COMUNE DI ROCCA S. MARIA
28 GIU 2018
N. 1427 Cat. 1 Cl. 1 Uff.

MODELLO A)

La DICHIARAZIONE sostitutiva deve essere resa dal rappresentante legale dell'Impresa o da un suo procuratore legale.

Spett.le Comune di Rocca Santa Maria
Area Affari generali

OGGETTO: Manifestazione d'interesse ed Offerta economica per l'affidamento del servizio di COLONIA ESTIVA MARINA MINORI 2018 del Comune di Rocca Santa Maria.

Il/la Sottoscritto/a ROMANTE ADELE
Nato/a a MOSCIANO S. A. (TE) il 16-12-1940
residente nel Comune di GIULIANOVA Provincia TERAMO
Via/Piazza TREMITI, 6
legale rappresentante dell'Impresa HOTEL CESARE DI ROMANTE ADELE e C. SNC
con sede nel Comune di GIULIANOVA Provincia TERAMO
Via/Piazza LUNGOMARE SPALATO, 80
con codice fiscale numero 00042020677 e con partita I.V.A. 00042020677
telefono 085 8002398 fax 085 8004895
mail con espresso riferimento alla ditta che rappresenta INFO@HOTELCESARE.IT
PEC hotelcesare@pec.it con espresso riferimento all'impresa che rappresenta
in qualità di esercente l'attività di STABILIMENTO BALNEARE/RISTORANTE *(eventualmente cancellare la voce che non interessa)* con denominazione: HOTEL CESARE SNC sito in GIULIANOVA – Via LUNGOMARE SPALATO n. 80 ***(N.B.: QUALORA il ristorante all'interno dello stabilimento sia gestito da altra ditta, dovranno contestualmente pervenire n. 02 distinte manifestazioni di interesse e offerte in base all'attività esercitata (una dalla ditta che gestisce il servizio spiaggia e una dalla ditta che gestisce il servizio ristorante)***

presa visione dell'avviso pubblico per la presentazione di offerta economica per l'affidamento del servizio in oggetto e dei relativi allegati, avvalendosi della facoltà concessagli dagli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, per la documentazione relativa alla manifestazione d'interesse in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

1) MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO
(barrare le voci che interessano)

Come:
☒ concorrente singolo;
□ mandatario capogruppo di: - raggruppamento temporaneo verticale orizzontale, ai sensi degli articoli 45, comma 2, lettera d), e 48, comma 2, del decreto legislativo n. 50 del 2016;
□ mandante in: - consorzio ordinario ai sensi degli articoli 45, comma 2, lettera e), e 48, del decreto legislativo n. 50 del 2016;

DICHIARA

☒ Che lo stabilimento balenare è il seguente: denominazione: LIDO CESARE sito in GIULIANOVA – Via LUNGOMARE SPALATO ed è gestito dalla ditta: HOTEL CESARE SNC - sede legale/residenza: GIULIANOVA - LUNG. SPALATO 80 P.iva e c.f.: 00042020677
- polizza assicurativa R.C. n. 1/2664/21/102838755 Compagnia UNIPOL ASSICURAZIONI
☒ Che il ristorante sito all'interno dello stabilimento balneare è il seguente: denominazione LIDO CESARE ed è gestito dalla ditta: HOTEL CESARE SNC - sede legale/residenza: LUNGOMARE SPALATO, 80 - p.iva e c.f.: 00042020677;
☒ Che le suddette strutture sono in possesso di regolari autorizzazioni per lo svolgimento delle attività
☒ Di aver preso esatta cognizione della natura del servizio e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
☒ Di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni contenute nell'Avviso;
☒ Di accettare ed essere a conoscenza che tale manifestazione potrebbe non condurre ad un affidamento del servizio e che l'Amministrazione potrebbe interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato;
☒ Che l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata a cui vanno inviate le comunicazioni da parte dell'Amministrazione, è il seguente: hotelcesare@pec.it;
☒ Di aver preso esatta cognizione sull'assunzione di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni;
☒ Che non sussistono relazioni di parentela o affinità, o situazioni di convivenza o frequentazione abituale tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti (combinato disposto dell'art. 1, comma 9, lett. e) della l. n. 190/2012 e dell'art. 6 del d.p.r. n. 62/2013);
☒ Di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Amministrazione che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto della predetta Amministrazione (dirigenti, funzionari titolari di funzioni dirigenziali, responsabili di procedimento) per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro» (art. 53, comma 16 *ter, d.lgs. n. 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42 della l. n. 190/2012)*;

