

CITTÀ DI RAGUSA

SETTORE XI

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Annotata al Registro Generale In data <b>30 DIC. 2011</b> N. 2469	OGGETTO: Compartecipazione al progetto "Sapori e Saperi" realizzato dall'Istituto Comp.vo Pascoli a.s 2010/2011
N. 237 Settore XI	
Data 20/12/2011	

DIMOSTRAZIONE DELLA DISPONIBILITÀ DEI FONDI

BIL. 2011

CAP. 1581.1

IMP. 1515/4

FUNZ. 04

SERV. 05

INTERV. 03

IL RAGIONIERE

L'anno duemilaundici, il giorno venti del mese di dicembre nell'ufficio del Settore XI la Dirigente Dott.ssa E. Ingallina ha adottato la seguente determinazione:

Premesso che fra i servizi indispensabili resi da questo Ente, in applicazione delle norme statali e regionali, rientra il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia del territorio comunale;

che da diversi anni il Dirigente dell'Istituto Comp.vo Pascoli, fra i progetti scolastici inseriti nei POF, realizza il progetto sull'alimentazione, che coinvolge non soltanto i docenti della scuola dell'infanzia G.B Marini, ma anche i genitori che a turno utilizzando il locale cucina, sito all'interno della cucina, preparano i pasti caldi per i piccoli utenti;

che detto progetto realizzato in favore di 53 alunni riscuote annualmente grande successo, in quanto gli alunni oltre a fruire del pasto caldo vengono educati alla buona e corretta alimentazione;

Valutato che la mensa scolastica è propedeutica al regolare funzionamento dell'attività scolastica delle scuole dell'infanzia che effettuano orario prolungato dalle ore 8:00 alle ore 16:00;

Ritenuto che la mensa scolastica rientra fra i servizi a domanda individuale, per cui una parte del costo del servizio è a carico delle famiglie che partecipano sulla base della certificazione ISEE riferita all'ultima denuncia dei redditi;

che prendendo in considerazione una fascia intermedia con ISEE compresa fra € 5.164,56 ed € 10329,13 per i 53 alunni della scuola G.B Marini il costo per l'ente per 8480 (pasti complessivi in 160 giorni di didattica annui-compartecipazione del Comune a pasto pari al € 1,36 (55% del costo a pasto pari al € 2,47 oltre IVA) verrebbe a quantificarsi in € 11.532,80 oltre IVA;

Visto il rendiconto presentato dal Dirigente dell'Istituto Comp.vo Pascoli, con nota del 5/12/2011, per un totale complessivo di € 5.307,54 da cui si evincono le spese vive effettuate durante l'anno scolastico 2010/2011 per la realizzazione del progetto di che trattasi (generi alimentari- bombole a gas -macelleria);

Sentito l'Assessore al ramo che condividendo la bontà del progetto in quanto gli alunni fruiscono di una cucina casalinga e di ottimi pasti caldi senza lo stazionamento nei contenitori termici che alterano la cottura dei pasti, vuole partecipare con la somma di € 2.500;

Valutato che detta compartecipazione non si configura quale forma di pubblicità per questo Ente, in quanto i protagonisti del progetto sono gli alunni della scuola primaria, le famiglie e i docenti per cui la compartecipazione non rientra nelle fattispecie di cui all'art.6 del Decreto Legavo n.78/2010 convertito in Legge n.122/2010;

Preso atto della circolare interpretativa della Legge n.122/2010 dell'ANCI datata 17 gennaio 2010, che esplicita che in base al recente parere della Corte dei Conti la citata norma non trova applicazione nel caso in cui vengano corrisposti contributi pubblici a sostegno di iniziative di un soggetto terzo rientranti nei compiti dell'Ente Locale e nell'interesse della sua collettività nonché a tutela di **diritti costituzionalmente riconosciuti quali i contributi per il diritto allo studio**;

Ritenuta la propria competenza ai sensi dell'art. 53 del regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi;

Visti i pareri favorevoli resi dagli organi competenti ai sensi dell'art. 65, c. 2, del predetto regolamento, pareri che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto l'art. 47 dello statuto di questo Comune;

