



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di Messina

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO

SERVIZIO N. 14 – CULTURA e P.I.

E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

DETERMINA DEL FUNZIONARIO

N° 59 /Servizio al Cittadino DEL 25.02.2019

REG. GENERALE DETERMINE

N° 177 DEL 03-2019

OGGETTO: Determina a contrarre per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali scuole dell'infanzia per il periodo 01/04/2019 -31/05/2020.
CIG: 78095715DC

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- Visto il Decreto Sindacale n. 21 del 14/06/2018 con il quale è stata attribuita la responsabilità di questa Area (P.O. n.4) alla sottoscritta;
- Vista la delibera di C.C.35 del 21/09/2018,esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione 2018/2020;
- Vista la delibera di G.M. n. 173 del 3/10/2018 con la quale è stato dato indirizzo di attivazione procedura per affidamento servizio di refezione destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia;
- Vista la delibera di G.C. n. 176 del 08/10/2018 con la quale è stato approvato il Peg;
- Vista la det. N. 871 del 02/11/2018 avente ad oggetto”Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia .Periodo: 07/01/2019 - 31/05/2020: CIG 7665278383”;
- Vista la det. N. 152 del 25.02.2019 di annullamento det. N. 871 del 02.11.2018;
- Rilevato che l'art. 37 del D.Lgs. 50/2016 dispone che, per gli acquisti di forniture e servizi di importo superiore a 40.000 euro e inferiore alla soglia di cui all'art. 35, nonché gli acquisti di lavori di manutenzione ordinaria d'importo superiore a 150.000 euro e inferiore a 1 milione di euro, le stazioni appaltanti non in possesso della necessaria qualificazione di cui all'art. 38 devono uniformarsi a quanto previsto dall'art. 3, il quale prevede che “ Le stazioni appaltanti non in possesso della necessaria qualificazione di cui all'art. 38 procedono all'acquisizione di forniture, servizi e lavori ricorrendo a una centrale di committenza ovvero mediante aggregazione con una o più stazioni appaltanti aventi la necessaria qualifica”
- Che la CUC “Unione di Pace del Mela –Gualtieri Sicaminò” che doveva effettuare la gara non l'ha effettuata perché non dotata di piattaforma necessaria per l'espletamento di gara telematica così come previsto dall'art. 22 della Direttiva 2014/24/UE (termine ultimo per il recepimento il 18/10/2018);
- Che il Comune di Pace del Mela per gli adempimenti di cui al suddetto art. 37 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ha sottoscritto la convenzione ,ai fini dell'adesione alla CUC già istituita dal Consorzio Tirreno Ecosviluppo Soc.Cons. a.r.l. con sede in Via Roma n.7-Municipio di Venetico (ME)
- Che occorre provvedere con urgenza ad attivare il procedimento per l'individuazione di una ditta in possesso dei requisiti previsti dalle legge che possa garantire la gestione del suddetto servizio ;
- Visto il D.Lgs. 50/2016 integrato e modificato dal D.Lgs. 56/2017;
- Ritenuto pertanto di procedere all'indizione della gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia;
- Visto l'art. 36 com.2 lett.b) inerente le forniture ed i servizi di importo superiore a 40.000 euro ed inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, da svolgersi mediante procedura negoziata previa consultazione di almeno cinque operatori economici;
- Che l'utilizzo della procedura negoziata si rende necessaria, altresì per dare avvio con urgenza all'espletamento della gara al fine di garantire, nel minor tempo possibile, il servizio mensa a supporto della frequenza scolastica;
- Visto l'art. 32 comma 2 del D.Lgs.50/2016 secondo cui”Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte”;

