



COMUNE DI ACQUEDOLCI

Provincia di Messina

Piazza Vittorio Emanuele III - C.A.P. 98070

P.I. 00275550838

protocollo@pec.comunediacquedolci.it

Fax 0941/731102

**AREA AFFARI SOCIO-CULTURALI
ECONOMICO FINANZIARIA E TRIBUTI**

Tel. 0941 / 731151

e-mail servizisociali@comunediacquedolci.it

BANDO DI GARA

OGGETTO: BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA URGENTE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2014/2015 PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ACQUEDOLCI PER LA DURATA DI MESI 5 CIRCA CON DECORRENZA GENNAIO 2015 E COMUNQUE FINO ALLA CONCORRENZA DELL’IMPORTO CONTRATTUALE.

Codice identificativo gara (CIG.): 6043453F2B

In esecuzione della Determina del Funzionario Responsabile dell’Area Affari Socio-Culturali Economico Finanziaria e Tributi n. 146 del 5/12/2014, si bandisce gara d’appalto mediante procedura aperta, così come definita dall’art. 3 comma 37 del Decreto Lgs. 163/2006, come recepito ed attuato dalla legge Regionale n. 12/2011 e nel rispetto dell’art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006, da esperire secondo il procedimento di cui all’art. 82 del medesimo D.lgs.n. 163/2006, per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell’Infanzia e Primaria a.s. 2014/2015.

1) ENTE APPALTANTE:

Comune di Acquedolci – (Prov. ME)

Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele 98070

protocollo@pec.comunediacquedolci.it

sito istituzionale: www.comunediacquedolci.it

Area Affari Socio Culturali - Economico Finanziaria e Tributi

Telefono: 0941/731151 – 0941/731125

e-mail: servizisociali@comunediacquedolci.it

2) OGGETTO DELL’APPALTO

L’oggetto dell’appalto è l’affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell’Infanzia e Primaria e del Personale scolastico che fruisce del servizio mensa scolastica nell’anno scolastico 2014/2015.

Sarà cura della Ditta fornire dei pasti in più (1/2), per eventuali richieste o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

3) DURATA DELL’APPALTO

Anno Scolastico 2014/2015 – Durata presumibile di mesi 5 con decorrenza Gennaio e comunque fino alla concorrenza dell’importo contrattuale, anche se riguardante l’anno scolastico successivo.

4) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Eloisa Fontana – Responsabile dell'Area Affari Socio Culturali - Economico Finanziaria e Tributi.

5) PROCEDURA DI GARA

La procedura per l'affidamento della presente fornitura sarà quella aperta urgente, stante che è necessario assicurare la prosecuzione del servizio in atto, nel rispetto nei termini previsti dagli artt. 70 e 124 del Decreto Lgs 163/2006.

6) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Bando di gara da esperirsi con il sistema di cui all'art. 82 del D. Lgs n. 163/2006, senza prefissione di alcun limite di ribasso.

Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso, mentre saranno escluse offerte alle pari ed offerte in aumento. Sono ammesse a presentare offerte anche le imprese appositamente raggruppate secondo le modalità e prescrizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'anomalia delle offerte sarà valutata ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs 163/2006.

In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio immediato ai sensi dell'art. 77 e 124 del R.D. n. 827/1924.

7) MODALITA' DI ESECUZIONE

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con personale e capitale propri. Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i propri centri di cottura.

La ditta dovrà provvedere al trasporto dei pasti presso i refettori di via Vittime di guerra e di via Duca degli Abruzzi, con mezzo omologato messo a disposizione della stessa Ditta.

Sono a carico della Ditta appaltatrice le derrate alimentari, tutti i materiali occorrenti per l'espletamento del servizio quali: piatti, posate, bicchieri, tovaglie, tovaglioli, detergenti, deodoranti, disinfettanti ed ogni altro materiale indispensabile necessario per il buon funzionamento del servizio.

Il numero dei pasti serviti verrà accertato giornalmente dal Personale scolastico.

La ditta appaltatrice si obbliga alla predisposizione, nell'orario convenuto per i vari plessi scolastici, di quanto necessario per la somministrazione dei pasti impiegando numero adeguato di persone addette alla somministrazione ed alla pulizia dei locali.

I relativi refettori al termine delle operazioni giornaliere di fornitura dei pasti, dovranno essere lasciati perfettamente in ordine, puliti e igienizzati con asporto dei rifiuti.

8) IMPORTO DELL'APPALTO

Importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, € **52.586,40**, IVA ed oneri di sicurezza esclusi;

Importo a base d'asta per singolo pasto, soggetto a ribasso:

- € **3,66**, IVA ed oneri di sicurezza esclusi, per pasto alunni scuola dell'Infanzia;
- € **3,77**, IVA ed oneri di sicurezza esclusi, per pasto alunni scuola Primaria, Personale Docenti e Collaboratori Scolastici.

Per pasto giornaliero completo si intende quello previsto nelle tabelle dietetiche, elaborate dall'ASP, allegate al presente bando.

