



COMUNE DI ACQUEDOLCI

Provincia di Messina

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

C.F. 00275550838

protocollo@pec.comunediacquedolci.it

AREA AFFARI SOCIO-CULTURALI

BANDO DI GARA E DISCIPLINARE

Procedura Aperta art.3 comma 37 e art.55, comma 5, Decreto Lgs. 163/2006.

Criterio: prezzo più basso art.82 del Decreto Lgs. 163/2006.

FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DI BENI DI CONSUMO PER MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO ACQUEDOLCI A.S. 2015/2016

Codice identificativo gara (CIG.): 6540440DD1

In esecuzione della Determina Dirigenziale n. 206 del 30/12/2015, è indetta gara di appalto per la Fornitura di Derrate Alimentari e Beni di Consumo per la mensa scolastica nelle scuole Primaria E dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Acquadolci a.s. 2015/2016.

1) ENTE APPALTANTE:

Comune di Acquadolci – (Prov. ME)

Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele 98070

protocollo@pec.comunediacquedolci.it

sito istituzionale: www.comunediacquedolci.it

Area : Affari Socio-Culturali

Telefono: 0941/731151 – 0941/731125

e-mail: servizisociali@comunediacquedolci.it

2) OGGETTO, LUOGO E MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO, IMPORTO A BASE D'ASTA

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari e beni di consumo di cui al capitolato speciale di appalto per la mensa scolastica nelle scuole Primaria e dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Acquadolci a.s. 2015/2016.

Il luogo di esecuzione è Comune di Acquadolci, locali mensa della Scuola Primaria di Via Vittime di Guerra;

La natura, la qualità e le modalità della fornitura sono riportate nel capitolato speciale di appalto

L'importo dell'appalto soggetto a ribasso è stimato in complessivi **€39.673,46, IVA esclusa.**

Il suddetto valore presuntivo, determinato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta e delle quantità settimanali delle forniture, secondo le richieste di servizio degli utenti è puramente indicativo, dipendendo il valore reale dell'appalto dal risultato della gara.

3) DURATA DELL'APPALTO

Anno Scolastico 2015/2016 – Durata presumibile mesi 4, con decorrenza presuntiva 1° febbraio 2016 e, comunque, fino alla concorrenza dell'importo contrattuale, anche se riguardante l'anno scolastico successivo.

4) RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Eloisa Fontana – Responsabile dell'Area Affari Socio Culturali.

5) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

Cauzioni o garanzie richieste

Cauzione provvisoria pari al 2% (€793,46) dell'importo a base d'asta.

Cauzione definitiva: è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale

6) FINANZIAMENTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

a- Finanziamento : l'onere della fornitura graverà sul bilancio comunale ed è finanziato con fondi ordinari propri di bilancio e quote di contribuzione dovute dagli utenti.

B - Pagamento: come da condizioni previste nel capitolato speciale di appalto, a presentazione di fatture da parte della ditta, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità.

7) CONDIZIONI PARTICOLARI CUI È SOGGETTA LA REALIZZAZIONE DELL'APPALTO

- a- Vedi capitolato speciale di appalto;
- b- Sottoscrizione dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità e della circolare n.593 del 2006 dell'Assessorato regionale dei Lavori Pubblici della Regione Sicilia;
- c- Essere a conoscenza che l'appalto è soggetto alle norme di cui all'art.3 della legge n.136 del 13.08.2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- d- Accettazione espressa delle clausole speciali di partecipazione predisposte dall'Amministrazione aggiudicatrice e dell'Atto Unilaterale d'obbligo;
- e- Dichiarazione dalla quale si evinca che la ditta partecipante, se aggiudicataria, nel caso in cui il Comune di Acquadolci lo richieda, manifesti la disponibilità a prorogare il contratto alle medesime condizioni descritte nel capitolato di appalto, nelle more dell'espletamento delle procedure di aggiudicazione di una nuova gara, fermo restando che la proroga sarà commisurata alla reale disponibilità delle somme da parte del Comune e a sua richiesta.
- f- Corrispettivo da versare a carico della ditta aggiudicataria per i servizi ASMECOMM, pari all'1,5% dell'importo aggiudicato.

8) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.34 del D.Lgs.163/2006, costituiti da imprenditori individuali, società commerciali, società cooperative, imprese riunite o consorziate ex artt. 35,36 e 37 D.Lgs.163/2006, per le attività corrispondenti alla fornitura oggetto della gara, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi ex art.37, comma 8, del medesimo decreto, in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dall'art.38 D.Lgs n.163/2006.Saranno ammesse anche imprese stabilite in Stati diversi dall'Italia, alle condizioni previste dal D.Lgs 163/2006.

