



COMUNE DI SCICLI
Libero Consorzio Comunale di Ragusa
Settore II Benessere di Comunità - Cultura e Istruzione



DETERMINAZIONE

N. 175

DEL 01.08.2024

REGISTRO GENERALE

N. 1149

DEL 2-8-2024

OGGETTO: Approvazione avviso pubblico e relativa modulistica per adesione alla manifestazione di interesse degli esercizi commerciali disponibili ad accettare buoni spesa/voucher per la fornitura di pasti destinata agli alunni e al personale docente delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il "Tempo mensa" – A.S. 2024/2025.

IL RESPONSABILE DI E.Q.

Premesso che il Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n. 65 avente ad oggetto "Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita fino a sei anni, a norma dell'art.1, co.180 e 181, lett.e), della legge 13 luglio 2015 n. 107;

Atteso che con la gestione del sistema in questione implica in Sicilia la doppia competenza del Dipartimento per la Famiglia con le Politiche Sociali, per quanto riguarda i servizi per la prima infanzia per la fascia d'età 0-3 anni (nidi d'infanzia e servizi integrativi così come definiti dal D.P.R.S. n. 126/20 13) e del Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale per le cosiddette Sezioni Primavera (fascia di età 24-36 mesi) e per la scuola dell'infanzia dai 3 ai 6 anni;

Vista la propria determina n.338 del 15.12.2023 - R.G. n. 1653 del 15.12.2023 ad oggetto:" Approvazione Avviso Pubblico per la presentazione delle domande per l'assegnazione di voucher/buoni spesa per l'abbattimento delle spese relative alla fornitura, in via sperimentale, di pasti per il "tempo mensa" per gli alunni delle scuole dell'infanzia del territorio comunale – A.S. 2023/2024- Fondo Nazionale per il Sistema Integrato di Educazione e Istruzione. D. Lgs. N.65/2017";

Considerato che:

- l'avviso pubblico è stato pubblicato all'Albo Pretorio dell'Ente nella sezione avvisi bandi e gare dal 15.12.2023 al 29.12.2023 al n. 2023/3127;
- l'esercizio commerciale "L'Angolo degli Antichi Sapori di Rinzo Elisa" con sede legale a Scicli in Via Acero – Ang. Via Ginepro n. - P.IVA 01070760887 ha manifestato il proprio interesse all'iniziativa de qua, unico operatore economico che ha aderito all'iniziativa;

Vista la convenzione stipulata con il citato operatore economico, per l'utilizzo ed il rimborso del buono spesa/voucher per la fornitura di pasti, in via sperimentale, destinati agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il "Tempo mensa" – A.S. 2023/2024;

Preso atto dei risultati positivi riscontrati nello svolgimento, in via sperimentale, del citato servizio nel decorso anno, accolto favorevolmente in termini di efficacia e qualità dalle famiglie degli alunni beneficiari del servizio de quo;

Rilevato che il Comune di Scicli intende riproporre un'indagine di mercato finalizzata all'affidamento in convenzione del servizio di erogazione pasti riservato agli alunni e al personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per l'anno scolastico 2024/2025;

Considerato che la procedura in questione non si configura né come una procedura contrattuale né come una procedura selettiva, in quanto la finalità del presente avviso è quella di attribuire alle famiglie attraverso il sistema dei buoni spesa sotto forma di voucher, l'erogazione di pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia del territorio comunale, come stabilito dal Fondo Nazionale per il Sistema Integrato di Educazione e Istruzione. D. Lgs. N.65/2017";

Vista la propria determina n. 306 del 06.12.2023 - R.G. n.1621 del 13.12.2023 ad oggetto: "Accertamento e impegno spesa relativo al contributo assegnato al Comune di Scicli ai sensi del "Decreto legislativo n. 65

del 13.04.2017 – Istituzione del Sistema integrato di educazione e Istruzione della nascita sino a sei anni a norma dell'art. 1 – commi 180 e 181, lett. e), della L. 13.07.2015, n. 107 – Fondo Nazionale per il sistema integrato di educazione e istruzione a supporto del Piano di Azione Pluriennale - Programmazione regionale – Riparto Annualità 2022 e 2023”;

Preso atto della sentenza del T.A.R. Lazio Roma Sez. III bis, 13 dicembre 2019, n. 14368;

Visto lo schema di avviso pubblico e la relativa modulistica predisposti all'uopo dal Servizio competente;

Vista la nota prot. n.72204 del 30.10.2023, acquisita al protocollo generale dell'Ente in data 27.11.2023 al n. 44757, con la quale sono state trasmesse le indicazioni generali per l'applicazione dei menù indicate nella nota dell'ASP. n. 7,

Ritenuto, di dover avviare la fase di pubblicazione dell'iniziativa;

Richiamata:

- la Legge 190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione nella Pubblica Amministrazione”;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 209 del 24.11.2023, con la quale è stato approvato il piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza per il triennio 2023-2025, quale sezione del P.I.A.O. 2023- 2025;

Dato atto che non sussistono situazioni, neppure potenziali, di conflitto di interesse in capo ai soggetti di cui all'art.6 bis della L. 241/1990, come introdotto dall'art. 1, comma 41, della L. 6 novembre 2012, n. 190;

Visto il Codice disciplinare aggiornato al CCNL 16/11/2022- Comparto Funzioni Locali 2019/2021;

Vista la determinazione del Sindaco n. 12 del 18.06.2024 con la quale sono stati confermati e nominati i Responsabili di Settore a seguito di modifica della macrostruttura dell'Ente;

Visto il D.Lgs. 36/2023;

Visto l'art. 48 dello Statuto Comunale;

Visto il T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con il D.L.gs. 18/08/2000 n. 267 e la L.R. 23/12/2000 n. 30 e ss.mm.ii.;

DETERMINA

Le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento e ne costituiscono presupposto e motivazione