□ Che la Ditta è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative sociali alla sezione ______________ data di iscrizione ______________ o analogo registro della Regione di appartenenza o dello stato aderente all'Unione Europea

☒ Che la ditta è iscritta al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di 53224 (TERAMO) al n. 53224 dal 23.09.1968 per l'attività di ALBERGO-BAR-RIST. STABILIM. BALNEARE;
☒ Che la ditta è iscritta presso l'INPS di TERAMO con il n. 7900060176 dal 01.06.1970;
☒ Che la ditta è iscritta presso l'INAIL di TERAMO con il n. 3194165/70 dal 27-06-1990;
☒ Che il C.C.N.L. applicato è il seguente: TURISMO;
☒ Il tassativo ed integrale rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale e delle norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.lgs n. 81/2008 nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
☒ Che è in regola sotto il profilo del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti addetti;
☒ L'insussistenza di provvedimenti interdettivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni e alla partecipazione a gare pubbliche di cui all'art. 14 del D.lgs. n. 81/2008 conseguenti a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale per violazioni delle disposizioni per il contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori;
☒ Che è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della Legge n. 68/99;
Ovvero
☒ Che la ditta non è soggetta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
☒ Di non trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione previste nell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 e/o in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalle gare e/o l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
☒ Che nei confronti degli amministratori non è stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
☒ Di essere in possesso dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui all'art. 83 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.
☒ Di poter disporre delle figure professionali richieste per la gestione del servizio;
☒ L'insussistenza di procedimenti, provvedimenti, instaurati o decisi, a carico della cooperativa sociale e del suo titolare / legale rappresentante, come previsto dall'art. 2 del DPR 252/98 per l'applicazione di una delle misure previste dalla legislazione antimafia
In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzi o aggregazioni di imprese, ciascun soggetto partecipante dovrà compilare la predetta dichiarazione secondo il Modulo A. Allega alla presente:
*** N.B.:
QUALORA il ristorante all'interno dello stabilimento sia gestito da altra ditta, dovranno contestualmente pervenire n. 02 distinte manifestazioni di interesse e offerte in base all'attività esercitata (una dalla ditta che gestisce il servizio spiaggia e una dalla ditta che gestisce il servizio ristorante)

2) PROPONE, Per i servizi indicati nell'avviso alla voce "*OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO*",

LA SEGUENTE MIGLIORE OFFERTA:

Per il SERVIZIO SPIAGGIA - € 600,00..... comprensivo di IVA per l'intero periodo *(inferiore a € 800,00)*;
Per il SERVIZIO RISTORAZIONE costo per singolo pranzo: € 6,95. *(inferiore a € 7,50)* Comprensivo di IVA;
(*EVENTUALE*):
- percentuale di sconto su consumazioni varie: ......10......%
- servizi aggiuntivi rispetto alla richiesta minima: PROVE GRATUITE BEACH TENNIS AMPIO PARCO GIOCHI

DICHIARA di essere consapevole che:
- il servizio sarà aggiudicato in favore dello stabilimento che avrà proposto il prezzo complessivamente più basso (prezzo offerto per servizio spiaggia + prezzo complessivo offerto per il servizio ristorante per l'intero periodo, calcolato su un numero ipotetico complessivo di presenze pari a 340);
- A parità di offerta saranno prese in considerazione eventuali offerte migliorative del servizio che a solo titolo esemplificativo potrebbero consistere in:
- Percentuali di sconto su consumazioni varie;
- Servizi aggiuntivi rispetto alla dotazione minima richiesta.

Allega: Copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del legale rappresentante - soggetto firmatario, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/00.