### DETERMINA

1- Per i motivi espressi in premessa, di compartecipare con la somma di € 2.500 al progetto promosso dall'Istituto Comprensivo G. Pascoli "Sapori e Saperi" svolto nel corso dell'a.s 2010/2011;

2- di impegnare la superiore spesa di € 2.500 alla Funzione 04 Capitolo 1581.1 Servizio 05 Int.03 Imp.....A.S.I.S.....Bil/2011;

3- Dare mandato all'Ufficio di Ragioneria ad accreditare la superiore somma sul conto corrente bancario dell'Istituto Comp.vo Pascoli.

Il Responsabile del Procedimento

La Dirigente del Settore XIII  
Dr.ssa.E.Ingallina

*Parte integrante: intesa prot. n. 9057/2011,  
rendiconto.  
Alle fidejussorie alla zof.*

Da trasmettersi d'ufficio, oltre che al Sindaco ed al Segretario Generale, ai seguenti settori/uffici:

Il Dirigente del Settore  
Ragusa, li

Visto

Il Segretario Generale

Per presa visione:

Il Capo di Gabinetto  
Ragusa, li

Il Sindaco

IL DIRIGENTE

(Dr. ELIDE INGALLINA)

**SETTORE SERVIZI CONTABILI E FINANZIARI**

Visto per la regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, 4° comma, del TUEL.

Ragusa 22.12.2011

**IL RESPONSABILE DI RAGIONERIA**

*[Signature]*

Il sottoscritto Messo comunale attesta di avere pubblicato in data odierna, all'Albo Pretorio, per la durata di giorni sette, copia della stessa determinazione dirigenziale, e di averne trasmesso copia al Segretario Generale.

Ragusa 18 GEN. 2012

**IL MESSO COMUNALE**

**IL MESSO NOTIFICATORE**  
*Linzitto Giorgio*

Il sottoscritto Messo comunale attesta il compimento del suindicato periodo di pubblicazione e cioè dal 18 GEN. 2012 al 23 GEN. 2012

Ragusa 24 GEN. 2012

**IL MESSO COMUNALE**

2469 30/12/2011



Comune dell'Unione dei Comuni della Sicilia  
Città di Ragusa  
Città di San Leone (Ragusa)

Prot. n° 284/C15

**CITTA' DI RAGUSA**  
12 DIC 2011  
PROT. N° 107836  
CAT. 8 CLA95 FASC.



ISTITUTO COMPRENSIVO  
GIOVANNI PASCOLI  
RAGUSA

Ragusa, 5-12-2011

Al Sig. Sindaco  
All'Ass. alla P.I. Settore XIII

Comune di Ragusa

Oggetto: PROGETTO "SAPERI E SAPORI" SCUOLA DELL'INFANZIA G.B. MARINI RAGUSA - E.F. 2011

In riferimento all'oggetto, si invia copia conforme all'originale, delle fatture comprovanti le spese sostenute da questo Istituto e di seguito elencate, relative al progetto "Saperi e sapori" nell'anno scolastico 2010/11

MANDATO	n° Fatt.	Data	Ditta	Importo
102	1	17/11/2010	DJ MARKET DI CARRUBBA SILVANA	€ 494,45
103	2	04/01/2011	DJ MARKET DI CARRUBBA SILVANA	€ 429,58
104	3	06/02/2011	DJ MARKET DI CARRUBBA SILVANA	€ 480,13
105	5	06/04/2011	DJ MARKET DI CARRUBBA SILVANA	€ 722,69
319	183	30/10/2010	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 32,15
320	196	03/12/2010	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 141,00
321	214	31/12/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 70,00
322	18	31/01/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 97,40
323	35	28/02/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 107,20
324	49	31/03/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 109,70
325	70	30/04/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 61,00
326	87	31/05/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 166,50
327	99	21/06/2011	SPICCIA E MANGIA DI MINAUDA GIUSEPPE	€ 23,50
328	2	27/10/2010	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 54,50
329	3	30/11/2010	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 230,50
330	4	14/12/2010	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 93,90
331	2	28/02/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 226,30
332	5	31/03/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 206,50
333	9	29/04/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 310,33
334	12	31/05/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 584,56
335	16	08/06/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 160,45
336	33	08/11/2010	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 82,00
337	59	10/12/2010	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
338	45	16/11/2010	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 31,00
339	21	31/01/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
340	5	14/01/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
341	36	22/02/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
342	57	15/03/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
343	111	26/05/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
344	73	05/04/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
345	142	06/07/2011	AL CENTRO CHIAVI DI PIPPO GIANNI'	€ 29,00
347	1	31/01/2011	MACELLERIA ANTICA IBLA DI GURRIERI GIUSEPPE	€ 160,20
TOTALE				€ 5.307,54