- 1. di approvare** l'Avviso pubblico (allegato A) per indizione di manifestazione di interesse per l'individuazione degli esercizi commerciali che operano nel territorio comunale e si rendono disponibili all'acquisizione dei buoni spesa/voucher per la fornitura di pasti destinata agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del Comune di Scicli per il “Tempo mensa” – A.S. 2024/2025, nonché il modello di istanza con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà” (allegato B), lo schema di convenzione (allegato C), il modello del patto di integrità (allegato D) e le indicazioni generali per l'applicazione dei menù indicate nella nota dell'ASP. n. 7, trasmesse con nota prot. n.72204 del 30.10.2023, acquisita al protocollo generale dell'Ente in data 27.11.2023 al n. 44757 (allegato E) che allegati, formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2. di dare atto** che:
 - si procederà con successivo provvedimento all'approvazione dell'elenco degli operatori commerciali che aderiranno all'iniziativa e che firmeranno l'apposita convenzione con il Comune;
 - il presente provvedimento non comporta per sua natura impegno di spesa;
- 3. di dare atto**, altresì, che:
 - il responsabile unico del procedimento di che trattasi è la scrivente, ai sensi degli artt. 4,5,6 della legge 241/1990 e sm.i;
 - la scrivente responsabile non si trova in una posizione di conflitto di interessi e che, pertanto, non sussiste un obbligo di astensione circa l'adozione del presente provvedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 6 bis della Legge 07/08/1990, n. 241 e ss.mm.ii., del combinato disposto degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e del vigente Codice di comportamento;
 - la presente determinazione è conforme alle norme regolamentari vigenti, con particolare riferimento a quelle per la trasparenza e la prevenzione della corruzione;
 - il presente provvedimento sarà pubblicato all'Albo Pretorio on- line dell'ente per 15 gg. consecutivi, nonché nella sezione “Amministrazione Trasparente” ai sensi del D.Lgs. n.33/2013, così come modificato ed integrato D.Lgs. n. 97/16;
- 4. di trasmettere** il presente provvedimento al Servizio di Segreteria per gli adempimenti di propria competenza.

Avverso al presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR di competenza, entro 60 gg. dalla sua pubblicazione o, in alternativa a quest'ultimo, ricorso straordinario al Presidente della Regione Siciliana entro 120 giorni.

Il Responsabile di E.Q.
Angela Verdirame



COMUNE DI SCICLI
Libero Consorzio Comunale di Ragusa
Settore II Benessere di Comunità - Cultura e Istruzione



All. A)

AVVISO PUBBLICO

Manifestazione di interesse per l'individuazione di ditte interessate per la fornitura di pasti destinata agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il "Tempo mensa" – A.S. 2024/2025.

Con il presente avviso il Comune di Scicli intende effettuare una indagine di mercato, finalizzata all'affidamento in convenzione del servizio di erogazione pasti riservato, in favore degli alunni e del personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per l'anno scolastico 2024/2025. L'avviso è finalizzato a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione di operatori economici del settore, in modo non vincolante per il Comune di Scicli nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità e trasparenza.

Il presente avviso ha scopo esplorativo; non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali nei confronti dell'Ente. Tale fase consente alla stazione appaltante di delineare un quadro chiaro e completo del mercato di riferimento, senza che ciò possa ingenerare negli operatori alcun affidamento sul successivo invito alla procedura.

L'Ente, successivamente, intende stipulare contratto di convenzione con gli operatori interessati per garantire l'erogazione di pasti sotto forma di voucher per gli alunni delle scuole dell'infanzia.

Preso atto della sentenza del **T.A.R. Lazio Roma Sez. III bis, 13 dicembre 2019, n. 14368;**

Considerato che la procedura in questione non si configura né come una procedura contrattuale né come una procedura selettiva, in quanto la finalità del presente avviso è quella di attribuire alle famiglie attraverso il sistema dei buoni spesa sotto forma di voucher, l'erogazione di pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia del territorio comunale,

SI INVITANO

gli operatori economici autorizzati ai sensi della legislazione vigente quali esercizi alimentari, gastronomie, pizzerie e ristoranti, operanti nel Comune di Scicli, a volere manifestare il proprio interesse ad aderire all'iniziativa "buoni spesa/voucher" per la fornitura di pasti per il "tempo mensa" per gli alunni delle scuole dell'infanzia del territorio comunale.

Il servizio richiesto consiste nell'erogazione di un pasto tradizionale e deve obbligatoriamente seguire i dettami delle tabelle dietetiche rilasciate dall'ASP 7 di Ragusa.

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00, sono esclusi i sabati, le domeniche, le festività, i periodi di vacanza previsti da calendario scolastico. I pasti forniti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quanto previsto dal menù diversificato giornalmente ed articolato su quattro settimane, di cui alla tabella dietetica allegata per gli alunni della scuola dell'infanzia che fa parte integrante del presente C.S.A., elaborata e vidimata dal Dipartimento Prevenzione SIAN – Distretto di Modica e dal Servizio di Medicina Scolastica dell'Asp di Ragusa, competente per territorio, tenendo conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale.

I buoni spesa/voucher sono spendibili solo presso gli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa, restano fuori alimenti non previsti nelle tabelle dietetiche.

Il servizio dovrà rispettare:

- gli standard igienici previsti dalla normativa vigente, dal manuale di autocontrollo adottato dall'operatore economico in conformità al REG CE 852/2004, basato sul sistema H.A.C.C.P. ed ispirato alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.) onde evitare che si possano avere inconvenienti di ogni

sorta;

- il Regolamento UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ovvero circa la possibilità di presenza, come ingrediente o anche in forma di tracce, degli allergeni così come classificati dallo stesso regolamento comunitario;
- l'utilizzo di attrezzature e apparecchiature conformi alle vigenti norme e di personale in quantità sufficiente per il suo espletamento.
- tutti i viveri e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti che forniscono nutrienti ad azione protettiva (verdura, frutta) e limitando, viceversa, il consumo di alimenti che possono avere un effetto negativo sulla salute.
- è fatto obbligo rispettare le indicazioni generali per l'applicazione dei menù indicate nella nota dell'ASP. n. 7 che in copia si allega.

Il Settore Il Benessere di Comunità provvederà a formare l'elenco degli operatori e sottoscriverà con ciascuno di essi una convenzione che disciplina la rendicontazione ed il pagamento del valore dei voucher. Ad ogni operatore economico verrà riconosciuto il costo di € 4,30 (Iva inclusa) per pasto tradizionale da erogare per gli alunni delle scuole dell'infanzia per il "tempo mensa". La durata è stimata, in via sperimentale, a partire dal mese di **ottobre 2024 con scadenza al 31 maggio 2025**.

All'atto della sottoscrizione della convenzione, gli operatori economici dichiarano:

- a. di essere in regola con le norme sull'autorizzazione all'esercizio dell'attività commerciale;
- b. di non aver riportato condanne per reati di criminalità organizzata o sostegno alla criminalità organizzata, truffa allo Stato, e frode alimentare o sanitaria di cui agli artt. 439, 440, 442, 444 e 515 del codice penale.
- c. assenza dei motivi di esclusione previsti dal D.Lgs. 36/2023;
- d. regolarità contributiva risultante dal DURC;
- e. ai sensi dell'art. 100, comma 3, del D.Lgs. 36/2023, essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, nella categoria coerente con l'oggetto del servizio.