Il numero dei pasti giornalieri si prevede in n. 200 esso potrà variare in ragione dell'effettivo numero degli alunni che usufruiranno del servizio. Trattasi, pertanto, di un valore presuntivo e, conseguentemente, nulla potrà pretendere la ditta aggiudicataria ove l'effettivo numero dei pasti risulti inferiore.

Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario è vincolato alla propria offerta.

Il servizio dovrà essere eseguito con le modalità previste dal Capitolato Speciale d'Appalto, all. "B" al presente bando.

9) CELEBRAZIONE DELLA GARA

- a) Possono presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le imprese che ne hanno interesse;
- b) La gara sarà esperita il giorno **29 dicembre 2014** alle **ore 11,00** presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area Affari Socio Culturali - Economico Finanziaria e Tributi, del Comune di Acquedolci, Piazza Vittorio Emanuele III, che ne assumerà la presidenza.
- c) cauzione provvisoria: per partecipare alla gara l'offerta delle imprese partecipanti deve essere corredata da una garanzia, pari al 2% dell'importo a base d'asta indicato nel bando, sotto forma di cauzione o fidejussione a scelta dell'offerente. La cauzione provvisoria può essere costituita, a mezzo assegno circolare bancario o bonifico bancario. La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dall'ente appaltante. La cauzione dovrà avere validità di almeno 120 giorni dalla data della gara, il concorrente deve produrre, a pena d'esclusione, l'originale della polizza. Nel caso di costituendi R.T.I. e consorzi di cui all'art. 2602 del Codice Civile la predetta polizza deve essere sottoscritta, a pena d'esclusione, da tutti i rappresentanti delle imprese impegnate. La cauzione provvisoria delle imprese che non risulteranno aggiudicatari sarà tempestivamente svincolata.
- d) la ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa.

10) AVVALIMENTO: Non è consentito l'avvalimento per i requisiti generali di cui al punto 12 del presente bando. E' consentito esclusivamente per la dimostrazione parziale del requisito tecnico. In tal caso occorrerà presentare una dichiarazione dell'impresa ausiliaria (Avallante) che assuma l'obbligo, nei confronti della stazione appaltante, di mettere a disposizione le risorse oggetto dell'avvalimento in favore dell'impresa ausiliaria(avvalsa) per tutta la durata dell'appalto. Non è comunque mai ammesso l'avvalimento a cascata.

11) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Capitolato Speciale d'appalto (allegato B) contenente i dettagli dell'appalto, il bando di gara (All.A), le tabelle dietetiche approvate dall'ASP e relativo preventivo sono visionabili presso l'Ufficio scolastico di questo Ente dalle ore 9,00 alle ore 12,30 dei giorni feriali escluso il sabato. Copia del Bando viene pubblicata all'Albo on-line dell'Ente. Il Bando di gara, il Capitolato Speciale D'Appalto, sono visionabili e scaricabili dal sito internet.

12) REQUISITI E CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti previsti dall'art. 34 del D.L.gs. 163/2006 che abbiano i seguenti requisiti:

- a) iscrizione alla C.C.I.A.A. o registro equivalente del paese di appartenenza, per la categoria relativa al l'oggetto del presente appalto;
- b) assenza di situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 38 del D. L.gs. 163/2006;
- c) avere espletato negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara un servizio di mensa/refezione scolastica presso istituzioni scolastiche statali, con una quantità media giornaliera di pasti non inferiore a n. 100;
- d) avere espletato nel periodo di cui alla lettera precedente il servizio di mensa/refezione con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi e il numero dei pasti forniti,;
- e) avere osservato la vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro e dei processi produttivi

ai sensi del Decreto legislativo n. 81/2008, delle direttive n. 852/04 e n. 96/3 CEE e della direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D. L.gs. n. 193/07 – HACCP;

- f) essere in possesso di apposita autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti rilasciata ai sensi del D.L.gs. n.193/2007;
- g) avere un centro di cottura con una capacità residua disponibile pari al numero dei pasti presunti, ed una distanza massima dal luogo di esecuzione del servizio non superiore a 50 Km.;
- h) garantire, in caso di fermo macchina del centro principale, la continuazione del servizio attraverso un centro alternativo, regolarmente autorizzato;
- i) avere osservato le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, per le imprese sottoposte alla disciplina di cui alla legge n. 68/1999 (per le altre imprese dovrà essere dichiarata la loro non assoggettabilità agli obblighi di assunzione di soggetti di disabili);
La mancanza o la irregolarità di uno o più requisiti previsti dalla lett. a) alla lett.g), comporta l'esclusione dalla gara;
- j) avere maturato un fatturato d'impresa, nel settore oggetto della gara, nel triennio precedente la pubblicazione del presente bando (2011-2013), non inferiore all'importo di **€ 52.586,40**. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si procederà alla somma dei fatturati di ciascuna impresa costituente il raggruppamento, con la precisazione che l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di **€ 31.551,84**;

13) RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE E CONSORZI

E' ammessa la partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (già costituiti o costituendi) con l'osservanza della disciplina di cui agli art 34 e 37 del D.L.gs. n. 163/2006, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei rispettivi paesi.