Il Dirigente Scolastico  
Prof. Rosario Pizzolo



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia  
Ufficio Scolastico Provinciale di Ragusa

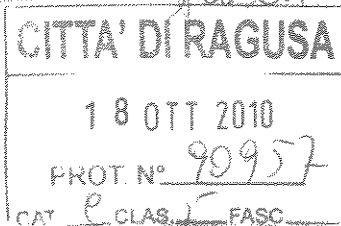
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G.  
PASCOLI" RAGUSA (RG)

N° Prot.: 0002586

C 26

del 12/10/2010

Uscita



ISTITUTO COMPRENSIVO  
GIOVANNI PASCOLI  
RAGUSA

Ragusa 12.10.2010

Al Sig. Sindaco del  
Comune di Ragusa  
All' Assessore alla Pubblica Istruzione  
Del Comune di Ragusa  
Sig.ra Elisabetta Marino

**OGGETTO: Richiesta compartecipazione spese per progetto "Sapori e Saperi".**

Per quanto in oggetto, come da accordi intercorsi, si trasmette copia del progetto da realizzare c/o la scuola dell'Infanzia "G.B.Marini" di Ragusa Ibla "Sapori e Saperi" destinato a n°40 alunni e n° 4 docenti.

Considerata la valenza formativa del progetto, che negli anni ha riscosso il consenso delle famiglie contribuendo a far apprezzare il servizio erogato nel territorio, si fa richiesta di compartecipazione nella misura del 50% come da piano finanziario allegato.

In attesa di cortese accoglimento della presente, si rimane nella disponibilità per ulteriori chiarimenti.

Cordialmente



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Rosario Pitrolo)

ISTITUTO COMPRENSIVO "G. PASCOLI" RAGUSA

SCUOLA DELL'INFANZIA "G. B. MARINI"

PROGETTO SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

a. s. 2010/2011

# Sapori e Saperi

Le insegnanti

Cavalieri Loredana

Gambuzza Rosina

Iacono Rita

Mirabile Vincenza

## Motivazione

Nel periodo della scuola dell'infanzia il bambino acquisisce e struttura atteggiamenti e modelli comportamentali che caratterizzeranno il suo futuro stile di vita, con riflessi positivi e negativi sulla salute. La scuola, pertanto, con la sua azione educativa favorisce l'acquisizione delle basilari norme igieniche e comportamentali alla base di una corretta alimentazione e di un atteggiamento "positivo" verso tutto ciò che riguarda l'alimentazione, proponendo attività motivanti e divertenti. I disturbi e le patologie correlate ad una alimentazione errata sono in aumento nel nostro paese e nella nostra regione. Una particolare attenzione va ai soggetti più deboli come i bambini. Essere bene informati sulle regole e sulle buone abitudini alimentari vuol dire prevenire diverse malattie quali il Diabete, l'Ipercolesterolemia, le malattie cardiovascolari che come già accennato sono in grande aumento e sono legate alle abitudini alimentari errate. Le insegnanti della scuola dell'infanzia "G.B. Marini", da alcuni anni, sono impegnate a portare avanti un progetto pedagogico - didattico per affrontare il difficile compito di educare e sensibilizzare i più piccoli ad assumere positive abitudini alimentari ed igienico - sanitarie che li aiutino a crescere sani. L'educazione alimentare, nel più alto concetto di educazione alla salute, si realizza attraverso specifici interventi che riguardano essenzialmente la prevenzione primaria. Il progetto pertanto si propone di realizzare, all'interno dell'istituzione scolastica, un servizio di laboratorio cucina gestito da genitori ed operatori scolastici, al fine di assicurare ai bambini, una qualità di cibo controllata e rispondente a specifici bisogni e richieste dell'utenza. Il servizio, già sperimentato con ottimi risultati, offre all'Ente Comune la possibilità di un vantaggio economico rispetto al servizio di mensa scolastica erogato in passato. La sperimentazione che ha preso avvio nell'anno scolastico 2004/05, vuole riproporsi all'attenzione del territorio, dei familiari e dei bambini che diventano così protagonisti attivi in un contesto laboratoriale altamente