Gli operatori economici interessati a prestare il servizio dovranno comunque assicurare il rispetto degli obblighi relativi:

- al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori e, in generale, al CCNL in merito al personale addetto al servizio;
- all'inserimento lavorativo dei disabili, se dovuto;
- alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il buono spesa (voucher è rimborsato all'esercizio commerciale per il valore nominale dello stesso a fronte di presentazione al Comune di apposito rendiconto, unitamente alla copia dell'estratto generato dall'applicazione "Pago Asso", nell'ambito della piattaforma gestionale individuata dall'Ente Comune <http://www.assopaymentments.com>" e previa verifica della regolarità della documentazione presentata, mediante bonifico su c.c. indicato.

Nell'ambito della piattaforma gestionale individuata dall'Ente Comune <http://www.assopaymentments.com>" gli operatori commerciali:

- non devono avere debiti commerciali nei confronti della Intrapresa Srl;
- devono provvedere al pagamento di un canone mensile di € 20 + iva (per punto vendita) che intende aderire al circuito ed utilizzare l'APP e il portale Web PagoASSO - In caso di esercente non già operativo in una delle precedenti convenzioni con l'Ente (buoni spesa), l'adesione alla piattaforma comporta un costo di attivazione pari ad € 40 + iva; Si precisa che gli importi dovuti alla Intrapresa Srl andranno fatturati con cadenza trimestrale anticipata e pagamento a ricezione fattura, in caso di tardato pagamento il servizio verrà subito sospeso.

La manifestazione di interesse dovrà essere inviata all'indirizzo di posta elettronica protocollo@pec.comune.scicli.rg.it e, redatta secondo lo schema di manifestazione di interesse pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente unitamente al presente avviso, **entro le ore _____ del _____**. In caso di impossibilità ad inviarla via pec, l'esercente potrà presentarla all'ufficio protocollo del Comune.

L'elenco pubblicato sul sito istituzionale del Comune www.comune.scicli.rg.it sarà consegnato alle Istituzioni Scolastiche del territorio comunale e ai genitori degli alunni fruitori del pasto necessario per il "tempo mensa" unitamente alla card.

Per ulteriori informazioni sulla presente procedura rivolgersi al Servizio Istruzione al n. 0932839620

I dati personali relativi agli esercenti partecipanti verranno trattati, nel rispetto del Regolamento europeo 679/2016, ai soli fini della procedura di avviso pubblico per la manifestazione di interesse di cui all'oggetto del presente avviso.

Per la presentazione della manifestazione di interesse si segnalano gli allegati al presente avviso:

- Allegato B: Modello di istanza
- Allegato C : Schema di convenzione
- Allegato D: Patto di integrità
- Allegato E: Tabella delle grammature di riferimento;

Scicli _____

**Il Responsabile di E.Q.
Angela Verdirame**

ADESIONE ALL'AVVISO FINALIZZATO ALLA COSTITUZIONE DI UN ELENCO DI ATTIVITA' COMMERCIALI PER LA FORNITURA DI PASTI, DESTINATA AGLI ALUNNI E AL PERSONALE DOCENTE E NON DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE PER IL "TEMPO MENSA" – A.S. 2024/2025.

Al Comune di Scicli - SETTORE II
Via F.M. Penna 2
97018 SCICLI

protocollo@pec.comune.scicli.rg.it

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il _____,

C.F. _____, legale rappresentante dell'impresa _____,

Partita V.A. _____, con sede legale in _____ Via _____,

n° _____ telefono, o cell _____, mail _____ indirizzo pec _____,

Comunica di essere interessato ad aderire all'avviso di trattasi:

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del predetto decreto per false attestazioni e dichiarazioni mendaci,

CHIEDE

L'inserimento nell'elenco degli esercizi commerciali per la fornitura di pasti, destinati agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il "Tempo mensa" – A.S. 2024/2025.

DICHIARA

(ai sensi degli Artt. 46 e 47 del D.P.R. N° 445/2000)

- di essere in possesso dei requisiti previsti nell' avviso;
- di aver acquisito ed esaminato l'avviso e i relativi allegati e ne accetta integralmente senza riserve le clausole, le condizioni e limitazioni e responsabilità ivi indicate;
- di essere in regola con le norme sull'autorizzazione all'esercizio dell'attività commerciale;
- di non aver riportato condanne per reati di criminalità organizzata o sostegno alla criminalità organizzata, truffa allo Stato, e frode alimentare o sanitaria di cui agli artt. 439, 440, 442, 444 e 515 del codice penale.
- di impegnarsi a mantenere ferma la sua disponibilità fino al 30/06/2024 a decorrere dalla data di pubblicazione dell'Avviso pubblico, salvo recesso da comunicarsi con congruo anticipo;
- di impegnarsi al rispetto della normativa in materia di privacy, ai sensi delle norme vigenti.
- a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale, ogni variazione di dati/informazioni riguardante il proprio esercizio commerciale in relazione alla fornitura del servizio di che trattasi;
- l'assenza dei motivi di esclusione previsti dal D.Lgs. 36/2023;
- la regolarità contributiva risultante dal DURC;
- di essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, nella categoria coerente con l'oggetto del servizio;
- di rispettare il Regolamento UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ovvero circa la possibilità di presenza, come ingrediente o anche in forma di tracce, degli allergeni così come classificati dallo stesso regolamento comunitario;
- di utilizzare attrezzature e apparecchiature conformi alle vigenti norme e di personale in quantità

- sufficiente per il suo espletamento.
- di garantire che tutti i viveri e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi sono di primissima qualità, tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. (Le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti che forniscono nutrienti ad azione protettiva (verdura, frutta) e limitando, viceversa, il consumo di alimenti che possono avere un effetto negativo sulla salute).
- di rispettare le indicazioni generali per l'applicazione dei menù e le tabelle dietetiche rilasciate dall'Asp di Ragusa.
- di provvedere al pagamento di un canone mensile per l'adesione al circuito per utilizzare l'APP e il portale Web PagoASSO e di essere a conoscenza che gli importi dovuti alla Intrapresa Sri andranno fatturati con cadenza trimestrale anticipata e pagamento a ricezione fattura, in caso di tardato pagamento il servizio verrà subito sospeso.
- che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lvo 06/09/2011, n. 159;
- ai sensi del D.Lgs 159/2011 di avere i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

C.F. _____

C.F. _____

C.F. _____

- che ai sensi dell'art. 3, comma 7, della Legge 13 Agosto 2010, n. 136, è dedicato il seguente conto corrente bancario/postale:

Numero conto corrente: _____

Istituto di Credito: _____

Agenzia: _____

IBAN: _____

- che i soggetti delegati ad operare sul conto corrente sopra menzionato sono i seguenti:

a. Sig./Sig.ra _____ Nato/a a _____ il ___/___/___ Codice Fiscale

_____ Residente in _____ Via _____

b. Sig./Sig.ra _____ Nato/a a _____ il ___/___/___ Codice Fiscale

_____ Residente in _____ Via _____

- che ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge 136 del 13/08/2010 il sottoscritto si assume l'obbligo di rispettare la normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari pena nullità assoluta della convenzione.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento Generale Europeo 2016/679 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ data

_____ firma leggibile del dichiarante(*)

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

(*) Ove il richiedente è una società l'autocertificazione dovrà essere prodotta dal rappresentante legale e da tutti gli amministratori.