- Richiamato altresì l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:
 - a) Il fine di pubblico interesse che il contratto intende perseguire;
 - b) L'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle P.A. e le ragioni che ne sono alla base;
- Ritenuto pertanto di dovere determinare i seguenti elementi ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 e del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. che:
 - con la presente procedura si intende procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia per il periodo 01/04/2019 - 31/05/2020;
 - le clausole ritenute essenziali saranno quelle del capitolato d'oneri e dei suoi allegati;
 - l'affidamento sarà effettuato mediante procedura negoziata di cui all'art. 36 comma 2 lett.b) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. con il criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
 - La procedura negoziata sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 Soc Cons. a.r.l.;
 - Che le offerte presentate dalle ditte in fase di gara saranno sottoposte all'esame della commissione giudicatrice;
 - Che la Commissione avrà a disposizione 100 punti distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico-economica come segue:
 - a) Offerta Tecnica: 80 punti (Elementi di valutazione allegati al capitolato d'oneri)
 - b) Offerta economica: 20 punti
- Visto lo schema di capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio in oggetto allegato alla presente (All.A) come parte integrante e sostanziale;
- Dato atto che l'importo del servizio per il presunto numero di 29.130 pasti al costo di € 3,20 a pasto è pari ad € 93.216,00 oltre iva al 5% ;
- Che all'onere si farà fronte con l'impegno operato con det. N. 1072 del 31/12/2018;
- Atteso che il Responsabile dell'Area è individuato altresì quale Responsabile del Procedimento;
- Visto il TUEL approvato con D.Lgs. 267/2000;
- Visto il Vigente Regolamento di contabilità;
- Visto il D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii

D E T E R M I N A

La premessa forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

- 1) Di stabilire che con l'appalto di che trattasi si intende affidare il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia per il periodo 01/04/2019 -31/05/2020 mediante procedura negoziata ;
- 2) Di approvare lo schema di capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia per il periodo 01/04/2019 -31/05/2020 allegato alla presente (All.A) come parte integrante e sostanziale con i relativi allegati ;
- 3) Che il costo complessivo massimo del servizio per un numero presunto di 29.130 pasti da fornire per un costo di € 3,20 più iva a pasto è pari ad € 93.216,00 più iva al 5%;
- 4) Che all'onere di € 97.876,80 si farà fronte con l'impegno operato con det. N. 1072 del 31/12/2018 e precisamente:
 - per € 41.305,20 al cap. 2220/3 bilancio 32019
 - per € 56.571,60 al cap. 2220/3 bilancio 2020
- 5) Di procedere all'affidamento del servizio così come descritto e disciplinato nel citato capitolato d'oneri e relativi allegati mediante esperimento di procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.b) del D.Lgs. 50/2016 con il criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- 6) Di demandare alla Centrale Unica di Committenza del Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 SoC. Cons. a.r.l. l'esperimento della procedura di gara ;
 - Le offerte presentate dalle ditte in fase di gara saranno sottoposte all'esame della Commissione ;

- La Commissione avrà a disposizione 100 punti da distribuire tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico- economica come segue:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
Offerta Tecnica (offerta tecnica migliorativa)	80
Offerta economica	20
	T. 100

- La Commissione procederà all'assegnazione degli 80 punti a disposizione, in rapporto a quanto previsto nel capitolato d'onere seguendo gli elementi di valutazione ;

- 7) Di stabilire che ai fini della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario debba dimostrare al RUP di avere assolto l'obbligo del versamento del corrispettivo alla Centrale di Committenza come previsto dall'art. 6 comma 2 del Regolamento istitutivo della Centrale Unica di Committenza Disciplina e Funzionamento;
- 8) Di dare atto che la fornitura non è ricompresa tra quelli acquisibili attraverso gli strumenti elettronici gestiti da Consip S.p.a.
- 9) Di trasmettere il presente atto al servizio finanziario per gli adempimenti di competenza;
- 10) Di disporre ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza, la pubblicazione della presente all'albo pretorio on-line e sul sito del Comune nella sezione "Amministrazione Trasparente (art. 37 D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii. e art. 22/2008);


IL RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA

Anna Amilicia



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

Anna Maria Basile





COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di MESSINA

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZIO N. 14 – CULTURA e PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO D'ONERI

Servizio di refezione scolastica mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti 01 Aprile 2019 – 31 Maggio 2020.
CIG: 78095715DC;

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 procedura negoziata a sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La commissione avrà a disposizione 100 punti distribuiti come segue:

Elementi di valutazione	Punteggio Massimo
OFFERTA TECNICA – Offerta tecnica migliorativa	80
OFFERTA ECONOMICA	20
	100

La Commissione procederà all'assegnazione degli 80 punti a disposizione, in raffronto a quanto previsto nel Capitolato d'Oneri e negli allegati, seguendo i seguenti elementi di valutazione:

VALUTAZIONE TECNICO – QUALITATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	Max 80 punti
--	---------------------