Non è ammesso che un'impresa partecipi alla gara singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un consorzio, né come facente parte di R.T.I. o consorzi diversi, pena la non ammissione dell'Impresa medesima, del R.T.I. e del consorzio al quale l'Impresa partecipa.

I Consorzi dovranno indicare, in sede di offerta, per quale/i consorziato/i il consorzio concorre e solo a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara, in qualsiasi altra forma.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti coinvolti in situazioni oggettive lesive della par-condicio tra i concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte.

14) VERIFICA POSSESSO DEI REQUISITI DI CARATTERE GENERALE, ECONOMICO-FINANZIARIO E TECNICO PROFESSIONALE MEDIANTE SISTEMA AVCpass.

- la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziario e tecnico professionale avverrà, ai sensi dell'art.6-bis del Codice dei contratti e della deliberazione n.111 del 20/12/2012 dell'Autorità di Vigilanza Contratti Pubblici, con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8/05/2013 e del 5/6/2013, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCpass**, reso disponibile dalla predetta Autorità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art.6-bis.

Tutti gli operatori economici interessati a partecipare alla presente procedura di gara devono obbligatoriamente registrarsi al sistema, accedendo all'apposito link sul portale AVCP (Servizi ad accesso riservato-AVCpass), secondo le istruzioni ivi contenute, ed inserire nella BDNCP i documenti che provano i requisiti di qualificazione dichiarati ai fini della partecipazione, nonché, acquisire il **PassOE** di cui all'art.2, comma 3 lett.b) della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

15) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

- a) per partecipare al bando mediante procedura aperta le imprese interessate dovranno far pervenire, entro e non oltre le ore **10,00** del giorno **29 dicembre 2014**, plico sigillato contenente i documenti

di seguito indicati, da consegnare a mano, a mezzo del servizio postale, a mezzo raccomandata o posta celere o con qualunque altro mezzo;

b) il plico deve essere sigillato con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta dell'impresa e controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante o suo procuratore.

Sul plico dovrà essere riportata, oltre l'indicazione del mittente (in caso di imprese riunite dovranno essere indicate tutte le imprese riunite evidenziando l'impresa mandataria capogruppo), la seguente dicitura: **“Offerta per la gara del giorno 29 dicembre 2014 alle ore 11,00 relativa all'appalto per il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Acquedolci.”**

c) il plico dovrà essere indirizzato al Comune di Acquedolci, Piazza Vittorio Emanuele III, - CAP 98070 Acquedolci (ME) e dovrà contenere obbligatoriamente due buste, sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente la seguente dicitura:

● **BUSTA N. 1 “ DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**

● **BUSTA N. 2 “ OFFERTA ECONOMICA”.**

Le due buste dovranno contenere, pena l'esclusione, quanto sotto specificato:

BUSTA N. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta n. 1 dovrà contenere:

a) Istanza di ammissione/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e certificazione redatta obbligatoriamente secondo il fac-simile allegato “A”, sottoscritta per esteso (nome e cognome) dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente ed alla quale sarà allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido di identità dello stesso, attestante, l'assenza di cause di esclusione ed il possesso dei requisiti di partecipazione nonché i requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs 163/2006;

b) cauzione provvisoria come indicato al punto 9 lett. c) del presente bando ;

c) copia del capitolato speciale di appalto debitamente sottoscritto per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta;

d) dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità e della circolare n.593 del 31/1/2006, dell'Assessorato Regionale dei lavori pubblici, secondo il modello allegato al presente bando;

e) Nella busta “ A- Documentazione amministrativa” il concorrente dovrà, altresì, inserire il **“PassOE”** di cui all'art.2 comma 3 lett.b) della deliberazione n.111 del 20/12/2012 dell'Autorità di Vigilanza Contratti Pubblici, con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8/05/2013 e del 5/6/2013, ottenuto in sede di registrazione al servizio AVCpass per la partecipazione alla presente procedura.

Nell'ipotesi di omessa produzione del PassOE il concorrente verrà invitato dalla stazione appaltante a registrarsi al sistema AVCpass, producendo il suddetto PassOE entro e non oltre cinque giorni dalla data di ricezione della relativa richiesta. L'omessa produzione del PassOE nei termini suddetti costituirà causa di esclusione dalla procedura di gara.

BUSTA N. 2: DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

La busta n. 2 dovrà contenere l'offerta redatta in carta legale, nella quale dovrà essere indicato il ribasso unico percentuale, espresso in cifre e ripetuto in lettere, sul prezzo a base d'asta per singolo pasto giornaliero, soggetto a ribasso:

● **€ 3,66, Scuola dell'Infanzia;**

● **€ 3,77, Scuola Primaria.**

La fornitura complessiva dei pasti ammonta a n. 14000 e ne deriva una spesa complessiva di **€ 52.586,40**, IVA ed oneri di sicurezza esclusi.