SI AUTORIZZA, IN CASO DI COMUNICAZIONI, L'INVIO DELL'INVITO AL SEGUENTE INDIRIZZO PEC

(si prega di trascrivere l'indirizzo utilizzando caratteri in stampatello)

(timbro e firma)

Allega la seguente documentazione:

copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore;

AVVERTENZE

NEL CASO IN CUI LA PRESENTE COMUNICAZIONE NON VENGA FIRMATA DIGITALMENTE (file .p7m) E' NECESSARIO ALLEGARE LA COPIA DI UN DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO VALIDO (file .pdf)

PER EVENTUALI CHIARIMENTI DI NATURA AMMINISTRATIVA O PER LA COMPILAZIONE DEL PRESENTE MODELLO, CONTATTARE l'Ufficio 0932841024



COMUNE DI SCICLI
Libero Consorzio Comunale di Ragusa
Settore II Benessere di Comunità - Cultura e Istruzione



**CONVENZIONE TRA IL COMUNE DI SCICLI E L'ESERCIZIO COMMERCIALE
"_____”PER L'UTILIZZO E IL RIMBORSO DEL BUONO
SPESA/VOUCHER RELATIVO ALLA FORNITURA DI PASTI DESTINATA AGLI ALUNNI E
AL PERSONALE DOCENTE E NON DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO
COMUNALE PER IL “TEMPO MENSA” – A.S. 2024/2025.**

TRA

**Il Comune di Scicli - Codice fiscale 00080070881 nella persona del _____ che
interviene al presente atto in qualità di Responsabile di E.Q. del Settore II Benessere di
Comunità – Cultura e Istruzione**

E

**l'Esercizio Commerciale “ _____”, con sede legale a Scicli, in
_____ - P.IVA _____, nella persona del
Sig. _____, che interviene al presente atto in qualità di Legale
Rappresentante**

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DELLA CONVENZIONE

1. La presente Convenzione ha per oggetto l'utilizzo dei Buoni Spesa/Voucher per la fornitura di pasti agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il “Tempo mensa” – A.S. 2024/2025, il cui elenco sarà pubblicato sul sito istituzionale del Comune e trasmesso alle Istituzioni Scolastiche interessate.
2. Le parti danno atto che la prestazione fiscale intercorre esclusivamente tra il soggetto privato e l'acquirente dei beni.

ART. 2 – MODALITA' DI UTILIZZO

1. I buoni spesa - voucher del valore di € 4,30 sono rilasciati dall'ufficio scolastico del Comune di Scicli, alla platea di beneficiari e potranno essere spesi presso l'esercizio convenzionato entro il 31.05.2025.
2. L' esercente all'atto della negoziazione rilascerà all'acquirente lo scontrino con la dicitura “corrispettivo non riscosso”.
3. I buoni spesa – voucher **sono incredibili, non sono utilizzabili come denaro contante** e non danno diritto a resto in contanti.
4. L'utilizzo di tali buoni spesa comporta l'obbligo per il fruitore di regolare in contanti l'eventuale differenza in eccesso tra il valore nominale del buono ed il prezzo del acquistato.

ART. 3 – MODALITA' DI RIMBORSO

Il buono spesa/voucher è rimborsato all'esercizio commerciale per il valore nominale dello stesso a fronte di presentazione al Comune di **apposito rendiconto, unitamente alla copia dell'estratto generato dall'applicazione "Pago Asso", nell'ambito della piattaforma gestionale individuata dall'Ente Comune <http://www.assopayments.com>** e **previa verifica della regolarità della documentazione presentata, mediante bonifico su c.c. indicato.** Nell'ambito della piattaforma gestionale individuata dall'Ente Comune <http://www.assopayments.com> gli operatori commerciali:

- non devono avere debiti commerciali nei confronti della Intrapresa Srl;
- devono provvedere al pagamento di un canone mensile di € 20 + iva (per punto vendita) che intende aderire al circuito ed utilizzare l'APP e il portale Web PagoASSO - In caso di esercente non già operativo in una delle precedenti convenzioni con l'Ente (buoni spesa), l'adesione alla piattaforma comporta un costo di attivazione pari ad € 40 + iva; Si precisa che gli importi dovuti alla Intrapresa Srl andranno fatturati con cadenza trimestrale anticipata e pagamento a ricezione fattura, in caso di tardato pagamento il servizio verrà subito sospeso.

A tal fine, con cadenza mensile, l'esercente trasmetterà all'ufficio scolastico la richiesta di pagamento dei buoni spesa- voucher acquisiti, emettendo la fattura elettronica per un importo pari al valore dei pasti rendicontati con l'indicazione del codice univoco UF3I1T.

La fattura non deve recare il CIG, esulando la procedura dal campo di applicazione della legge n. 136/2010 e succ., trattandosi della concessione di un contributo ai beneficiari, di cui il buono spesa-voucher rappresenta il valore economico e la legittimazione alla sua libera negoziazione, con il solo limite della spendibilità in uno degli esercizi commerciali inseriti nell'elenco formato dal Comune.

ART. 4 – CONDIZIONI

I buoni spesa-voucher sono personali (ovvero utilizzabili solo dal titolare indicato sullo stesso buono), non trasferibili, nè cedibili a terzi, non convertibili in denaro contante.

ART. 5 – BENI ACQUISTABILI CON IL BUONO SPESA

Con il buono spesa-voucher si acquista un pasto tradizionale giornaliero (dal lunedì al venerdì sono esclusi i sabati, le domeniche, le festività, i periodi di vacanza previsti da calendario scolastico) secondo i dettami delle tabelle dietetiche rilasciate dall'ASP 7 di Ragusa di cui all'allegato A).

I pasti forniti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quanto previsto dal menù diversificato giornalmente ed articolato su quattro settimane, di cui alla tabella dietetica allegata per gli alunni della scuola dell'infanzia che fa parte integrante del presente C.S.A., elaborata e validata dal Dipartimento Prevenzione SIAN – Distretto di Modica e dal Servizio di Medicina Scolastica dell'Asp di Ragusa, competente per territorio, tenendo conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale.

