

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

AREA 5 – CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it**DETERMINA DEL FUNZIONARIO**N° 01 / S. I. DEL 04.01.2016**REG. GENERALE DETERMINE**N° 01 DEL 04.01.2016

OGGETTO: Servizio di Refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia per il periodo Gennaio - Maggio 2016. Impegno somma. Determinazione modalità di gara. Approvazione capitolato d'oneri. Approvazione schema di lettera d'invito. CIG: X0F16C94E7

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- CONSIDERATO che il servizio di mensa scolastica è cessato il 22 Dicembre 2015 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, l'assistenza agli alunni durante la consumazione degli stessi nei tre plessi destinati a Scuola dell'Infanzia,;
- VISTA la delibera di G.M. N. 300 del 161/12/2015 con la quale si autorizza il Responsabile dell'Area 5 – Cultura e P.I. ad attuare tutti gli adempimenti necessari per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio/Maggio 2016, assegnando contestualmente la somma presuntiva di € 41.600,00 da imputarsi sul bilancio esercizio 2016;
- RILEVATO che il servizio di mensa scolastica per il periodo Gennaio/Maggio 2016 è quantificabile in presuntivi € 41.600,00 IVA compresa, in quanto sulla base di gara svolte in precedenza e da indagini di mercato condotte presso alcune ditte specializzate nel settore, può essere posta a base d'asta una spesa per ciascun pasto compreso di assistenza durante la consumazione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia di € 3,20 oltre IVA al 4%;
- RITENUTO opportuno, stante l'importo presunto dell'appalto, procedere all'affidamento di che trattasi mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. 163/06, con il criterio del prezzo più basso;
- ATTESO che, ai sensi dell'art. 7, comma 2 del 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, pertanto, dover invitare a formulare la propria migliore offerte le seguenti ditte (individuate tramite manifestazione di interesse pervenute all'Ente a seguito di avviso pubblico) e integrate con la ditta del servizio uscente che ha espletato un buon servizio:
 1. COOP. SOCIALE COSAM TOTUS TUUS
Piazza Don Luigi Sturzo n. 44 - PALERMO
 2. COOP. SOCIALE MATUSALEMME
Via G. Paratore N. 8 – PALERMO
 3. LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l.
Via S. Francesco N. 45 – PACECO (TP)

4. TEBE SERVIZI s.a.s. di PALERMO CHIARA E C.
Via Europa n. 3 - MONTALTO UFFUGO -
5. CONSORZIO STABILE "Lavoro, forniture e servizi" SOC. CONS. a.r.l.
Via Luigi Pirandello N. 14 – MASCALI (CT)
6. SIRIO SOC. COOP. SOCIALE
Corso Italia N. 124 – SAN PIER NICETO

- VISTO l'art. 192 del D.Lgs. 18/08/2000, N. 267, il quale prevede che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del Servizio indicante:
 - Il fine che il contratto si 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 ne sono alla base;
- DATO ATTO che:
 - Il fine che si intende conseguire è quello di assicurare il servizio mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia per il periodo Gennaio/Maggio 2016;
 - La scelta del contraente sarà fatta tramite cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. N. 163/2006;
- VISTO lo schema di lettera di invito, nonché lo schema del capitolato speciale d'appalto che qui si allegano sotto le lettere A e B e le tabelle dietetiche vidimate dal competente servizio di medicina scolastica allegate sotto la lettera C;
- VISTO l'art. 125, comma 11, del D.Lgs. N. 163/2002;
- CONSIDERATO che il bilancio previsionale 2015 e bilancio pluriennale 2016/2017 è stato approvato con delibera di C.C. N. 54 del 20/11/2015;
- RITENUTO di dover provvedere in merito;
- ATTESTATA ai sensi dell'art. 147 bis del D.Lgs. 267/00 la regolarità tecnica dell'atto e la correttezza dell'azione amministrativa;