Nella busta, oltre l'offerta non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o da un suo procuratore espressamente delegato.

L'offerta avrà validità fino a 60 giorni dalla data fissata per la celebrazione della gara e dovrà essere

redatta in lingua italiana.

AVVERTENZE

Il recapito del plico contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio delle ore **10,00** del giorno **29 dicembre 2014**.

L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita da altra offerta. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indefinito o che facciano riferimento ad offerte relative ad altro appalto.

Si procederà alla celebrazione della gara anche se perviene o rimane in gara una sola offerta valida.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che manchi, risulti incompleto o irregolare qualsiasi dei documenti o delle dichiarazioni richieste o non venga osservata qualunque altra delle prescrizioni o formalità contenute nel presente bando.

Nel caso in cui nell'offerta si dovessero riscontrare discordanze tra il ribasso espresso in cifre e quello in lettere, verrà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Ente appaltante.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non celebrare la gara, oppure di sospenderla o di rinviarla, senza che ciò possa dare diritto a reclamo o pretesa alcuna.

E' vietato cedere, o concedere anche di fatto, in subappalto, in tutto o in parte, il servizio appaltato. Per quanto non previsto nel presente bando valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

L'aggiudicazione dichiarata dal Presidente di gara ha carattere provvisorio e sarà definita solo dopo l'approvazione e, in ogni caso, subordinatamente alla positiva verifica dei requisiti dichiarati e delle giustificazioni presentate.

Ove le operazioni di gara non si esauriscano nell'arco di una seduta, le stesse saranno riprese il giorno lavorativo successivo, alle ore 9,00, eventuali ulteriori differimenti saranno comunicati, di volta in volta, in sede di gara e mediante avviso affisso all'Albo on-line dell'ente appaltante.

OBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria, entro giorni 10 dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione sarà tenuta a osservare i seguenti adempimenti;

- Costituzione del deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione mediante polizza fidejussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un' Impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione.
- Versamento spese contrattuali.
- Comunicazione degli estremi identificativi dei c/c dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge 13 Agosto 2010 n. 136.
- Stipula del contratto.

L'Ente provvederà d'ufficio alla richiesta di altri eventuali documenti occorrenti.

L'impresa, altresì, ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n. 136 del 13/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Qualora l'impresa non provveda, per fatto ad essa imputabile, alla stipula del contratto, l'Ente appaltante ha la facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione stessa e di procedere, entro quindici giorni dalla medesima in favore del concorrente che segue.

In tal caso, viene fatto salvo l'incameramento della cauzione provvisoria versata dall'impresa inadempiente e il diritto di intraprendere ogni utile azione per il risarcimento del danno.

Il presente bando, a decorrere dalla data odierna, viene pubblicato:

1. all'Albo on - line dell'Ente;
2. sul sito ufficiale del Comune di Acquedolci.

Acquedolci 11/12/2014

Il Responsabile dell'Area
F.to Eloisa Fontana

PREVENTIVO DI SPESA MENSA SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA E
 PRIMARIA A.S. 2014/2015
 Periodo gennaio/ maggio 2015

Scuola dell'Infanzia					
mese	giorni	n.alunni	tot pasti	Costo a pasto con Oneri Sicurezza	Costo complessivo IVA esclusa
gen	17	20	340	3,77	€ 1.281,80
feb	17	20	340	3,77	€ 1.281,80
mar.	20	20	400	3,77	€ 1.508,00
apr	16	20	320	3,77	€ 1.206,40
magg	18	20	360	3,77	€ 1.357,20
	88		1.760		€ 6.635,20

Scuola Primaria					
mese	giorni	n. alunni e docenti	tot pasti	Costo a pasto con Oneri Sicurezza	Costo complessivo IVA esclusa
gen	13	180	2.340	3,88	€ 9.079,20
feb	13	180	2.340	3,88	€ 9.079,20
mar.	16	180	2.880	3,88	€ 11.174,40
apr	12	180	2.160	3,88	€ 8.380,80
magg	14	180	2.520	3,88	€ 9.777,60
	68		12.240		€ 47.491,20

Totale complessivo IVA esclusa	€ 54.126,40
Totale complessivo massimo IVA inclusa (se al 10%)	€ 59.539,04

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
 (Sig.ra Angela IZZO)

**COMUNE DI ACQUEDOLCI
PROVINCIA DI MESSINA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA
PRIMARIA DEL COMUNE DI ACQUEDOLCI.**

**ART . 1
OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n. **14000** pasti, di cui n. **1760** per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e n. **12240** per gli alunni scuola Primaria, Personale Docente e Collaboratori, per l'anno scolastico 2014/2015 ed avrà la durata di mesi 5 circa e comunque sino alla concorrenza dell'importo contrattuale.