È in capo all'esercizio commerciale la verifica del corretto utilizzo del buono da parte dell'utente accertando l'identità del beneficiario e verificando che il prodotto acquistato rientri tra quelli ammessi

Il buono spesa è il titolo di legittimazione del suo possessore all'acquisto del pasto giornaliero per un valore massimo pari al suo controvalore in denaro.

ART. 6 . DICHIARAZIONI

Con la sottoscrizione della convenzione, dichiara:

- a. di essere in regola con le norme sull'autorizzazione all'esercizio dell'attività commerciale;
- b. di non aver riportato condanne per reati di criminalità organizzata o sostegno alla criminalità organizzata, truffa allo Stato, e frode alimentare o sanitaria di cui agli artt. 439, 440, 442, 444 e 515 del codice penale.
- c. di impegnarsi a mantenere ferma la sua disponibilità fino al 31.05.2025 a decorrere dalla data di pubblicazione dell'Avviso pubblico, salvo recesso da comunicarsi con congruo anticipo;
- d. di impegnarsi al rispetto della normativa in materia di privacy, ai sensi delle norme vigenti.
- e. a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale, ogni variazione di dati/informazioni riguardante il proprio esercizio commerciale in relazione alla fornitura del servizio di che trattasi;
- f. l'assenza dei motivi di esclusione previsti dal D.Lgs. 36/2023;
- g. la regolarità contributiva risultante dal DURC;
- h. di essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, nella categoria coerente con l'oggetto del servizio;
- i. di rispettare il Regolamento UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ovvero circa la possibilità di presenza, come ingrediente o anche in forma di tracce, degli allergeni così come classificati dallo stesso regolamento comunitario;
- j. di utilizzare attrezzature e apparecchiature conformi alle vigenti norme e di personale in quantità sufficiente per il suo espletamento.
- k. di garantire che tutti i viveri e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi sono di primissima qualità, tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. (Le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti che forniscono nutrienti ad azione protettiva (verdura, frutta) e limitando, viceversa, il consumo di alimenti che possono avere un effetto negativo sulla salute).
- l. di rispettare le indicazioni generali per l'applicazione dei menù e le tabelle dietetiche rilasciate dall'Asp di Ragusa.
- m. di provvedere al pagamento di un canone mensile di € ____ + iva (per punto vendita) per l'adesione al circuito per utilizzare l'APP e il portale Web PagoASSO e di essere a conoscenza che gli importi dovuti alla Intrapresa Srl andranno fatturati con cadenza trimestrale anticipata e pagamento a ricezione fattura, in caso di tardato pagamento il servizio verrà subito sospeso.

ART.7 - DURATA DELLA CONVENZIONE

La presente convenzione decorre dalla data della sottoscrizione ed ha validità sino al **31.05.2025**.

ART. 8 – RISERVATEZZA DEI DATI

Si autorizza il trattamento dei dati personali e sensibili per l'adesione al servizio in oggetto, ai fini di cui al Regolamento Generale Europeo 2016/679;

ART. 9 – CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale effettua controlli sul corretto utilizzo dei buoni spesa-voucher nel rispetto dei criteri e modalità indicati nella presente convenzione.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non riconoscere il rimborso al commerciante per la vendita di prodotti non conformi alla tipologia di cui all'art.5.

ART. 10 - RISOLUZIONE

La presente convenzione si intenderà risolta:

- al venire meno dei presupposti dichiarati all'art. 6;
- in caso di mancato corretto adempimento delle disposizioni previste dalla presente Convenzione ;

ART. 11 – CONTROVERSIE

Per le eventuali controversie tra le parti inerenti l'esecuzione della presente convenzione sarà competente il Tribunale di Ragusa, restando espressamente esclusa ogni forma di arbitrato.

ART. 12 – DOMICILIO

Per ogni effetto di legge, i contraenti eleggono domicilio presso la sede municipale del Comune di Scicli.

ART. 13 – SPESE CONVENZIONE

Tutte le spese inerenti e derivanti dalla presente Convenzione sono a carico dell'esercizio commerciale convenzionato. La presente convenzione verrà registrata solo in caso d'uso, ai sensi dell'art 6, comma 2 del D.P.R. 131/1986.

ART. 14 – NORME DI RINVIO

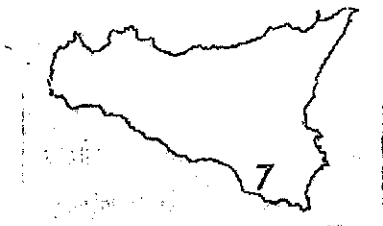
Per quanto non previsto dalla presente convenzione si fa rinvio alle norme del Codice Civile.

Letto, confermato, sottoscritto

Scicli li, _____

Il Comune di

L'Esercizio Commerciale



Prot. F2204

del 30 OTT. 2023

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Dipartimento di Prevenzione
Via A. Licitra, 11 Ragusa

UOC Igiene Alimenti e
Nutrizione

Direttore
Dott. Giovanni Barone
0932/234689

Dott.ssa Giulia Distefano
0932/234659

EMAIL
giovanni.barone@asp.rg.it
giulia.distefano91@asp.rg.it

sian.ragusa@pec.asp.rg.it

www.asp.rg.it
protocollo@pec.asp.rg.it

Comune di Scicli

Provincia di Ragusa
Protocollo N. 0044757
del 27/11/2023
Tipo: E - Cla: 9.3

Ragusa, 30/10/2023

Comune di Scicli
Libero consorzio comunale di Ragusa
Settore II Benessere di Comunità Cultura e Istruzione
Servizio Istruzione Sport e Politiche Giovanili
Corso Mazzini n. 5- 97018 Scicli

Oggetto: vidimazione tabelle dietetiche destinate alla refezione scolastica.

La dieta proposta dalla S.V. e le osservazioni espresse da questo Servizio fanno riferimento ad una popolazione costituita da bambini della scuola dell'infanzia (età 3 - 6 anni) e da bambini della scuola primaria (6 - 10 anni), per definizione "sana", cioè esente da patologie per le quali sono necessari modelli dietetici specifici e personalizzati redatti dal medico di fiducia, con un fabbisogno energetico (stimato per un LAF 1.45- attività leggera-normale compatibile con l'età ed un peso pari a circa 19 Kg per i bambini dell'infanzia e circa 30 Kg per i bambini della primaria) pari a circa 1600 Kcal/die per la fascia di età 3 - 6 anni e 2000 Kcal/die per la fascia di età 6 - 10 anni.