VALUTAZIONE TECNICO – QUALITATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA		Max 80 punti
a) Materie Prime:		Max punti 10
1) 1 Punto per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica – <i>per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica.</i>	Max punti 8	
2) fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. <i>(Da documentare con nota d'impegno delle parti.)</i>	punti 2	
b) Migliorie al servizio:		Max punti 50
1) Integrazione alimentare al menù settimanale con prodotti dolciari tipici locali	punti 10	
2) Pasti gratuiti totali a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;	n. 10	punti 3
	n. 20	punti 5
	n. 30	punti 7
	n. 40	punti 11
	n. 50	punti 14
c) Progetti migliorativi aggiuntivi:		Max punti 20
1) Pranzo e tombolata in occasione delle festività natalizie per gli alunni;	punti 10	
2) Corso di educazione alimentare tenuti da alimentaristi rivolti ad alunni, insegnanti, genitori.	punti 10	

Art. 3

Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 3,20 oltre IVA al 5%.

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 uno (1) Aprile 2019 al trentuno (31) Maggio 2020 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

Art. 6

Il numero dei pasti definitivo, in via presuntiva è in N. 29130.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 97.876,80 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 viste 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 4 – Servizi al Cittadino - 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 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.

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 92 utenti
Infanzia Giammoro	circa 37 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, 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 4 – Servizi al Cittadino - 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 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.



Provinciale

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

TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA

1° SETTIMANA

Pasta al Pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto e fontina
Insalata di pomodori e cetrioli
Risotto alla braccia di ferro
Scaloppine di vitello
Insalata verde
Fusilli ricotta e pomodoro
Tacchino impanato al forno
Insalata mista

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

Pasta e Legumi
Carote gratugiate

Trenette al pesto
Pesce alla pizzaiola
Patate prezzemolate

A DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60

3° SETTIMANA

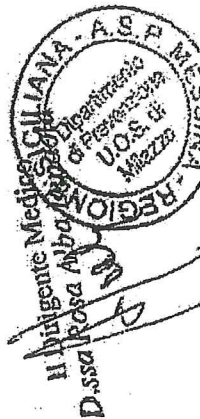
Risotto ai fiori di zucca
Sformato di patate al prosciutto
Insalata verde
Pasta al pomodoro e piselli
Prosciutto e melone
Risotto alle verdure
Fetine di vitello al limone
Carote e finocchi

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

Crema di legumi (fave) e pasta
Verdure gratinate
Pasta al pomodoro e zucchine
braciolette di carne
verdure grigliate
Gnocchetti verdi al pomodoro
Petti di pollo impanati al
rosmarino
Patate arrosto+Cipolla
arrosto

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



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



Azienda Sanitaria Provinciale

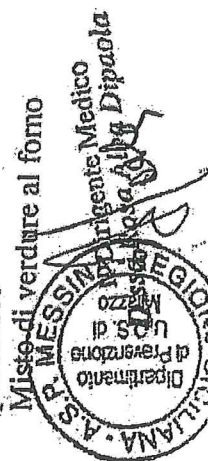
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

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

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Polpette di carne Insalata mista Pasta e legumi Zucchine trifolate	Riso al Parmigiano Pesce impanato Insalata verde Pasta alla siciliana al forno polpette di carne al sugo Cavolfiore o broccoletti gratinati al forno	Gnocchi di patate al pomodoro Braciollette di pollo Insalata mista Pasta al ragu' di carne Polpettine in umido Spinaci e Bietola saltati	Cappelletti in brodo Polpettine in brodo carote e patate lesse Pasta al ragu' di verdure Involtini di pollo Crocchette di patate
MARTEDI'	Lasagne al forno Prosciutto cotto Insalata verde	Pasta e legumi Insalata di pomodoro	Risotto al limone Coscia di pollo al forno Patate al forno	Pasta e Legumi Verdura grigliate
MERCOLEDI'	Risotto ai funghi Scaloppine di pollo a limone patate alla pizzaiola	Tortellini panna e prosciutto Fesa di tacchino impanata al forno fagiolini saltati	Pasta e legumi Carote Julienne	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata pomodoro e fagiolini
ENERDI'	Pasta e patate Filetti di pesce alla pizzaiola Pomodorini al forno	Ravioli freschi al pomodoro Gataù di patate Zucchine alla pizzaiola	Passato di verdura con riso Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Risotto ai formaggi Bocconcini di tacchino al pomodoro Miste di verdure al forno

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

Dot.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.