Il numero annuo dei pasti sopraindicati è orientativo e potrà essere suscettibile di variazioni in più o in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato senza previsione di un numero minimo.

L'appalto avrà inizio dal mese di gennaio 2015.

**ART.2
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

In ogni plesso scolastico (Via Vittime di Guerra e Via Duca degli Abruzzi) dovrà essere consegnato un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni della giornata e alla presenza giornaliera del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più (1/2) per eventuali richieste o controlli che potranno essere effettuati dal personale autorizzato. Il trasporto dei pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà avvalersi di personale idoneo e di apposito mezzo omologato per il trasporto.

Per tali operazioni andranno impiegati attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

La Ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti nel proprio locale e dovranno essere confezionati in contenitori per alimenti a norma CEE, comprese salviettine di carta, bicchieri e posateria a perdere. L'orario di consegna da osservare verrà concordato con la scuola. La Ditta dovrà essere munita di manuale di autocontrollo e quant'altro previsto dal decreto legislativo 155/97 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di ristorazione ai fini igienico-sanitari.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. I giorni di funzionamento del servizio settimanale sono cinque, dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia, e quattro per la Scuola Primaria, con esclusione del mercoledì e i giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche. La Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere se il servizio non dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata inferiore dovuta anche a modifiche dell'orario scolastico.

L'acquisizione delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica ai menù alle caratteristiche merceologiche e qualitative prescritte e stabilite dal presente capitolato.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare variazione al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate ed alle grammature con l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di adeguare, conseguentemente, e rapidamente la fornitura, fermo restando che le eventuali modifiche

non comporteranno variazioni del prezzo per pasti. L'amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare le variazioni di cui sopra in conseguenza di eventuali indicazioni e direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda lo ritenga necessario e positivo per la salute dei bambini, in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

ART.3

ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Stante le dimensioni del locale "Refettorio" della scuola primaria il servizio verrà erogato in due turnazioni, secondo l'articolazione che verrà comunicata dalla scuola. I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa, orario stabilito dal Dirigente Scolastico presso i vari plessi e in base al numero delle prenotazioni giornaliere effettuate.

ART. 4

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati prodotti surgelati (escluso i bastoncini di pesce e cotoletta di merluzzo panata).

Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubbliche e comunicare tempestivamente la lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore;

ART. 5

PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale. Il personale osserverà un'assoluta igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti, ponendo in essere tutte le procedure a garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e dei processi produttivi e dovrà pertanto essere dotato dei dispositivi di protezione individuale (cuffia, guanti, mascherina etc.) previsti dalla normativa vigente in materia.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle tabelle dietetiche giornaliere predisposte dall'ASP. n. 5 Distretto di S.Agata Militello, relativamente ad ogni grado di scuola e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente.

Il personale dovrà essere adeguatamente preparato e, nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto ed, educato, e dovrà fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione comunale entro 3 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3 gg, all'Ente.

La ditta munerà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completi di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto li esponga durante le ore lavorative.

A R T . 6

TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

L'aggiudicazione del servizio comporterà da parte dell'impresa l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro. L'Amministrazione comunale pur restando ferma la sua estraneità per qualsiasi rapporto e responsabilità, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente e nel caso siano riscontrate infrazioni a danno del personale si obbliga a darne comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza a trattenere il 5% delle spettanze mensili dovute alla ditta appaltatrice fino alla consegna di certificato liberatorio rilasciato dalle autorità competenti.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare tale normativa in toto e a destinare allo svolgimento del servizio previsto nel presente capitolato idoneo personale che si occupi della cottura, del confezionamento, della distribuzione della preparazione dei tavoli e della somministrazione dei pasti, personale debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie e appositamente informato sulla normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, la distribuzione degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta appaltatrice.

ART.7

TRATTAMENTO DEL PERSONALE — ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi. La ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire presso i refettori dei plessi scolastici i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente Scolastico.

E' assolutamente vietato pertanto l'accesso di personale non autorizzato nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali. Il personale autorizzato a seguito dei controlli dovrà redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere, trasmesse in copia all'Ufficio Scolastico del Comune. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà ed il diritto di operare controlli sul luogo di distribuzione dei pasti e verificare l'igienicità dei mezzi di trasporto, per detti controlli il Comune si avvarrà di organi propri. Si riserva, altresì, il diritto di prelevare campioni per accertare la qualità e la commestibilità dei cibi a norma di legge.

ART. 8

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal Decreto legislativo n. 81/2008. E' fatto obbligo alla stessa di rispettare le direttive n. 852/04 e n. 96/3CEE e la direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D. Lgs n. 193/07- HACCP.

La ditta appaltatrice è obbligata ad uniformarsi alle leggi, direttive e regolamenti che disciplinano la sicurezza dei lavoratori, dei luoghi di lavoro e dei processi produttivi.

La ditta deve essere in possesso di apposita autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti rilasciata ai sensi del D. Lgs n. 193/2007.