La dieta in oggetto fa riferimento al solo pasto che viene consumato a scuola e che pertanto deve coprire circa il 40% del fabbisogno energetico - nutrizionale giornaliero.

Ciò premesso, esaminate le tabelle dietetiche allegate, questo servizio fa presente che la redazione di una tabella dietetica deve essere supportata da tutta una serie di informazioni, da cui emerge che non è più il semplice calcolo delle calorie e delle varie componenti nutrizionali, fornite nella giusta percentuale, a realizzare una dieta ed è opportuno che l'estensore di un modello dietetico abbia contezza preliminare di ciò. Si coglie l'occasione, comunque, per fare alcune considerazioni.

L'alimentazione nel bambino rappresenta un momento fondamentale per uno sviluppo armonico ed equilibrato, non solo dal punto di vista fisico, ma anche psichico.

Pertanto è necessario che si propongano abitudini alimentari sane e comunque basate su evidenze scientifiche; il compito dei genitori e degli altri agenti di socializzazione è importante al fine di educare i bambini ad abitudini nutrizionali equilibrate.

Un'alimentazione equilibrata e appetibile può essere sostenuta anche dal consumo di piatti unici accompagnandoli con contorni a base prevalente di verdure preferibilmente cotte o, se crude, perfettamente igienizzate, di piccolo taglio.

I bambini nella stragrande maggioranza non mangiano verdure (ma bisogna educarli alla loro presenza nel piatto) pertanto il loro apporto in termini di macro-micronutrienti non viene preso in considerazione.

Quanto premesso ha però un senso se la merenda rappresenta un' integrazione nell'ambito dei consumi giornalieri consigliati e non un pasto aggiuntivo e se la colazione e la cena proposte a casa si integrano dal punto di vista nutrizionale con il pasto consumato a scuola.

In altri termini, una dieta bilanciata è realizzabile se integrata con le abitudini alimentari all'interno del nucleo familiare (presupposta l'assoluta dipendenza alimentare dai genitori, considerata l'età).

Ad esso devono essere veicolate in maniera prioritaria, ma non esclusiva, queste informazioni oltre che al personale addetto alla refezione che, per compiti istituzionali, segue le presenti indicazioni dietetiche.



prot. F220h

del 30 OTT. 2023

Pertanto, alle figure genitoriali e tutoriali, rappresentando i principali responsabili del bilanciamento dietetico dei bambini, spetta il compito di integrare e supplire le eventuali carenze di un menù scolastico costituito fra l'altro dal solo pasto di mezzogiorno.

Osservazioni

1. la dieta proposta dovrebbe prevedere la stagionalità autunno/inverno e primavera/estate, garantendo l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione, requisito importante sia in termini di valenza nutrizionale sia in termini di un migliore approvvigionamento di materie prime;
2. La dieta in oggetto dovrebbe presentarsi variegata nell'offerta delle matrici alimentari proposte ed aderente al modello dietetico mediterraneo (vedi documentazione allegata), presentando un adeguato bilanciamento calorico - nutrizionale in base alla popolazione di riferimento;
3. La dieta proposta deve presentarsi conforme a quanto richiesto nella documentazione allegata (deve essere indicata per 4 settimane, presentare la composizione media giornaliera dei macronutrienti e media mensile dei micronutrienti);
4. La dieta proposta deve offrire la verdura così come la frutta quotidianamente, in modo da garantire un buon apporto di vitamine e sali minerali, oltre che di fibra alimentare, utilissima in particolar modo nella fisiologia della funzionalità dell'apparato gastroenterico e nella prevenzione primaria delle malattie cronico-degenerative e della stipsi.
5. La gestione dei pasti per soggetti celiaci, di cui non si fa cenno, prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine o naturalmente "gluten free" secondo il modello dietetico proposto. Tanto sarà oggetto di valutazione (Piano di autocontrollo adottato) nel corso dei controlli ufficiali.

Di seguito vengono riportati alcuni suggerimenti sulla preparazione dei menù.

INDICAZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEI MENÙ PER IL PERSONALE DI CUCINA

- L'insalata mista: per condirla preferire olio extra vergine di oliva e limone fresco piuttosto che aceto; è possibile l'utilizzo in tutte le verdure crude e/o cotte.
- Ridurre per quanto possibile la cottura alla griglia, privilegiando altre forme di cottura indicate e come di seguito suggerito.
- Per i sughi mai soffriggere le verdure nell'olio, ma stufarle.
- Per i contorni preferire la cottura a vapore, al forno o al gratin.
- E' previsto l'utilizzo di solo brodo vegetale (e saltuariamente di carne) per i vari tipi di preparazione (ad es. per il risotto).
- Le patate possono essere cucinate al forno o al vapore: il loro consumo è limitato poiché i carboidrati complessi di cui sono costituite sono già presenti nei primi piatti a base di pasta, nel pane, nella pizza ecc.
- Per quanto riguarda il consumo di carne si preferirà la cottura al tegame o al forno senza l'aggiunta di grassi.
- E' consigliato l'utilizzo di olio extra vergine di oliva a fine cottura.
- Frutta fresca ed ortaggi tutti i giorni, oppure frullati di frutta, il dolce in sostituzione della frutta 2 volte al mese.
- E' necessario fare bere ogni giorno una buona quantità di acqua per preservare la funzionalità renale, ammorbidire le feci e contrastare la stitichezza, reidratare i tessuti.
- Utilizzare per insaporire le pietanze, limone ed erbe aromatiche (rosmarino, maggiorana, menta).
- Consumare esclusivamente sale iodato, con parsimonia.
- Evitare dadi o preparati per brodo contenenti glutammato monosodico.
- Evitare alimenti conservati (in scatola, sott'olio ecc.)

Si fa presente che il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è sempre pronto a fornire la massima collaborazione per qualsiasi problema che dovesse verificarsi in ordine alla presente: recapiti telefonici 0932/234659, 0932/234679, 0932/234689.