INFORMAZIONI E FORMALITÀ NECESSARIE PER VALUTARE LA CONFORMITÀ AI REQUISITI RICHIESTI DAL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E DISCIPLINARE DI GARA:

- ISCRIZIONE alla C.C.I.A.A. per la categoria corrispondente all'oggetto dell'appalto ;
- Documentazione prevista dall'art.17 della legge 68/99, relativa alle norme sul rispetto della normativa sul diritto al lavoro dei disabili, oppure dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000,n.445. Per le imprese non sottoposte alla disciplina della legge 68/99

dovrà essere dichiarata la loro non assoggettabilità agli obblighi di assunzione di soggetti di disabili;

- Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000,n.445, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento di identità, in corso di validità, del titolare della società, ovvero del legale rappresentante, con la quale lo stessi dichiara/attesti di non trovarsi in alcune delle cause di esclusione di cui all'art.38, comma 1 ,del D.Lgs.163/2006, nonché art.34 comma 2 del medesimo D.Lgs.

CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA: Non richiesta

CAPACITÀ TECNICA:

- Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n.445, con riguardo a:
- Consegna di forniture analoghe a quelle di cui in oggetto del presente appalto, prestate negli ultimi esercizi (2015-2014-2013) per un importo complessivo non inferiore a **€39.673,46.**

9) PROCEDURA DI GARA

Pubblico incanto, ai sensi del comma 5 dell'art.55 del Decreto Lgs 163/2006 e ss.mm. ii., con procedura accelerata, stante la necessità di evitare interruzione del servizio in atto, nel rispetto nei termini previsti dagli artt. 70 e 124 del Decreto Lgs 163/2006 e ss.mm. ii.

10) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo secondo il criterio del prezzo più basso ai sensi degli artt.81 e 82 del D. Lgs n. 163/2006, con esclusione delle 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.

11) RICHIESTA DOCUMENTI

Il bando di gara, il capitolato, le tabelle dietetiche e i relativi documenti potranno essere richiesti in copia all'Ufficio Scolastico del Comune, sito in Piazza Vitt. Emanuele III, nei giorni feriali escluso il sabato, in orario di ufficio, oppure, su richiesta, trasmessi via e-mail. Potranno, inoltre, essere consultati e scaricati sul sito internet del Comune di Acquedolci: www.comunediacquedolci.it

Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti

Data: **20 gennaio 2016 - ore 10,00**

12) TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE

Data : **25 gennaio 2016 - ore 10,00**

13) LINGUE UTILIZZABILI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE/ DOMANDE DI PARTECIPAZIONE: IT

14) PERIODO MINIMO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA

Giorni 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

15) MODALITA' DI APERTURA DELLE OFFERTE

Data: **26 gennaio 2016 - ore 11,00**

Luogo: AREA AFFARI SOCIO-CULTURALI Ufficio : Servizi Sociali

16) PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: SI – titolari, legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di apposita delega dai predetti rappresentanti.

17) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

- a- Appalto indetto con determinazione a contrattare del Responsabile dell'Area Affari Socio-culturali n. 206 del 30/12/2015(art.55, comma 3, del D.Lgs.163/2006;
- b- La ditta concorrente, in caso di aggiudicazione, si obbliga a corrispondere all'Asmel Consortile Soc. Cons. a r.l. il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla stessa e per l'uso della piattaforma "Asmecom", nella misura dell'1,5% dell'importo aggiudicato. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta. La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere prodotta all'interno del plico della Documentazione Amministrativa utilizzando l'allegato modello "Atto Unilaterale d'Obbligo" e sottoscritta dal concorrente. Si evidenzia che l'obbligazione, essendo parte integrante dell'offerta economica, è da considerarsi elemento essenziale dell'offerta presentata ai sensi dell'art. 46, comma 1-bis del D. Lgs. N. 163/2006 e ss. mm. ii.
- c- Pagamento Contributo AVCP: NO;
- d- L'Amministrazione si riserva il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- e- Ai sensi dell'art. 38, comma II bis, codice degli appalti, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive, di cui al comma II del suddetto articolo, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, di una sanzione pecuniaria;
- f- L'Amministrazione si riserva il diritto di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.
- g- Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, sempreché sia ritenuta congrua, conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del medesimo D. Lgs n. 163/06.
- h- In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
- i- Obbligo di sopralluogo: NO;
- j- E' ammesso l'avvalimento secondo le modalità previste agli artt. 49 e 50 del D. Lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm. e ii., che qui si danno per integralmente trascritte.
- k- La partecipazione dei Consorzi stabili è regolata dalle disposizioni di cui all'art. 36 del d. lgs. N. 163 del 2006 e ss.mm.e ii., che qui si danno per integralmente trascritte.
- l- Divieto di subappalto: SI;
- m- L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per la stazione appaltante diventa tale a decorrere dalla data di stipula del contratto.
- n- Il contratto dovrà essere stipulato entro i termini previsti dall'art. 11, commi 9 e 10, del D. Lgs 163/06 e ss.mm.ii., e decorrenti dalla data di efficacia dell'aggiudicazione definitiva.
- o- L'aggiudicatario si obbliga ad accettare l'eventuale avvio della fornitura oggetto della presente procedura anche sotto riserva di legge, nelle more della verifica dell'esito positivo dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché, nelle more della stipula del contratto.
- p- Accettazione integrale delle clausole previste negli Atti di Gara.
- q- Accettazione Clausole Protocollo di Legalità: Si;
- r- Accettazione Disposizioni Regionali applicate all'Appalto): SI;
- s- Criteri di valutazione delle offerte anomale; ai sensi dell'art.86 comma 1 e 3 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- t- Ai sensi e per gli effetti del d.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dati personali), la Stazione Appaltante e l'ASMECOMM informano che procederanno al trattamento dei dati personali forniti da ciascun concorrente con la presentazione dell'offerta nei limiti ed in adempimento agli obblighi di legge. I suddetti dati saranno sottoposti a trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti la presente procedura di gara. Relativamente al trattamento dei dati raccolti con la

presente procedura, i concorrenti avranno la facoltà di esercitare il diritto di accesso e tutti gli altri diritti di cui all'art. 7 del d.lgs. 196/03.

