50  
Bietola gr.80  
Aglio,pomodorini gr.q.b.  
Olio extravergine di oliva gr. 5



*Il Dirigente Medico  
Dott.ssa Rosa Alba Dipaola*

**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE**

**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

<b>INSALATA DI POMODORO</b>		<b>CAROTE IN INSALATA JULIENNE</b>		<b>INSALATA VERDE E CAROTE</b>	
Pomodori	gr.130	Carote	gr. 90	Insalata a foglia verde	gr.80
Sale.origano	gr.q.b.	Sale.limone	gr.q.b.	Carote	gr.50
Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale.limone	gr.q.b.
				Olio extravergine oliva	gr. 5

<b>CAROTE E PATATE LESSE</b>		<b>PATATE AL FORNO</b>		<b>CROCCHETTE DI PATATE</b>	
Patate	gr.80	Patate	gr.120	Patate	gr.80
Carote	gr.50	Sale,rosmarino	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale,aromi	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Latte,pangrattato,sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr.5			Uova	1x6

<b>VERDURE GRIGLIATE</b>		<b>INSALATA MISTA</b>		<b>MISTO DI VERDURE AL FORNO</b>	
Radicchio,finocchi,zucchine	gr.130	Lattuga,invidia,radicchio,carote,finocchi,pomodori	gr.130	Misto di verdure di stagione	gr.100
Sale,limone	gr.q.b.	Sale.limone	gr.q.b.	(carote,zucchine,fagiolini,peperoni)	
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5	Patate	gr.30
				Piselli	gr.20
				Sale,aromi	gr.q.b.
				Olio extravergine oliva	gr. 5

**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 0909201076**





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE**

**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**INSALATA POMODORO E  
FAGIOLINI**

Pomodori	gr.80
Sale.origano	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5
Fagiolini	fr.40



*Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*  
*R. Dipaola*

**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**PRIMAVERA/ESTATE**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**PASTA E LEGUMI**

Pasta	gr.50
Fagioli freschi	gr.100
Cipolla,sale.basilico,carote	gr.q.b
Pomodoro sedano	gr.q.b.
Olio Extrav. oliva	gr.5

**PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Cipolla,sale.basilico	gr.q.b
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO**

Riso	gr.50
Spinaci	gr.20
Burro	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**TRENETTE AL PESTO**

Trenette	gr.60
Basilico	gr.15
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**FUSILLI RICOTTA E POMODORO**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Ricotta	gr.20
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5

**PASTA ALLA NORMA**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5
Melanzane	gr.40

**PASSATO DI VERDURA CON PASTA**

Pasta	gr.50
Verdure miste di stagione	gr.90
Patate	gr.50
Aromi ,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI**

Riso	gr.50
Gamberi sgusciati	gr.20
Zucchine	gr.80
Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.
Burro	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**FUSILLI ALL'ISOLANA**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Aglio,olive denocciolate verdi,capperi	gr.q.b.
Prezzemolo,sale	gr.q.b
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5



*Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

*Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813*



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE**

**PRIMAVERA/ESTATE**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**RISOTTO AI FIOR DI ZUCCA PASTA AL POMODORO E RISOTTO ALLE VERDURE  
PISELLI**

Riso	gr.50	Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Fiori di zucca	gr.20	Pomodoro fresco	gr.60	Verdure Miste di stagione	gr.60
Zucchine	gr.80	Piselli	gr.20	Parmigiano reggiano	gr.5
Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.	Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale brodo vegetale	gr.q.b.
Burro	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Burro	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio Extrav. oliva	gr.5		

**CREMA DI LEGUMI E  
PASTINA**

Pasta	gr.50
Fave	gr.100
Cipolla,sale.basilico,carote	gr.q.b.
Pomodoro	gr.q.b.
Olio Extrav. oliva	gr.5

**PENNETTE CON SALSA  
DI CARCIOFI**

Pasta	gr.50
Pomodoro fresco	gr.60
Carciofi	gr.20
Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5

**PENNETTE AL  
POMODORO**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Cipolla,sale.basilico	gr.q.b.
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**MACCHERONI AL RAGU'**