Dr. Giovanni Barone
Direttore U.O.C.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ragusa

| LUNEDI' | | |
|---|----------------------------|---------|
| Pasta con lenticchie passate | Pasta | Gr. 30 |
| | Lenticchie | Gr. 30 |
| | Carote | Gr. 5 |
| | Sedano | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 7 |
| | Sale | q.b. |
| Prosciutto cotto coscia senza polifosfati | | Gr. 40 |
| Insalata verde di stagione | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| MARTEDI' | | |
|--------------------|----------------------------------|---------|
| Lasagne al forno | Lasagne | Gr. 60 |
| | Carne macinata di vitello fresca | Gr. 20 |
| | Pomodori pelati | Gr. 50 |
| | Carote | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Mozzarella | Gr. 30 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Carotine lesse | Carote fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| MERCOLEDI' | | |
|-----------------------------------|----------------------------|---------|
| Riso alla zucca gialla | Riso | Gr. 50 |
| | Zucca | Gr. 30 |
| | Sale, cipolla | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Cotoletta petto di pollo al forno | Petto di pollo fresco | Gr. 60 |
| | Pane grattugiato | Gr. 8 |
| | Farina | Gr. 5 |
| | Uova | 1/4 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Insalata mista di stagione | | Gr. 70 |
| | Olio | Gr. 5 |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| GIOVEDI' | | |
|--|-------------------------------|---------|
| Minestrone con verdure fresche passate | Pasta | Gr.40 |
| | Carote | Gr.10 |
| | Cipolla | Gr.5 |
| | Patate | Gr.10 |
| | Sedano | Gr.7 |
| | Pomodoro | Gr.30 |
| | Zucchine | Gr.10 |
| | Spinaci | Gr.10 |
| | Piselli | Gr.10 |
| | Misto legumi | Gr.10 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 |
| | Sale | q.b. |
| Polpettine in umido | Carne magra di vitello fresca | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 20 |
| | Uovo | 1/8 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | Pane grattugiato | q.b. |
| | Aromi: cipolla, carota | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.4 |
| Spinaci | Spinaci freschi | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| VENERDI' | | |
|------------------------------|-------------------------------------|--------|
| Pasta al pomodoro | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 85 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale, cipolla, aglio | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Bastoncini di pesce al forno | Filetti merluzzi surgelati | Gr.80 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Purea di patate | Patate fresche | Gr.70 |
| | Sale, burro, parmigiano grattugiato | q.b. |
| Pane | | Gr.40 |
| Frutta di stagione | | Gr.150 |



| | | |
|---|----------------------------|---------|
| Pasta con lenticchie passate | Pasta | Gr. 30 |
| | Lenticchie | Gr. 30 |
| | Carote | Gr. 5 |
| | Sedano | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 7 |
| | Sale | q.b. |
| | | Gr. 40 |
| Prosciutto cotto coscia senza polifosfati | | Gr. 50 |
| | | Gr. 5 |
| Insalata verde di stagione | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | | Gr. 40 |
| Pane | | Gr. 150 |
| Frutta di stagione | | |

| | | |
|--------------------|----------------------------------|---------|
| MARTEDI' | | |
| Lasagne al forno | Lasagne | Gr. 60 |
| | Carne macinata di vitello fresca | Gr. 20 |
| | Pomodori pelati | Gr. 50 |
| | Carote | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Mozzarella | Gr. 30 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | | Gr. 5 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 70 |
| Carotine lesse | Carote fresche | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | | Gr. 40 |
| Pane | | Gr. 150 |
| Frutta di stagione | | |

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------|---------|
| MERCOLEDI' | | |
| Riso alla zucca gialla | Riso | Gr. 50 |
| | Zucca | Gr. 30 |
| | Sale, cipolla | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | | Gr. 60 |
| Cotoletta petto di pollo al forno | Petto di pollo fresco | Gr. 8 |
| | Pane grattugiato | Gr. 5 |
| | Farina | 1/4 |
| | Uova | Gr. 4 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 70 |
| Insalata mista di stagione | | Gr. 5 |
| | Olio | Gr. 40 |
| Pane | | Gr. 150 |
| Frutta di stagione | | |



GIUGNO

| | | |
|--|-------------------------------|---------|
| Minestrone con verdure fresche passate | Pasta | Gr.40 |
| | Carote | Gr.10 |
| | Cipolla | Gr.5 |
| | Patate | Gr.10 |
| | Sedano | Gr.7 |
| | Pomodoro | Gr.30 |
| | Zucchine | Gr.10 |
| | Spinaci | Gr.10 |
| | Piselli | Gr.10 |
| | Misto legumi | Gr.10 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 |
| | Sale | q.b. |
| Polpettine in umido | Carne magra di vitello fresca | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 20 |
| | Uovo | 1/8 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | Pane grattugiato | q.b. |
| | Aromi: cipolla, carota | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.4 |
| Spinaci | Spinaci freschi | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

VENERDI'

| | | |
|------------------------------|-------------------------------------|--------|
| Pasta al pomodoro | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 85 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale, cipolla, aglio | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Bastoncini di pesce al forno | Filetto merluzzi surgelati | Gr.80 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Purea di patate | Patate fresche | Gr.70 |
| | Sale, burro, parmigiano grattugiato | q.b. |
| Pane | | Gr.40 |
| Frutta di stagione | | Gr.150 |



| LUNEDI' | | |
|--------------------------|----------------------------|---------|
| Riso braccio di ferro | Riso | Gr. 60 |
| | Spinaci freschi | Gr. 30 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Lonza di maiale al forno | Lonza fresca di maiale | Gr. 60 |
| | Sale, aromi | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Zucchine al forno | Zucchine fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| MARTEDI' | | |
|-------------------------|----------------------------|---------|
| Pasta al pomodoro | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 85 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale, cipolla, aglio | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Provola fresca ragusana | | Gr. 40 |
| Carotine lesse | Carote fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| MERCOLEDI' | | | |
|--|----------------------------|--------------------------|-------|
| Minestrone con verdure fresche passate | Pasta | Gr.40 | |
| | Carote | Gr.10 | |
| | Cipolla | Gr.5 | |
| | Patate | Gr.10 | |
| | Sedano | Gr.7 | |
| | Pomodoro | Gr.30 | |
| | Zucchine | Gr.10 | |
| | Spinaci | Gr.10 | |
| | Piselli | Gr.10 | |
| | Misto legumi | Gr.10 | |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 | |
| | Sale | q.b. | |
| | Spezzatino di tacchino | Carne fresca di tacchino | Gr.60 |
| | | Pomodoro | Gr.15 |
| Olio extravergine di oliva | | Gr.5 | |
| Aglio, salvia e sale | | q.b. | |
| Insalata verde di stagione | | Gr.50 | |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 | |
| | Sale | q.b. | |
| Pane | | Gr.40 | |
| Frutta di stagione | | Gr.150 | |

| GIOVEDI' | | |
|-----------------------------|--------------------------------|---------|
| Pastina con passata di ceci | Pasta | Gr. 30 |
| | Ceci secchi passati | Gr. 30 |
| | Carota | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | Tortino di verdure di stagione | Verdure |
| Uovo | | 1/2 |
| Ricotta/latte/parmigiano | | Gr. 20 |
| Olio extravergine di oliva | | Gr. 5 |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| VENERDI' | | |
|-------------------------------|----------------------------|---------|
| Pastina con olio e parmigiano | Pasta | Gr. 50 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Parmigiano | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Bastoncini di pesce al forno | Filetti merluzzi surgelati | Gr. 80 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Piselli extrafini al vapore | | Gr. 60 |
| | Cipolla | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