educativo. Il suddetto progetto ha dato ottimi risultati dal punto di vista educativo, poiché si è posto come efficace strumento pedagogico e socializzante sia per i bambini che per le famiglie, che hanno assunto responsabilmente, compiti specifici per il raggiungimento di obiettivi comuni.

### **Finalità**

Educare ai fondamenti dell'alimentazione, al gusto del cibo e all'aspetto relazionale che esso implica.

### **Obiettivi formativi**

Riflettere sulle abitudini alimentari per una crescita sana;  
Scoprire gli alimenti più utilizzati per i vari pasti della giornata da noi e dalla nostra famiglia;  
Sviluppare la consapevolezza delle proprie abitudini alimentari  
Sperimentare la preparazione di un alimento  
Intuire l'irreversibilità di una trasformazione  
Scoprire la reversibilità di un processo: solido - liquido - solido  
Interagire con gli altri per raggiungere uno scopo  
Seguire i ritmi della natura: semina - germinazione - crescita  
Sperimentare la trasformazione di un prodotto: grano- farina  
Discriminare attraverso la percezione olfattiva o gustativa.

### **Obiettivi specifici di apprendimento**

Esplorare, ricercare, scoprire;  
Ordinare, classificare, mettere in relazione;  
Formulare ipotesi;  
Ascoltare e comprendere semplici messaggi;  
Narrare le proprie esperienze;  
Comprendere gli eventi e raccontarli;  
Rielaborare le esperienze utilizzando il linguaggio mimico-gestuale, ritmico, motorio e musicale.

## **Competenze attese**

### **Il sé e l'altro**

- sa collaborare con gli altri
- rispetta le regole stabilite per raggiungere un obiettivo comune

### **Corpo, movimento e salute**

- si muove con destrezza negli ambienti interni ed esterni alla scuola
- usa gli indicatori spaziali e temporali
- manipola e utilizza con destrezza oggetti e strumenti

### **Fruizione e produzione di messaggi**

- decodifica e utilizza simboli appropriati alle diverse situazioni
  - si pone domande e formula ipotesi
  - usa un linguaggio appropriato alle diverse situazioni
- manifesta interesse e curiosità nei confronti dei fenomeni osservati
- descrive, rielabora e rappresenta le diverse esperienze effettuate

### **Esplorare, conoscere e progettare**

- classifica, associa, mette in relazione dati e fenomeni
- si confronta con i compagni per cercare soluzione ai problemi
- affronta con fiducia situazioni nuove e problematiche.

## **Metodologia e didattica**

Le attività saranno articolate con giochi, racconti, filastrocche e canti, e ognuna di esse offrirà lo spunto per introdurre il discorso sull'alimentazione e far riflettere i bambini sulle proprie abitudini alimentari e sull'importanza di nutrirsi in modo sano e equilibrato. Portiamo a scuola anche alimenti semisconosciuti o abitualmente rifiutati dai bambini per stimolare la curiosità, scoprire nuovi sapori per incoraggiare ad assaggiare cibi nuovi o proposti in modo originale e creativo.

Attueremo in sezione esperimenti scientifici per osservare la trasformazione degli alimenti: grano- farina , latte formaggio, frutta-spremuta, verdura-minestrone.