D E T E R M I N A

1. Di procedere, per le motivazioni indicate in premessa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio/Maggio 2016, mediante esperimento di un cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. N. 163/06;
2. Di approvare lo schema di lettera d'invito nonché lo schema di capitolato speciale d'appalto, che qui si allegano sotto le lettere A e B;
3. Di invitare a presentare la propria migliore offerta operatori economici sul mercato, scelti tra quelli ritenuti idonei e che hanno manifestato il proprio interesse a seguito di avviso pubblico) e integrate con la ditta del servizio uscente che ha espletato un buon servizio e precisamente:
 - a. COOP. SOCIALE COSAM TOTUS TUUS
Piazza Don Luigi Sturzo n. 44 - PALERMO
 - b. COOP. SOCIALE MATUSALEMME
Via G. Paratore N. 8 – PALERMO
 - c. LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l.
Via S. Francesco N. 45 – PACECO (TP)
 - d. TEBE SERVIZI s.a.s. di PALERMO CHIARA E C.
Via Europa n. 3 - MONTALTO UFFUGO -
 - e. CONSORZIO STABILE "Lavoro, forniture e servizi" SOC. CONS. a.r.l.
Via Luigi Pirandello N. 14 – MASCALI (CT)

f. SIRIO SOC. COOP. SOCIALE
Corso Italia N. 124 – SAN PIER NICETO

4. Di stabilire che, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. N. 267/2000:
 - Con il conferimento dell'incarico ed il conseguente contratto si intende assicurare il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia per il periodo Gennaio/Maggio 2016;
 - La scelta del contraente sarà fatta tramite cottimo fiduciario come per legge;
 - Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata tutte le spese relative saranno a carico della Ditta:
 - o Le clausole essenziali del contratto sono contenute nel capitolato speciale d'appalto allegato "B" al presente atto e nella lettera d'invito, all. "A";
5. Di impegnare la spesa presunta di € 41.600,00 che trova imputazione al cap. 2220/3 del bilancio pluriennale 2015/2017;
6. Di dare atto che il Responsabile del procedimento procederà a tutti gli adempimenti conseguenti, nel rispetto della normativa vigente;
7. Di trasmettere il presente atto al Responsabile Finanziario, per gli adempimenti conseguenti, dando atto che, comportando il medesimo, impegno di spesa, la sua esecutività è subordinata alla apposizione del parere di regolarità contabile e del visto di attestazione della copertura finanziaria;
8. L'obbligazione si perfezionerà ed è esigibile nell'anno 2016 ai sensi del D.Legge 118/2011;
9. Di disporre la sua pubblicazione all'albo del Comune per 15 gg. consecutivi, nonché la trasmissione agli organi previsti in base al vigente Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

Basile Anna Maria

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

AREA 5 – CULTURA E P.I.

E-MAIL – pubistr.sport@tiscali.it

ALLEGATO "A"

PROT. N° _____ GEN. del _____

OGGETTO: Cottimo fiduciario per l'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 2016 – INVITO –
CIG:X0F16C94E7

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 2016 –

SCUOLE DELL'INFANZIA

Il corrispettivo a base di gara è di € 3,20 oltre IVA per ogni pasto.

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

Restano a carico dell'aggiudicatario 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 dovrà essere 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 2016 – e su di esso dovrà essere indicato anche la ragione sociale della ditta mittente.

Il plico deve contenere, tutto in bollo:

- 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. 7 del D.Lgs. 163/2006 e dall'impegno al rilascio della garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'art. 113 del medesimo Decreto D.Lgs. 163/2006;

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)

OGGETTO: Istanza di partecipazione alla procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio/Maggio 2016. CIG.: X0F16C94E7.-

__ 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 cottimo fiduciario 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 38, comma 1, del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni cioè:
 - 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 68/99, 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;
- 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

Procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo : Gennaio/Maggio 2016 – CIG:X0F16C94E7

__ 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 delle 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 cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara

DICHIARAZIONE

Procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo: Gennaio/Maggio 2016 – CIG:X0F16C94E7

___ 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 danno della 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"**

Procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo: Gennaio/Maggio 2016 – CIG:X0F16C94E7

__ 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

D I C H I A R A espressamente e in modo solenne

- Di non trovarsi in situazioni 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 subappalterà 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 accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere in alcun modo la concorrenza.

Altresi, __ I __ 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 un 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

OFFERTA ECONOMICA

Procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo: Gennaio/Maggio 2016 – CIG:X0F16C94E7

___ 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 al cottimo fiduciario 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 del servizio in oggetto e precisamente:

Prezzo offerto (al netto del ribasso offerto ed al netto dell'IVA):

euro _____(in cifre),euro _____(in lettere),
pari al ribasso percentuale di: _____

A tal fine inoltre

DICHIARA

- Che i prezzi sopra offerti si intendono al netto di IVA;
- Di aver preso visione e di accettare tutte le condizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- Che i corrispettivi indicati nell'offerta sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consentono 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 rappresentante – 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.