Pasta	gr.50
Vitello magro	gr.20
Pomodoro fresco	gr.60
Odori,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**PASTA CON FAGIOLINI E  
PATATE**

Pasta	gr.50
Patate	gr.50
Fagiolini	gr.40
Pomodoro,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

**GNOCCETTI VERDI AL  
POMODORO**

Gnocchi Verdi di patate	gr.150
Pomodoro fresco	gr.60
Sedanodano,carota,cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5



*Dott.ssa Rosa Alba Dipaola Dirigente Medico tel. 0969290813*

*Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**PASTA POMODORO E  
ZUCCHINE**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Sale, basilico, cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5
Zucchine	gr.40

Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola -- Dirigente Medico -- tel. 090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE**

**PRIMAVERA/ESTATE**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

<b>PROSCIUTTO COTTO E FONTINA</b>		<b>SCALOPPINE DI VITELLO</b>		<b>PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.20	Carne di vitello	gr.80	Pesce	gr.100
Fontina	gr.30	Farina	gr.4	Pomodoro fresco	gr.15
		Olio extrav oliva	gr.8	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale,odori	gr.q.b.	Sale,prezzemolo,capperi	gr.q.b.

**CARNE DI TACCHINO  
IMPANATO AL FORNO**

Carne di tacchino	gr.80
Parmigiano reggiano	gr. 50
Sale,prezzemolo aglio	gr.q.b.
Pomodoro,capperi	gr.q.b.

**POLPETTE DI CARNE**

Carne di vitello	gr.70
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr.5
Uova	1x6
Sale,latte	gr.q.b.

**SCALOPPINE DI POLLO  
ALLA SALVIA**

Petti di pollo	gr.80
Salvia,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

**CROCCHETTE DI PESCE E  
VERDURE**

Pesce	gr.100
Patate	gr.40
Pangrattato,sale	gr.q.b.
Verdure miste	gr.50
Olio extrav oliva	gr.5

**MOZZARELLA**

Mozzarella	gr.60
------------	-------

**SFORMATO DI PATATE E  
PROSCIUTTO**

Patate	gr.50
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.30
Mozzarella	gr.30
Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale	gr.q.b.



*Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

PROSCIUTTO E MELLONE

Prosciutto crudo gr.50  
Mellone gr.150

FETTINE DI VITELLO AL  
LIMONE

Carne di vitello gr.80  
Farina gr.4  
Olio extrav oliva gr.5  
Limone,sale gr.q.b.

MEDAGLIONI DI  
MERLUZZO

Medaglioni di merluzzo gr.100  
Pomodoro fresc gr.40  
Prezzemolo,aglio,origano gr.3  
Sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

ARISTA AL FORNO

Maiale lonza gr.80  
Aromi,sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

FRITTATA DI CARCIOFI

Carciofi gr.80  
Uova uno  
Parmigiano reggiano gr.5  
Sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

POLPETTE DI PESCE

Pesce gr.100  
Patate gr.40  
Pangrattato,sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

BRACIOLETTE DI CARNE

Carne gr.70  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.5  
Formaggio filante gr.20  
Olio extrav oliva,sale gr.q.b.

PETTI DI POLLO  
IMPANATI AL  
ROSMARINO

Petti di pollo gr.80  
Rosmarino,sale, gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10

CARNE DI TACCHINO  
IMPANATO AL FORNO

Carne di tacchino gr.80  
Parmigiano reggiano gr.50  
Sale,prezzemolo aglio gr.q.b.  
Pomodoro,capperi gr.q.b.



Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Giovanni Puglisi*

*U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo*

*Responsabile: dr. Felicia Emanuele*

**PRIMAVERA/ESTATE**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**INSALATA POMODORI E  
CETRIOLI**

Pomodori gr.100  
Cetrioli gr.30  
Sale.origano gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**INSALATA VERDE**

Insalata foglia verde gr.130  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**INSALATA MISTA**

Insalata foglia mista gr.80  
Pomodori/carote/finocchi gr.50  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**CAROTE GRATTUGIATE**

Carote gr.100  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**PATATE AL FORNO**

Patate gr.120  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,rosmarino gr.q.b.