Luogo e data GIULIANOVA 24/06/18

Timbro e firma del titolare / legale rappresentate

HOTEL CESARE
di Pomante Adele & C. s.n.c.
Lungomare [illegible] (TE)
Tel. e Fax 085/8003398 085/8004895
Partita IVA: 00042020677

COMUNE DI ROCCA SANTA MARIA

TERAMO

AVVISO DI INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO ed ACQUISIZIONE OFFERTE PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA COLONIA ESTIVA MINORI 2018

(art. 36 del d. Lgs. 50/2016)

CIG: Z26240F62C

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI

Vista la deliberazione della G.C. n. 52 del 13-06-2018 con la quale si forniva l'indirizzo di procedere all'organizzazione della colonia marina estiva per minori del Comune di Rocca Santa Maria – anno 2018

RENDE NOTO

L'amministrazione comunale intende acquisire manifestazioni di interesse per procedere all'affidamento del servizio di gestione della colonia estiva marina anno 2018 per minori che si svolgerà nel periodo dal 02 Luglio 2018 al 13 Luglio 2018 con una frequenza di cinque giorni per settimana *(dal lunedì al venerdì)* per n. 02 settimane (10 giorni), e per un numero di frequentanti di circa 30 minori oltre autisti ed assistenti, in uno stabilimento del territorio comunale di Giulianova (TE).

INVITA

gli operatori economici interessati a comunicare il proprio interesse e rimettere la propria migliore offerta economica, in conformità delle prescrizioni contenute nel presente avviso.

Si procederà anche in presenza di un'unica offerta ritenuta congrua.

SOGGETTI ECONOMICI INTERESSATI ALLA PROCEDURA

Possono partecipare alla procedura:

- i soggetti previsti dall'art. 45 del D.Lgs. n.50/2016;

- gli operatori economici per i quali non vi siano motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50/2016.

OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Dovranno essere garantiti i seguenti servizi minimi:

1. localizzazione dalla colonia in uno stabilimento balneare del Comune di Giulianova (Te);
2. SERVIZIO SPIAGGIA: spiaggia privata, n. 01 bagnino a disposizione, servizi igienici, n. 02 cabine riservate, doccia calda giornaliera per ogni bambino, minimo n. 12 ombrelloni, n. 16 lettini e n. 20 sdraio. Disponibilità nella spiaggia dello stabilimento di area attrezzata giochi per i più piccoli e di campo di calcetto su sabbia o di beach volley recintato. Importo massimo per il servizio spiaggia per l'intero periodo: **€ 800,00** comprensivo di IVA;
3. SERVIZIO RISTORAZIONE: ristorazione all'interno della stessa struttura balneare in locale per lo scopo regolarmente autorizzato e tale da assicurare un pranzo ad ogni partecipante composto da un primo, secondo, contorno, pane e acqua - per quantità adeguate ad alunni delle scuole medie nel rispetto del menù adottato dalla ASL di Teramo per 1^ e 2^ settimana Primavera/Estate come risultante dalle tabelle allegate *(stralcio linee guida della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica)*. **Tale menù dovrà essere rigorosamente rispettato.** Per i massimo n. 04 adulti *(assistenti e autisti)* dovrà essere adottata adeguata grammatura.
   Importo massimo del costo per singolo pranzo: **€ 7,50** Comprensivo di IVA;
4. lo stesso stabilimento dovrà essere in possesso di specifica polizza assicurativa R.C. per la copertura degli ospitati;
5. Nell'offerta dovrà essere indicato, distintamente, l'importo complessivo massimo offerto per il SERVIZIO SPIAGGIA, comprensivo di IVA e l'importo massimo offerto per il SERVIZIO RISTORAZIONE, per singolo pasto, comprensivo di IVA, come da modello offerta allegato.
6. Nell'offerta dovrà essere indicata l'esatta denominazione con tutti i dati dello stabilimento balneare e se il servizio di ristorazione all'interno dello stabilimento viene gestito da altra ditta dovranno essere indicati i precisi dati anche di quest'ultima, compresi codice fiscale e partita IVA;

7. Importo ipotetico stimato per la fornitura (servizio spiaggia e ristorazione), calcolato su una presenza presunta giornaliera di n. 34 utenti (comprensivo di assistenti) x 10 giorni di svolgimento: € 3.350,00 comprensiva di IVA. Tali valori sono puramente indicativi e in alcun modo non vincolanti per l'Ente.

Il servizio sarà aggiudicato in favore dello stabilimento che avrà proposto il prezzo complessivamente più basso (prezzo offerto per servizio spiaggia + prezzo complessivo stimato per servizio ristorazione calcolato su una base ipotetica di n. 34 presenze giornaliere per l'intero periodo). Il prezzo da indicare nell'offerta dovrà essere al ribasso rispetto a quelli sopra indicati. A parità di offerta saranno prese in considerazione eventuali offerte migliorative del servizio che a solo titolo esemplificativo potrebbero consistere in:

- Percentuali di sconto su consumazioni varie;
- Servizi aggiuntivi rispetto alla dotazione minima richiesta.