COMUNE DI PACE DEL MELA

PROVINCIA di MESSINA

AREA 5 CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO D'ONERI

Servizio 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 2016. – CIG: X0F16C94E7-

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 ed assistenza a favore degli alunni delle 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 redatta 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 individuali, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentate dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

Art. 2

L'appalto sarà effettuato mediante cottimo fiduciario a sensi dell'art. 125, commi 9 e 11, 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 venticinque (25) Gennaio – trentuno (31) Maggio 2016 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

Art. 6

Il numero dei pasti è definito, in via presuntiva in 12.500.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 40.000,00 oltre IVA.

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 piatti
- 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 specifici 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. 13

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. 14

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 preferenza di prodotti a Km. Zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette e non devono provenire da paesi extracomunitari ad eccezione 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 una 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 ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

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 esser 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 stabilimenti 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 e 853 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 menu 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. 15

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. ricevimento dei pasti;
- c. predisposizione del refettorio;
- d. distribuzione dei pasti;
- e. per la scuola dell'Infanzia: taglio, ove occorre, della carne in generale; mondatura e porzionamento della frutta;
- f. pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g. pulizia del refettorio;
- h. gestione dei rifiuti.

Art. 16

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. 17

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. 18

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. 19

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. 20

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. 21

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. 22

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

Art. 23

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. 24

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. 25

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 5
CULTURA e P.I.
(Anna Maria Basile)



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Disretto 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 verdura
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 melone

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 pasta
Verdure gratinate

4° SETTIMANA

Pennette al pomodoro
Arista al forno
Purea di patate

Maccheroni al ragù
Frittata di carciofi
Insalata arlecchino

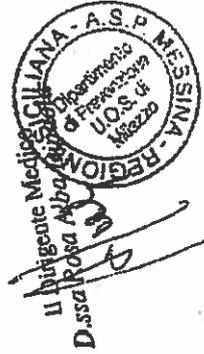
Pasta con fagiolini e patate
Polpette di pesce
Insalata verde e pomodori

Pasta al pomodoro e zucchine
braciolette di carne
verdure grigliate

Gnocchetti verdi al pomodoro
Peti di pollo impanati al
rosmarino

Patate arrosto+Cipolla
arrosto

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



Dott.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

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

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

Lasagne al forno
Prosciutto cotto
Insalata verde

GIOVEDI'

Risotto ai funghi
Scaloppine di pollo a limone
patate alla pizzaiola

VENERDI'

Pasta e patate
Filetti di pesce alla pizzaiola
Pomodori al forno

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

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
Gatou di patate
Zucchine alla pizzaiola

3° SETTIMANA

Gnocchi di patate al pomodoro
Braciollette 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

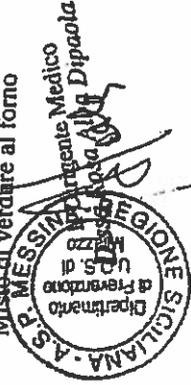
Pasta al ragu' di verdure
Involtini di pollo
Crocchette di patate

Pasta e Legumi
Verdura grigliate

Fusilli al pomodoro
Tortino di pesce
Insalata pomodoro e
fagiolini

Risotto ai formaggi
Bocconcini di tacchino al
pomodoro

Miste di verdure al forno



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



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

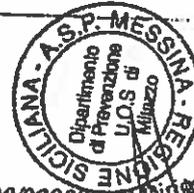
AUTUNNO/INVERNO

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

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA		PASTA E LEGUMI		LASAGNE AL FORNO	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50	Lasagne	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.	Legumi secchi	gr. 40	Carne tritata	gr. 20
Zucca gialla	gr. 50	Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.	Pomodori pelati	gr. 60
Burro	gr. 3	Sale	gr.q.b.	Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.
Odori	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 10			Parmigiano reggiano	gr. 5

RISOTTO AI FUNGHI		PASTA E PATATE		FUSILLI AL POMODORO	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 60
Brodo di verdura	gr.q.b.	Patate	gr. 40	Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Odori	gr.q.b.	Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.	Cipolla, sale.	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5	Sale	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr. 5
Funghi	gr. 40	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5

RISO AL PARMIGIANO		PASTA ALLA SICILIANA AL FORNO		TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	
Riso	gr. 60	Maccheroni	gr. 50	Tortellini freschi	gr. 90
Parmigiano	gr. 10	Carne tritata	gr. 20	Prosciutto cotto	gr. 10
Olio extravergine oliva	gr. 5	Pomodori pelati	gr. 60	Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale	gr.q.b.	Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.	Cipolla, sale	gr.q.b.
		Provoletta	gr. 10	Olio extravergine oliva	gr. 5
		Parmigiano reggiano	gr. 5		
		Olio extravergine di oliva	gr. 5		