Abbiamo constatato negli anni precedenti che quasi tutti i bambini rifiutano di mangiare le verdure e gli ortaggi perciò utilizzeremo questi

alimenti trasformandoli in buffi personaggi per proporre un assaggio e conoscerne il sapore.

Con vari alimenti realizziamo semplici ricette nel laboratorio cucina per sperimentare concretamente la creazione di piatti gradevoli. Da un approccio spontaneo a queste attività si può giungere alla loro rielaborazione offrendo al bambino la possibilità di acquisire ed esercitare abilità percettive -motorie- manipolative -cognitive- scientifiche.

I bambini scoprono e toccano i vari ingredienti e ne rilevano le caratteristiche e le trasformazioni. Le attività saranno articolate con giochi, racconti, filastrocche e canti, e ognuna di esse offrirà lo spunto per introdurre il discorso sull'alimentazione e far riflettere i bambini sulle proprie abitudini alimentari e sull'importanza di nutrirsi in modo sano e equilibrato.

Attraverso le attività del laboratorio di cucina i bambini amplieranno le loro conoscenze alimentari divertendosi e trasformandosi in veri e propri cuochi, scoprendo, nel contempo, il piacere dello stare assieme. Le insegnanti organizzeranno attività specifiche per sviluppare la capacità di osservazione e di classificazione degli alimenti attraverso stimolazioni sensoriali, visive, tattili, olfattive, sia in sezione che nel laboratorio cucina, nel supermercato e nell'orto adiacente. Ogni attività o ricetta realizzata sarà raccolta dalle insegnanti e dai bambini in un libro che, inizialmente bianco, andrà via via riempiendosi con ricette, disegni, fotografie del percorso, elaborati realizzati con tecniche diverse.

### **Articolazione del percorso**

Osservo intorno a me e scopro:

- La fattoria: il maiale, la mucca, la gallina. Gli alimenti animali.
- L'orto e il frutteto: verdure, ortaggi, cereali e frutta. Gli alimenti vegetali.
- Il mercato, il supermercato.

### **Materiali disponibili o reperibili**

Libri illustrati, schede operative, carta, colori, alimenti, macchina fotografica, attrezzi di cucina, illustrazioni in sequenze.

### **Tempi e organizzazione**

Il progetto verrà attuato in 8 mesi a partire dal mese di ottobre, scandendo ogni mese con un nuovo alimento da scoprire, elaborare e assaggiare.

### **Verifica e valutazione**

Durante tutto lo svolgimento del percorso didattico l'insegnante osserverà il comportamento esplorativo di ogni bambino nonché la curiosità verso il nuovo e verificabile, annotando fatti, episodi e dialoghi significativi che, unitamente agli elaborati costituiranno elementi essenziali per la valutazione delle abilità acquisite.

# PIANO FINANZIARIO

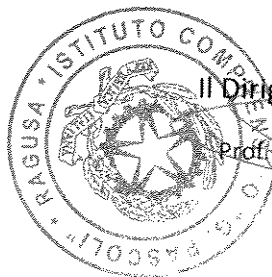
Scuola dell'Infanzia " G.B. Marini"

Allegato al progetto di *educazione alimentare*

ANNO SCOLASTICO 2010/2011

## "SAPORI E SAPERI"

	Costo procapite	n.° alunni	n.° insegnanti	n.° giorni	totale
Ottobre	€ . 2.00	40	4	5	€ . 440.00
Novembre	€ . 2.00	40	4	20	€ . 1760.00
Dicembre	€ . 2.00	40	4	15	€ . 1320.00
Gennaio	€ . 2.00	40	4	17	€ . 1496.00
Febbraio	€ . 2.00	40	4	20	€ . 1760.00
Marzo	€ . 2.00	40	4	23	€ . 2024.00
Aprile	€ . 2.00	40	4	17	€ . 1496.00
Maggio	€ . 2.00	40	4	22	€ . 1936.00
Giugno	€ . 2.00	40	4	7	€ . 616.00
TOTALE	€ . 2.00	40	4	146	€ . 12.848.00



Il Dirigente Scolastico

Prof. Rosaria Pitrolo