L'offerta dovrà essere redatta preferibilmente, utilizzando il modello allegato al presente avviso.

N.B.: QUALORA il ristorante all'interno dello stabilimento sia gestito da altra ditta, dovranno contestualmente pervenire n. 02 distinte manifestazioni di interesse e offerte* in base all'attività esercitata *(una dalla ditta che gestisce il servizio spiaggia e una dalla ditta che gestisce il servizio ristorante)

TERMINE ULTIMO E MODALITA' DI RICEZIONE DELLE OFFERTE

La dichiarazione contenente l'offerta per i servizi di cui sopra, dovrà essere redatta secondo lo schema allegato (modello A) al presente avviso, debitamente sottoscritta e corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore. Gli operatori partecipanti potranno usare direttamente il modulo proposto dall'Amministrazione o adeguarlo in base alle esigenze o un altro modello purché contenente le stesse informazioni.
La manifestazione di interesse contenente l'offerta dovrà pervenire all'Amministrazione procedente, inderogabilmente **entro e non oltre le ore 11.00 del 26-06-2018**, mediante:

- consegna diretta al protocollo;
- Invio PEC all'indirizzo : roccasm@pec.it (nell'oggetto della PEC dovrà essere riportata la dicitura "OFFERTA COLONIA MINORI 2018).
- RACCOMANDATA A.R. (sul plico dovrà essere apposta la dicitura "CONTIENE OFFERTA COLONIA MINORI 2018).

Il recapito nei termini rimane a esclusivo onere del mittente. Non farà fede la data di spedizione, ma solo ed esclusivamente la data ed ora di effettiva ricezione.

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, ovvero sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il presente procedimento o di non dare seguito alla selezione per l'affidamento dei servizi di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.
Il Diritto di accesso agli atti della presente procedura è differito sino al momento di approvazione dell'aggiudicazione dell'offerta.
Il presente avviso viene pubblicato fino alla scadenza sul sito e all'Albo Pretorio on line del Comune di Rocca Santa Maria.
Il Responsabile del Procedimento è il Sig. Sacchetti Fabrizio.

RESPONSABILE DI AREA

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e basilico, petto di tacchino alla salvia, verdure in teglia

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	PETTO
SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	15	15	20	
PEPERONI	15	15	20	
MELANZANE	15	15	20	
POMODORI MATURI	15	15	20	
PATATE	15	15	20	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ORIGANO – PREZZEMOLO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Petto di tacchino alla salvia: tagliare il petto di tacchino a fette, cuocere in una padella antiaderente o su piastra insieme alla salvia. Condire con una minima quantità di sale, olio extravergine d'oliva ed eventualmente del succo di limone.

Verdure in teglia : lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti. Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con un poco di olio extra vergine d'oliva per circa 45 minuti a 180 °C.

Varianti

SECONDO *(petti di tacchino alla salvia): il tacchino è sostituibile con il petto di pollo. È possibile, per insaporire ulteriormente i petti di tacchino, marinarli con del succo di limone e salvia un'ora prima di cuocerli alla piastra.*

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta e piselli, omelette con mozzarella, carote alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PISELLI	30	40	40	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
MOZZARELLA	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi. Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare. Lessare la pasta, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura fino ad ottenere una consistenza morbida.

Omelette con mozzarella: Sbattere le uova aggiungendo il parmigiano, una minima quantità di sale. Scaldare un po' d'olio in una padella, aggiungere il composto, procedere nella preparazione di un'omelette aggiungendo i cubetti di mozzarella.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 119

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, hamburger, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
VITELLONE CAT.Z	50	60	70	MACINATO
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	
INSALATA MISTA	50	50	60	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	20	20	20	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Hamburger: Macinare la carne di vitellone due volte. Aggiungere il sale, il parmigiano, a piacere aromi tritati e confezionare gli hamburger o, per i più piccoli, le polpettine. Adagiare su una placca leggermente unta. Infornare a 160°C fino a completa cottura.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro. Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta con tonno e pomodorini, prosciutto crudo, insalata lattuga, carote e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
TONNO SOTT'OLIO	10	20	30	SGOCCIOLATO
POMODORINI	30	30	30	CILIEGINO O DATTERINO
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B	Q.B	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	
PROSCIUTTO CRUDO	30	40	50	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 15 mesi
LATTUGA	20	20	20	
CAROTE	20	20	30	
FINOCCHI	20	20	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con tonno e pomodorini: Far rosolare in una padella con un po' d'olio l'aglio o la cipolla. Aggiungere i pomodorini lavati e mondati, tagliati a cubetti. Dopo qualche minuto aggiungere il tonno ben sgocciolato, insaporire con prezzemolo o basilico. Una volta cotta la pasta condire con il sugo di tonno e pomodorini.