Dot.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813
 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		RAVIOLI FRESCHI CON POMODORO		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	
Riso	gr.60	Ravioli freschi	gr.120	Gnocchi di patate	gr.150
Succo di limone	gr.q.b.	Pomodoro pezzettoni	gr. 60	Pomodoro pezzettoni	gr.60
Brodo di verdura	gr.q.b.	Cipolla,sale.	gr.q.b	Cipolla,sale	gr.q.b.
Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.	Olio Extrav di oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio Extrav di oliva	gr. 5				

RISOTTO AI FORMAGGI		PASSATO DI VERDURE CON RISO		CAPPELLETTI IN BRODO	
Riso	gr.50	Riso	gr. 50	Pasta fresca ripiena per brodo	gr.100
Formaggi (almeno due tipi)		Verdure di stagione	gr.100	Brodo delle polpettine di carne	gr.100
Bel Paese	gr.10	Sale	gr.q.b.	Sale,odori,pomodoro	gr.q.b
Crescenza	gr.10	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr.10
Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5		
Olio extravergine oliva	gr. 5				
Parmigiano reggiano	gr. 5				

PASTA AL RAGU' DI CARNE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr.50
Carne tritata	gr.30	Verdure di stagione	gr.80
Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.	Carota,sedano,cipolla	gr.10
Basilico,altri aromi	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	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

POLPETTE DI CARNE		PROSCIUTTO COTTO		SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	
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.				

FILETTI DI PESCE ALLA PIZZAIOLA		BRICIOLETTE DI POLLO		PESCE IMPANATO	
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

POLPETTE DI CARNE AL SUGO		FESA DI TACCHINO IMPANATA AL FORNO		GATAU DI PATATE	
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 8290818





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

POLPETTINE IN UMIDO

COSCIA DI POLLO AL FORNO

BASTONCINI DI PESCE

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				

POLPETTINE IN BRODO

INVOLTINI DI POLLO

TORTINO DI PESCE

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		ZUCCHINE TRIFOLATE		INSALATA VERDE	
Insalata foglia mista	gr.80	Zucchine	gr.130	Insalata a foglia verde	gr.130
Pomodori/carote/finocchi	gr.50	Pomodoro fresco	gr. 30	Olio extrav oliva	gr. 5
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,odori	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5		

PATATE ALLA PIZZAIOLA

POMODORINI AL FORNO

CAVOLEFIORE

PATATE ALLA PIZZAIOLA		POMODORINI AL FORNO		CAVOLEFIORE GRATINATO AL FORNO	
Patate	gr.120	Pomodorini	gr.130	Cavolfiore o broccoletti	gr.150
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale	gr.q.b.	Parmigiano	gr.10
Pomodoro,origano	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5			Pinoli,uva passa	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.				

FAGIOLINI SALTATI

ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA

SPINACI E BIETOLA SALTATI

Fagiolini	gr.70	Zucchine	gr.130	Spinaci	gr.50
Aglione,sale	gr.q.b.	Pomodoro,aglio,origano	gr.q.b.	Bietola	gr.80
Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale	gr.q.b.	Aglione,pomodorini	gr.q.b.
Pomodoro	gr.20	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine di olivagr.	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

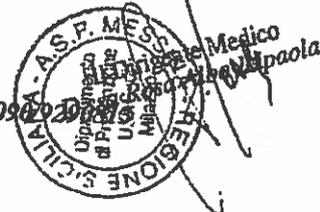
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

INSALATA DI POMODORO		CAROTE IN INSALATA JULIENNE		INSALATA VERDE E CAROTE	
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

CAROTE E PATATE LESSE		PATATE AL FORNO		CROCCHETTE DI PATATE	
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

VERDURE GRIGLIATE		INSALATA MISTA		MISTO DI VERDURE AL FORNO	
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. 090 9 20788





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

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 AL POMODORO FRESCO E BASILICO		RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO	
Pasta	gr.50	Pasta	gr.60	Riso	gr.50
Fagioli freschi	gr.100	Pomodoro fresco	gr.60	Spinaci	gr.20
Cipolla,sale.basilico,carote	gr.q.b.	Cipolla,sale.basilico	gr.q.b.	Burro	gr.5
Pomodoro sedano	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5