La ditta deve avere un centro di cottura con una capacità residua disponibile pari al numero dei pasti presunti, ed una distanza massima dal luogo di esecuzione del servizio non superiore ai 50 Km.

La ditta appaltatrice deve, in caso di fermo macchina del centro principale, garantire la continuazione del servizio attraverso un centro alternativo, regolarmente autorizzato.

E' fatto obbligo individuare il responsabile del servizio e comunicare eventuali variazioni successive.

ART. 9
DURATA DELL'APPALTO E INTERRUZIONE

Il Comune si riserva, di procedere alla risoluzione del contratto d'appalto qualora dalla relazione predisposta dal competente Ufficio Scolastico, (dopo aver acquisito le comunicazioni della Direzione Didattica), scaturiscano gravi e ripetute inadempienze a carico della ditta appaltatrice e di procedere alla rescissione del contratto con apposito provvedimento.

In caso di sciopero del personale scolastico o dei dipendenti della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata per iscritto entro le ore 9,30 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

ART. 10
GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice all'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione ha facoltà di incamerare tutta la cauzione e di procedere alla somministrazione in danno della Ditta inadempiente.

ART.11
CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione pari al 10% del corrispettivo dell'appalto al netto del ribasso offerto.

La cauzione dovrà essere prestata mediante polizza fidejussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione. E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

La cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto d'appalto.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed eventuali variazioni successive.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 12
DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di recesso "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

ART. 13
DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune oltre i Casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti- contrattuali o alle disposizione di Legge o di regolamento relative al servizio;
- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al

controllo;

- Qualora la ditta si renda colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possano verificarsi.

ART.14 PENALITA'

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione RCT con un massimale unico di €1.000.000,00.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

€ 500,00 per la mancata fornitura dei pasti

€1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- rinvenimento di prodotti scaduti;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- mancato rispetto delle norme igienico — sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

€300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei fornitori ;
- confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti
- rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;
- presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi al capitolato
- la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;
- l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporti;
- per mancato rispetto del menù;

€150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna del materiale monouso;
- per mancata, rispetto della grammatura accertato per almeno n. 5 volte;

Per analisi batteriologiche c/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio abilitato o effettuato del Servizio Igiene Pubblica dell'ASP, risulta "mediocre" o "cattivo", verrà applicata la sanzione di €150,00 alla prima-infrazione, € 300,00 alla seconda infrazione, €450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni c/o violazioni di cui al presente capitolato contestate per iscritto, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica ulteriori diritti ed azioni spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La refezione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, qualora l'ASP. c/o i Rappresentanti del Comune facciano rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o a quanto altro previsto dal presente Capitolato, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

ART. 15
CORRISPETTIVI

Nel prezzo offerto per la fornitura si intendono compresi tutti gli oneri, ad eccezione degli oneri di sicurezza, pari al 3% e dell'IVA.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è di:

- €3,66 per alunni Scuola dell'Infanzia ;
- €3,77 per alunni Scuola Primaria, Insegnanti e Collaboratori Scolastici.

La fornitura giornaliera è di circa n. 200 pasti, con decorrenza dal mese di gennaio 2015, per un importo complessivo presuntivo massimo di €59.539,04, IVA compresa .

ART. 16
ONERI A CARICO DEL COMUNE – PAGAMENTI

I pagamenti verranno effettuati mensilmente, dietro presentazione di fattura con allegati i buoni-pasto, previa verifica da parte dell'Ufficio Scolastico Comunale dei pasti effettivamente erogati, al fine di procedere alla liquidazione, a seguito accertamento della regolarità contributiva. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n. 136 del 23/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale, si rinvia alle norme del codice civile e alle Leggi vigenti in materia.

Acquedolci 5/12/2014

Il Responsabile del Servizio
F.to Angela Izzo

Il Responsabile dell'Area Affari Socio-Culturali
Economico Finanziaria e Tributi
F.to Dott.ssa Eloisa Fontana

**ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ELENCO E CARATTERISTICHE DEI
PRODOTTI NECESSARI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

PANE: fresco di giornata in confezione igienica.

RISO: Dovrà essere quello originario brillato, grani bianchi omogenei, senza punteggiatura né fori, privo di corpi estranei, deve tenere la cottura e quindi non scuocersi e deve essere scelto tra le migliori marche (Gallo, Scotti, etc).

PASTA: deve essere di grano duro delle migliori qualità (Barilla, Amato, Voiello etc.).

UOVA: Fresche biologiche categoria 'A' classe L.(Valverde, Aia etc.).

ACETO: L'aceto deve essere scelto tra le migliori marche (Cirio, Ponti. Etc.).

PESCE: pesce senza spine e scelto tra le migliori marche (Findus, Orogel, Panapesca, etc.)

OLIO D'OLIVA: deve essere olio extravergine di ottima qualità e di produzione locale o in alternativa olio di marche pregiate (Bertolli, Carapelli etc.).