Prosciutto crudo

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (I° settimana PRIM-EST): risotto agli asparagi, merluzzo gratinato al forno, fagiolini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ASPARAGI	40	40	50	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
FILETTI MERLUZZO	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	
FAGIOLINI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto agli asparagi: mettere a stufare gli asparagi preventivamente mondati e tagliati a pezzetti con la cipolla tritata finemente, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la crema di asparagi e mantecare con parmigiano.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (II° settimana PRIM-EST): gnocchetti al pomodoro, bocconcini di pollo croccanti, insalata di pomodori

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

POMODORI	60	60	100	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Bocconcini di pollo croccanti: Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (II° settimana PRIM-EST): risotto gamberetti e zucchine, crescenza o parmigiano a tocchetti, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
GAMBERETTI	40	40	60	SGUSCIATI SURGELATI
ZUCCHINE	30	30	30	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B	Q.B	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
CRESCENZA	50	60	80	DI MUCCA
INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto gamberetti e zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle e far rosolare in una padella con olio e cipolla o aglio a piacere. Aggiungere un po' d'acqua del riso qualora le zucchine si dovessero asciugare troppo. Aggiungere i gamberetti puliti e sgusciati. Ultimare la cottura, e profumare con aromi (es. prezzemolo). A piacere è possibile frullare parte delle zucchine per ottenere un condimento cremoso. Ulteriore variante con aggiunta di pomodorini a spicchi.

Crescenza

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (crescenza o tocchetti di parmigiano) *è possibile sostituire la crescenza con tocchetti o scaglie di parmigiano, eventualmente insieme all' insalata, nelle quantità di 30 g per la scuola dell'infanzia, 40 g per la scuola primaria e 50 g per la scuola media.*

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta con crema di carciofi, polpette di maiale, lattuga a striscioline, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CARCIOFI	60	60	70	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

MAIALE	50	60	70	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	10	10	RAFFERMO
LATTE	5	5	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO-ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con crema di carciofi: mondare i carciofi, eliminare le foglie esterne mantenendo solo i cuori, eliminare bene la barba centrale e sciacquare sotto l'acqua corrente. Tagliare a spicchi sottili e stufare in poco olio con uno spicchio d'aglio, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Rimuovere l'aglio e frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Lessare la pasta, condire con la crema di carciofi e parmigiano.

Polpette di maiale: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Dare la forma delle polpette, cuocere in padella e servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 119

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta con legumi, frittata al forno con zucchine, patate al forno

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	MEDIE QUANTITÀ grammi	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
ZUCCHINE	30	30	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

PATATE	80	100	120	
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia). Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata al forno con zucchine: Lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o cubetti, cuocere in padella con poca acqua e tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le zucchine e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Patate al forno: sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi piccoli o rondelle; aggiungere rosmarino tritato, una minima quantità di sale e un filo di olio extravergine d'oliva. Infornare a 180°C per 30 minuti.

Varianti

PRIMO *(pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e medie) oppure con* ***orzo o farro*** *aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e le medie.* ***CONTORNO*** *(patate al forno): è possibile fare un'alternativa fredda con patate lesse e raffreddate, servite con olio extra vergine d'oliva a crudo ed eventualmente prezzemolo tritato.*

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (II° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e olive, polpette di pesce al pomodoro, zucchine trifolate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Se necessario
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
SALSA DI POMODORO	10	20	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	60	60	100	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di pesce al pomodoro: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina. Nel frattempo preparare un sughetto cuocendo il pomodoro in un tegame con cipolla, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo tritato. Far cuocere per circa 10 minuti, rimuovere la cipolla ed immergere nel sugo le polpette di pesce. Cuocere fino a che le polpette risultino cotte ma non sfaldate. Per dare maggiore sapore al sugo è possibile aggiungere in cottura un pezzo di peperone rosso da rimuovere prima di servire le polpette.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiaiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.