TRENETTE AL PESTO

FUSILLI RICOTTA E POMODORO

PASTA ALLA NORMA

Trenette	gr.60	Pasta	gr.60	Pasta	gr.60
Basilico	gr.15	Pomodoro fresco	gr.60	Pomodoro fresco	gr.60
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Ricotta	gr.20	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Olio extrav oliva	gr.5	Melanzane	gr.40

PASSATO DI VERDURA CON PASTA

RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI

FUSILLI ALL'ISOLANA

Pasta	gr.50	Riso	gr.50	Pasta	gr.60
Verdure miste di stagione	gr.90	Gamberi sgusciati	gr.20	Pomodoro fresco	gr.60
Patate	gr.50	Zucchine	gr.80	Aglio,olive denocciolate verdi,capperi	gr.q.b.
Aromi ,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.	Prezzemolo,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Burro	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

Dott.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

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 SALS
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

**GNOCCHETTI 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. 0969/290813

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

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA		SCALOPPINE DI VITELLO		PESCE ALLA PIZZAIOLA	
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		POLPETTE DI CARNE		SCALOPPINE DI POLLO ALLA SALVIA	
Carne di tacchino	gr.80	Carne di vitello	gr.70	Petti di pollo	gr.80
Parmigiano reggiano	gr. 50	Pangrattato	gr.30	Salvia,sale	gr.q.b.
Sale,prezzemolo aglio	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.10	Olio extrav oliva	gr.5
Pomodoro,capperi	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5		
		Uova	1x6		
		Sale,latte	gr.q.b.		

CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE		MOZZARELLA		SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO	
Pesce	gr.100	Mozzarella	gr.60	Patate	gr.50
Patate	gr.40			Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.30
Pangrattato,sale	gr.q.b.			Mozzarella	gr.30
Verdure miste	gr.50			Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extrav oliva	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		FETTINE DI VITELLO AL LIMONE		MEDAGLIONI DI MERLUZZO	
Prosciutto crudo	gr.50	Carne di vitello	gr.80	Medaglioni di merluzzo	gr.100
Mellone	gr.150	Farina	gr.4	Pomodoro fresc	gr.40
		Olio extrav oliva	gr.5	Prezzemolo,aglio,origano	gr.3
		Limone,sale	gr.q.b.	Sale	gr.q.b.
				Olio extrav oliva	gr.5

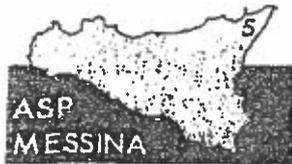
ARISTA AL FORNO		FRITTATA DI CARCIOFI		POLPETTE DI PESCE	
Maiale lonza	gr.80	Carciofi	gr.80	Pesce	gr. 100
Aromi,sale	gr.q.b.	Uova	uno	Patate	gr.40
Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr. 5	Pangrattato,sale	gr.q.b.
		Sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5
		Olio extrav oliva	gr.5		

BRACIOLETTE DI CARNE		PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO		CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO	
Carne	gr. 70	Petti di pollo	gr.80	Carne di tacchino	gr.80
Pangrattato	gr.30	Rosmarino,sale,	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Sale,prezzemolo aglio	gr.q.b.
Formaggio filante	gr.20	Pangrattato	gr.30	Pomodoro,capperi	gr.q.b.
Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.10		



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

CAROTE E FINOCCHI		POMODORINI E CAROTE AL FORNO		VERDURE GRATINATE	
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		

PUREA DI PATATE		INSALATA ARLECCHINO		PATATE E CIPOLLE ARROSTO	
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

INSALATA VERDE E POMODORI		VERDURE GRIGLIATE	
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

ALLEGATO ALLA DELIBERA DI GIUNTA COMUNALE N. _____ DEL _____



COMUNE DI PACE DEL MELA
PROVINCIA DI MESSINA
AREA ECONOMICO FINANZIARIA

* * * * *

PARERE N. _____

DEL 15/12/2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Vista la proposta di deliberazione della Giunta Municipale n. 27 del 14.12.15, avente per oggetto: "Servizio di Refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia per l'anno 2016. Atto indirizzo al Responsabile - attribuzione risorse finanziarie.-

Per la regolarità Contabile si esprime parere favorevole dando atto che si provvederà all'assunzione dell'impegno di spesa a seguito adozione del relativo atto gestionale.

Pace del Mela, 15/12/2015.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Sozzi Concetta)