SALSA DI POMODORO E PELATI: Devono essere di ottima qualità (Cirio, Mutti, Star,etc).

MINISTRONE - PISELLI SURGELATI: Devono essere scelti tra le migliori marche (Orogel, Findus, etc).

CARNE: Deve essere fresca di vitello, di I qualità, esente da fratture, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera. Deve essere servita agli alunni ben cotta, tenendo conto che la quantità di pollo e tacchino, indicata per pasto unitario nella tabella dietetica è considerata al netto dello scarto.

Tutte le carni (vitello, pollo, tacchino) devono provenire da animali nati e cresciuti in Italia e devono essere muniti di certificati per alimentazioni non OGM.

FRUTTA: La frutta deve essere fornita fresca, di prima scelta, proveniente da coltivazione preferibilmente biologica certificata e locale, deve variare tutti i giorni e secondo la stagione tra: ARANCE - BANANE - MANDARINI - CLEMENTINE - MELE- NESPOLE - PESCHE - PERE - UVA .

VERDURA: La verdura deve essere sempre fresca di prima scelta proveniente preferibilmente da coltivazione biologica, certificata e locale, fornita tra le seguenti varietà: LATTUGA - PATATE – POMODORI,etc..

ORTAGGI E LEGUMI: LENTICCHIE - PISELLI — AGLIO - CIPOLLA- CAROTE - PREZZEMOLO - BASILICO -SEDANO di produzione locale e preferibilmente a produzione biologica.

FORMAGGIO :

Formaggio Grana deve essere di prima qualità e pertanto saranno rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore.

PROVOLETTA e MOZZARELLA: Devono essere di prima qualità e scelte tra le migliori marche (Galbani- Zappala, Santalucia, Sole).

PROSCIUTTO: Cotto senza conservanti, magro e di alta qualità (Parmacotto, Vismara, Fiorucci, Galbani).

MACCHERONI: devono essere di pasta fresca.

ACQUA: deve essere scelta tra le migliori marche (Mangiatorella, Sant'Anna, San Benedetto etc.).

La qualità, la confezione e le caratteristiche di tutti gli alimenti dovranno essere, in ogni caso, conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Tutti gli alimenti devono essere muniti del codice di rintracciabilità e garanzia dell'italianità del prodotto riportato in ogni etichetta, peso.

Il Responsabile del Servizio
F.to Izzo Angela

Il Responsabile dell'Area
F.to Eloisa Fontana

I e III settimana



AZIENDA SANITARIA
PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
AREA MEDICA U.O.C. SIAN
U.O.S. di Sant'Agata Militello
Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

491/sc 05-03-2013

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PERSONALE DOCENTE

MATERNA

ELEMENTARE

E DOCENTI

COMUNE DI ACQUEDOLCI
Provincia di Messina
01 MAR 2013
PROT. N. *400*
CAT. CL. FASC.

LUNEDI'

Farfallette panna e prosciutto:

pasta	gr 60	gr 70
panna	gr 40	gr 40
prosciutto s c	gr 30	gr 40
grana padano grattugiato	gr 10	gr 10
cotoletta di pollo:		
petto di pollo	gr 80	gr 100
(pangrattato grana uovo)		
patatine cotte al forno	gr 50	gr 60
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150



21-02-2013

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U.O.S. di Sant'Agata Militello
Dott.ssa Gabriella CORONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE
E DOCENTI

MARTEDI'

pennette al pomodoro:

pasta	gr 70	gr 80
passato di pomodoro	gr 50	gr 60
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
grana padano	gr 10	gr 10
cipolla	gr 10	gr 10

Hamburger al forno con insalata mista:

Trita di vitello 1°	gr 80	gr 100
olio extravergine d'oliva	gr 15	gr 15
pomodoro e lattuga	gr 50	gr 50

Pane

	gr 50	gr 50
--	-------	-------

Frutta

	gr 120	gr 150
--	--------	--------



21.02.2013
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U. O. S. di Medicina
Dott.ssa Gabriella CUFFONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
AREA MEDICA U.O.C. SIAN
U.O.S. di Sant'Agata Militello
Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

**ELEMENTARE
E DOCENTI**

MERCOLEDI'

Pasta e lenticchie:

pasta	gr 60	gr 70
lenticchie	gr 30	gr 40
pelati	gr 10	gr 10
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
cipolla	gr 10	gr 10
carote	gr 10	gr 10

Insalata di patate e uovo sodo:

uovo n1		
patate	gr 60	gr 60
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Il Dirigente Medico
Dott.ssa Gabriella CORONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE E DOCENTI

GIOVEDI'

Maccheroncini tagliati freschi al ragù:

maccheroncini	gr 80	gr 90
tritato di 1°	gr 40	gr 40
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
passato di pomodoro	gr 60	gr 60
cipolla	gr 10	gr 10
grana padano	gr 10	gr 10
Prosciutto cotto s c	gr 40	gr 40
provoletta	gr 40	gr 40
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150

variazione del 01.03.2013



01-03-2013

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Il Dirigente Medico
Dott.ssa Gabriella CORTONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE

VENERDI'

Minestrina di riso con passato di verdure

riso	gr 70	gr 80
passato di verdure	gr 50	gr 60
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
grana grattugiato	gr 10	gr 10
pelati	gr 15	gr 15
dado vegetale senza glutammato di sodio q.b	5gr	

Bastoncini di merluzzo

bastoncini	gr 80	gr 100
insalata verde	gr 50	gr 60
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Il Dirigente Medico
Dot.ssa *Gabriella CORONA*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PERSONALE DOCENTE

NOTE

L'acqua deve essere oligominerale, confezionata, ml 300.

La grammatura del sale è a discrezione dell'operatore.

La grammatura delle verdure e della frutta è considerata di parte edule.

Le verdure al termine della cottura devono essere passate.

L'olio impiegato per la cottura deve essere extravergine d'oliva.

Gli odori e gli aromi si intendono inclusi e a discrezione dell'operatore.

La frutta deve essere di stagione e deve variare con mele, pere, banane etc.

Gli alimenti non devono contenere organismi geneticamente modificati.

La fornitura dei pasti e gli stessi devono essere forniti in contenitori per alimenti a norma, il pane e la frutta devono essere avvolti in pellicola trasparente.

Devono essere forniti tovaglioli, bicchieri e posaterie a perdere.



30.01.2013
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U.O.S. di Sant'Agata Militello
Dot. SSA G. M. S. GIOIA

11 e 15



AZIENDA SANITARIA
PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PERSONALE DOCENTE

MATERNA

ELEMENTARE
E DOCENTI

LUNEDI'

Pasta e lenticchie:

pasta	gr 60	gr 70
lenticchie	gr 30	gr 40
pelati	gr 10	gr 10
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
cipolla	gr 10	gr 10
carote	gr 10	gr 10

Mozzarella e pomodoro

mozzarella	gr 100	gr 100
pomodoro	gr 50	gr 50
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
Pane	gr 50	gr 50

Frutta	gr 120	gr 150
--------	--------	--------



22.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U. O. S. di Sant'Agata Militello
Dott.ssa Giuseppina CORRADI



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE E DOCENTI

MERCOLEDI'

Maccheroncini tagliati freschi al ragù:

maccheroncini	gr 60	gr 70
tritato di 1°	gr 40	gr 40
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
passato di pomodoro	50	60
cipolla	gr 10	gr 10
grana padano	gr 10	gr 10

Involtini di carne con pisellini in umido:

vitello	gr 80	gr 100
(pangrattato e grana padano olio extravergine d'oliva)		
Pisellini	gr 60	gr 60
cipolla	gr 10	gr 10
olio extravergine d'oliva	gr 15	gr 15
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U.O. di Prevenzione Medica
Dott.ssa Gabriella CORONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE E DOCENTI

GIOVEDI'

Conchigliette con passato di verdure :

pasta	gr 60	gr 70
passato di verdure	gr 50	gr 60
grana padano grattugiato	gr 10	gr 10
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
dado vegetale senza glutammato q.b.		gr 5

cotoletta di pollo:

petto di pollo (pangrattato grana uovo)	gr 80	gr 100
patatine cotte al forno	gr 50	gr 60
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 150



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U. O. C. SIAN
U. O. S. di Sant'Agata Militello
Dot.ssa Gabriela CORONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

MATERNA

ELEMENTARE E DOCENTI

VENERDI'

pennette al pomodoro:

pasta	gr 70	gr 80
passato di pomodoro	gr 50	gr 60
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
grana padano	gr 10	gr 10
cipolla	gr 10	gr 10

Cotoletta di merluzzo al forno:

Cotoletta di merluzzo	gr 80	gr 100
insalata verde	gr 20	gr 30
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
Pane	gr 50	gr 50
Frutta	gr 120	gr 15



29.10.12

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Il Dirigente Medico
Dott.ssa Gabriela CORONA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAN

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PERSONALE DOCENTE

NOTE

L'acqua deve essere oligominerale, confezionata, ml 300.

La grammatura del sale è a discrezione dell'operatore.

La grammatura delle verdure è considerata di parte edule.

Le verdure al termine della cottura devono essere passate.

L'olio impiegato per la cottura deve essere extravergine d'oliva.

Gli odori e gli aromi si intendono inclusi e a discrezione dell'operatore.

La frutta deve essere di stagione e deve variare con mele, pere, banane etc.

Gli alimenti non devono contenere organismi geneticamente modificati.

La fornitura dei pasti e gli stessi devono essere forniti in contenitori per alimenti a norma, il pane e la frutta devono essere avvolti in pellicola trasparente.

Devono essere forniti tovaglioli, bicchieri e posaterie a perdere.



20.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U.O.S. di Sant'Agata Militello
Dott.ssa Gabriella CORONA