LUNEDI'

| | | |
|------------------------------|----------------------------|---------|
| Pasta al pomodoro | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 85 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale, cipolla, aglio | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Frittata di ricotta al forno | Ricotta | Gr. 40 |
| | uovo | Gr. 50 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Spinaci | Spinaci freschi | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

MARTEDI'

| | | |
|--|----------------------------|---------|
| Minestrone con verdure fresche passata | Pasta | Gr.40 |
| | Carote | Gr.10 |
| | Cipolla | Gr.5 |
| | Patate | Gr.10 |
| | Sedano | Gr.7 |
| | Pomodoro | Gr.30 |
| | Zucchine | Gr.10 |
| | Spinaci | Gr.10 |
| | Piselli | Gr.10 |
| | Misto legumi | Gr.10 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 |
| | Sale | q.b. |
| Petto di pollo al limone | Petto di pollo fresco | Gr. 60 |
| | Farina | Gr. 5 |
| | Sale | q. b. |
| | Limone | q. b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr.5 |
| Patate al forno | Patate fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| MERCOLEDI' | | |
|----------------------------|----------------------------------|---------|
| Lasagne al forno | Lasagne | Gr. 60 |
| | Carne macinata di vitello fresca | Gr. 20 |
| | Pomodori pelati | Gr. 50 |
| | Carote | Gr. 5 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Mozzarella | Gr. 30 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Insalata verde di stagione | Olio extravergine di oliva | Gr. 50 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| GIOVEDI' | | |
|---|--|---------|
| Passato di legumi con farro | Farro | Gr. 30 |
| | Legumi | Gr. 30 |
| | Sale, cipolla, aglio, patate, pomodoro | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Prosciutto cotto coscia senza polifosfati | | Gr. 40 |
| Insalata carote Julienne | Carote fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| VENERDI' | | |
|----------------------------|------------------------------------|---------|
| Riso alle zucchini | Riso | Gr. 50 |
| | Zucchini | Gr. 30 |
| | Cipolla, sale | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Pesce in umido | Cuore di filetto nasello surgelato | Gr. 80 |
| | Farina | Gr. 5 |
| | Pomodori pelati | Gr. 20 |
| | Sale, aglio, prezzemolo | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Insalata mista di stagione | | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| LUNEDI' | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---------|
| Pasta al tonno | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 55 |
| | Tonno all'olio di oliva sgocciolato | Gr. 15 |
| | Cipolla, prezzemolo, sale | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Provola fresca ragusana | | Gr. 40 |
| Insalata verde di stagione | | Gr. 50 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| MARTEDI' | | |
|--|----------------------------|---------|
| Minestrone con verdure fresche passate | Pasta | Gr. 40 |
| | Carote | Gr. 10 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Patate | Gr. 10 |
| | Sedano | Gr. 7 |
| | Pomodoro | Gr. 30 |
| | Zucchine | Gr. 10 |
| | Spinaci | Gr. 10 |
| | Piselli | Gr. 10 |
| | Misto legumi | Gr. 10 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Spezzatino di tacchino | Carne fresca di tacchino | Gr. 60 |
| | Pomodoro | Gr. 15 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| | Aglio, salvia e sale | q.b. |
| Patate al forno | Patate fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| MERCOLEDI' | | |
|---------------------|-------------------------------|---------|
| Pasta al pomodoro | Pasta | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 85 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale, cipolla, aglio | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Polpettine in umido | Carne magra di vitello fresca | Gr. 50 |
| | Pomodori pelati | Gr. 20 |
| | Uovo | 1/8 |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| | Pane grattugiato | q.b. |
| | Aromi: cipolla, carota | q.b. |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Carotine lesse | Carote fresche | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

| GIOVEDI' | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------|
| Passato di fagioli con pastina | Pasta | Gr. 30 |
| | Fagioli | Gr. 30 |
| | Carote | Gr. 10 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 7 |
| | Sale | q.b. |
| Tortino di verdure di stagione | Verdure | Gr. 60 |
| | Uovo | 1/2 |
| | Ricotta/latte/parmigiano | Gr. 20 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |



| VENERDI' | | |
|------------------------------|----------------------------|---------|
| Riso braccio di ferro | Riso | Gr. 60 |
| | Spinaci freschi | Gr. 30 |
| | Cipolla | Gr. 5 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| | Parmigiano grattugiato | Gr. 5 |
| Bastoncini di pesce al forno | Filetti merluzzi surgelati | Gr. 80 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 4 |
| Insalata mista di stagione | | Gr. 70 |
| | Olio extravergine di oliva | Gr. 5 |
| | Sale | q.b. |
| Pane | | Gr. 40 |
| Frutta di stagione | | Gr. 150 |

FRUTTA DI STAGIONE 1° CATEGORIA. TRE TIPI DIVERSI NELL'ARCO DELLA SETTIMANA

PANE FRESCO DI GIORNATA

Qualora nel corso dell'anno sorgessero dei problemi riguardanti l'indice di gradimento di alcuni piatti da parte dei bambini, è ammessa la possibilità di intervento con le opportune modifiche.



PATTO DI INTEGRITÀ

DICHIARAZIONE Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.), approvato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 72/2013, e adottato dal Comune di Scicli con Deliberazione della Giunta Comunale n. 38 del 22.04.2022.

Manifestazione di interesse per l'individuazione di ditte interessate per la fornitura di pasti destinata agli alunni e al personale docente e non delle scuole dell'infanzia del territorio comunale per il "Tempo mensa" – A.S. 2024/2025.

Con la presente dichiarazione, il sottoscritto/a, nato a, il e residente a

In via nella qualità di legale rappresentante dell'ente/impresa/cooperativa sociale

con sede in p.iva partecipante alla procedura indicata in oggetto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, previa ammonizione di cui all'articolo 76 del citato decreto, assumendosene la piena responsabilità, dichiara:

di obbligarsi espressamente nel caso di ammissibilità alla procedura de qua:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare all'Amministrazione qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura di affidamento e/o durante l'esecuzione della convenzione, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura in oggetto;
- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento formale o sostanziale con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla procedura di appalto;
- ai fini dell'applicazione dell'art.53, comma 16 ter, del decreto legislativo n.165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Amministrazione che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

"Efficacia del patto d'integrità"

Il contenuto del patto di integrità e le relative sanzioni resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto.

data _____

Firma e timbro

Firma Legale rappresentante

(allegare documento di riconoscimento valido)