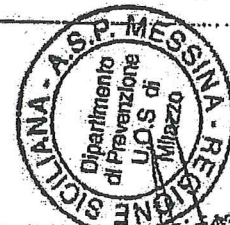
**PASTA ALLA SICILIANA AL
FORNO**

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





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 Dinaola*



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		BRACIOLETTE 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 pezzetoni	gr.60				

Dott.ssa Rosa Alba Divaola - Dirigente Medico





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*



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

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

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

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 oliva	gr. 5



Il Dirigente Medico
Dott.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/0700212



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

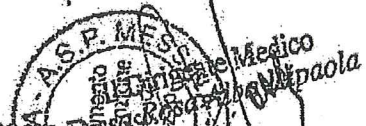
VERDURE GRIGLIATE

INSALATA MISTA

MISTO DI VERDURE AL FORNO

Radicchio,finocchi,zucchine	gr.130	Lattuga,invadia,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 Dinaola - Dirigente Medico





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*
[Signature]



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



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

Il Dirigente Medico
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

*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

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

Prosciutto cotto senza polifosfati gr.20
Fontina gr.30

SCALOPPINE DI VITELLO

Carne di vitello
Farina
Olio extrav oliva
Sale, odori

PESCE ALLA PIZZAIOLA

Pesce gr.100
Pomodoro fresco gr.15
Olio extrav oliva gr.5
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 Anna Di Paola



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 Ionza 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.



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

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

Melenzane 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



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

Carote gr.50
 Finocchi gr.80
 Olio extrav oliva gr. 5
 Sale,limone gr.q.b.

**POMODORINI E CAROTE
AL FORNO**

Pomodorini gr. 100
 Carote gr.40
 Sale,prezzemolo gr.q.b.
 Olio extrav oliva gr.5

VERDURE GRATINATE

Verdure di stagione gr. 130
 Spezie e aromi gr.q.b.
 Olio extrav oliva gr.5

PUREA DI PATATE

Patate gr.100
 Latte gr.40
 Burro gr.5
 Sale gr.q.b.

INSALATA ARLECCHINO

Insalata foglia verde gr.80
 Mais,carote,sedano gr.50.
 Sale,limone gr.q.b.
 Olio extrav oliva gr. 5

**PATATE E CIPOLLE
ARROSTO**

Patate gr. 120
 Cipolle gr. 100
 Spezie e aromi gr.q.b.
 Olio extrav oliva gr.5

**INSALATA VERDE E
POMODORI**

Pomodori gr.50
 Insalata foglia verde gr.80
 Olio extrav oliva gr. 5
 Sale,limone gr.q.b.

VERDURE GRIGLIATE

Verdure di stagione gr.130
 Sale,limone gr.q.b.
 Olio extravergine oliva gr. 5



Il Dirigente Medico
 D.ssa Rosa Alba Dipaola



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 59 del 25-02-2019

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

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

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

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE D'INFANZIA	Prov. Dirig. 59 del 25-02-2019 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**
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 disponibilità:

		Capitolo	Intervento
A1	Stanziamiento di bilancio	84.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 01-03-2019	+	0,00
A	Stanziamiento Assestato	=	84.000,00
B	Impegni di spesa al 01-03-2019	-	21.343,50
B1	Proposte di impegno assunte al 01-03-2019	-	0,00
C	Disponibilita` (A - B - B1)	=	62.656,50
D	Impegno 121/2019 del presente atto	-	41.305,20
E	Disponibilita` residua al 01-03-2019 (C - D)	=	21.351,30
	Impegno secondo anno	=	0,00
	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).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarita` tecnica

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

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 01-03-2019



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 59 del 25-02-2019

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

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

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

DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIOENSCOLASTICA 2019/2020	Prov. Dirig. 59 del 25-02-2019 Immed. Eseguita/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**
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 disponibilità:

			Capitolo	Intervento
A1	Stanziamento di bilancio		84.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 01-03-2019	+	0,00	
A	Stanziamento Assestato	=	84.000,00	
B	Impegni di spesa al 01-03-2019	-	62.648,70	
B1	Proposte di impegno assunte al 01-03-2019	-	0,00	
C	Disponibilita` (A - B - B1)	=	21.351,30	
D	Impegno 122/2019 del presente atto	-	0,00	0,00
E	Disponibilita` residua al 01-03-2019 (C - D)	=	21.351,30	
	Impegno secondo anno	=	56.571,60	
	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).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarita` tecnica

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

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 01-03-2019