**MELENZANE AL FORNO**

Melanzane gr,130  
Aromi,prezzemolo gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.10

**ZUCCHINE TRIFOLATE**

Zucchine gr.130  
Pomodoro fresco gr. 30  
Sale,oodori gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**POMODORI**

Pomodori gr.130  
Sale.origano gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**PATATE PREZZEMOLATE**

Patate gr.120  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,prezzemolo gr. q.b.



*Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

**PRIMAVERA/ESTATE**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

<b>CAROTE E FINOCCHI</b>		<b>POMODORINI E CAROTE AL FORNO</b>		<b>VERDURE GRATINATE</b>	
Carote	gr.50	Pomodorini	gr. 100	Verdure di stagione	gr. 130
Finocchi	gr.80	Carote	gr.40	Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,prezzemolo	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5		

<b>PUREA DI PATATE</b>		<b>INSALATA ARLECCHINO</b>		<b>PATATE E CIPOLLE ARROSTO</b>	
Patate	gr.100	Insalata foglia verde	gr.80	Patate	gr. 120
Latte	gr.40	Mais,carote,sedano	gr.50.	Cipolle	gr. 100
Burro	gr.5	Sale,limone	gr.q.b.	Spezie e aromi	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr.5

<b>INSALATA VERDE E POMODORI</b>		<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	
Pomodori	gr.50	Verdure di stagione	gr.130
Insalata foglia verde	gr.80	Sale,limone	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.		



Il Dirigente Medico  
D.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



COMUNE DI PACE DEL MELA  
PROVINCIA DI MESSINA  
AREA ECONOMICO FINANZIARIA  
Tel: 090/9347204 - 090/9347209 - Fax: 090/9347219  
e-mail:ragioneriapacedelmela@viriglio.it

Allegato all'atto 92 del 10-11-2016

Responsabile: **BASILE ANNAMARIA - RESP. AREA SERV. SCOLA**

**ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA**

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

SERV.REFEZ.SCOLAST. PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLE INFANZIA GENN-MAGGIO 17. DETERMINA A CONTRARRE. IMPEGNO SOMMA. APPROVAZ.AVVISO DI MANIFEST. D'INTERESSE-CAPITOLATO D'ONERI-SCHEMA DI LETTERA D'INVITO.	Prov.Dirig. 92 del 10-11-2016 Immed. Eseguitabile/Esecutiva
--	--

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267  
Visto, in particolare, l'art. 153, comma 5  
Viste le risultanze degli atti contabili

**SI ATTESTA CHE**

Il Capitolo **2220 Art.3 di Spesa a COMPETENZA 2016**  
Cod. Bil. (04.06-1) Altre spese per contratti di servizio pubblico  
Denominato **Appalto servizio gestione refezione scolastica (fondo funz. amm.ve l.r. 6/97)**  
ha le seguenti disponibilita':

		Capitolo	Intervento	
A1	Stanziamiento di bilancio	84.750,00		
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 12-10-2016	+	0,00	
A	Stanziamiento Assestato	=	84.750,00	
B	Impegni di spesa al 12-10-2016	-	73.260,00	
B1	Proposte di impegno assunte al 12-10-2016	-	0,00	
C	Disponibilita' (A - B - B1)	=	11.490,00	
D	Impegno 472/2016 del presente atto	-	0,00	0,00
E	Disponibilita' residua al 12-10-2016 (C - D)	=	11.490,00	
	Impegno secondo anno	=	39.936,00	
	Impegno terzo anno	=	0,00	
	Impegno pluriennale anno 2019	=		
	Impegno pluriennale anno 2020	=		
	Impegno pluriennale anno 2021	=		

**Parere sulla regolarita' contabile e attestazione  
copertura finanziaria**

Accertata la regolarita' contabile, e la copertura finanziaria si esprime **PARERE FAVOREVOLE** (art. 49 e art. 163 TUFL 267/2000).

**Parere sulla regolarita' tecnica**

"Accertata la regolarita' tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 11-11-2016