- u- La documentazione completa e ogni altro documento complementare, compresi disciplinare di gara e modelli per dichiarazioni (utilizzabili dai concorrenti), sono disponibili con accesso gratuito, libero, diretto e completo all'indirizzo internet <http://www.asmecomm.it>;
- v- Disciplina applicata al presente bando: Il D.lgs 163/2006 e ss. mm.ii.;
- w- Titolare del trattamento dei dati è il Responsabile del Procedimento;
- x- Responsabile del procedimento: dott.ssa Eloisa Fontana, recapiti come al punto I.)

18) PROCEDURE DI RICORSO

- - Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR SICILIA;
- - Termini di presentazione del ricorso: 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento oggetto di impugnazione.
- **Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso**
Comune di Acquedolci (ME) – Area Affari Socio-Culturali - Piazza Vittorio Emanuele III – 98070 Acquedolci (ME), tel. 0941- 731151

ALLEGATI:

- A. Istanza di ammissione con contestuale dichiarazione ;**
- B. offerta economica;**
- C. protocollo di legalità**
- D. Atto unilaterale d'obbligo;**
- E. Capitolato speciale di appalto (con schede sulle quantità settimanali della fornitura)**
- F. Tabelle dietetiche**

PUBBLICAZIONE

Il presente bando è pubblicato

- sull'Albo Pretorio on line della stazione appaltante;
- sul sito internet della Stazione appaltante www.comunediacquedolci.it;
- sulla piattaforma www.asmecomm.it.
- Analogamente sarà pubblicato l'esito della gara.

DISCIPLINARE DI GARA

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 **25 gennaio 2016**, un 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 26 gennaio 2016 alle ore 11,00 relativa all'appalto per la fornitura di derrate alimentari e beni di consumo per la mensa scolastica nelle scuole dell'Infanzia e Primaria dell'Istituto Comprensivo Acquedolci a.s. 2015/2016.**

c) il plico dovrà essere indirizzato al Comune di Acquedolci, Piazza Vittorio Emanuele III, - CAP 98070 Acquedolci (ME) e dovrà contenere al suo interno 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, pena l'esclusione, quanto segue :

a) Istanza di ammissione/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà 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, pari al 2% (€793,46) dell'importo a base d'asta costituita da:

- assegno circolare intestato a Comune di Acquedolci (ME)-Tesoreria Comunale

- fideiussione bancaria o assicurativa (rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni a norma del T.U. 13 febbraio 1959,n449).

La fideiussione deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data fissata dal bando per l'inizio delle operazioni di gara e prevedere espressamente la rinuncia la beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, C.C. e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione. **In ogni caso la cauzione provvisoria deve essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto**, di cui all'art.113 del d.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'importo della cauzione potrà essere ridotta del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001:2008. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di raggruppamento Temporaneo di imprese(RTI) per beneficiare della riduzione del 50% è necessario che tutte le imprese siano certificate.

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria, anteriormente alla stipula del contratto dovrà prestare cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo netto del contratto, da costituirsi secondo le modalità previste per la cauzione provvisoria.

c) copia del capitolato speciale di appalto debitamente sottoscritto per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta. Si ricorda che tale capitolato dovrà essere quello rilasciato in formato cartaceo dalla stazione appaltante, debitamente vistato dal responsabile del procedimento;

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 bando;

e) dichiarazione dalla quale si evinca che la ditta aggiudicataria, nel caso in cui il Comune di Acquedolci lo richieda, manifesti la disponibilità a prorogare il contratto alle medesime condizioni descritte nel capitolato di appalto, nelle more dell'espletamento delle procedure di aggiudicazione di una nuova gara, fermo restando che la proroga sarà commisurata alla reale disponibilità delle somme da parte del Comune e a sua richiesta.

f) Atto unilaterale d'obbligo debitamente compilato e sottoscritto; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, lo stesso va presentato dai legali rappresentanti di tutte le ditte costituendo gli stessi.

BUSTA N. 2: OFFERTA ECONOMICA

La busta n. 2 dovrà contenere, pena l'esclusione, quanto segue:

- **Offerta redatta in carta legale**, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo procuratore espressamente delegato, espressa sia in cifre che in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, secondo lo schema, allegato, indicante:

- **il ribasso unico percentuale**, espresso in cifre e ripetuto in lettere, sul prezzo posto a base d'asta.

Va da sé che la percentuale di ribasso offerta sul totale della fornitura va applicata al prezzo unitario dei singoli prodotti da fornire.

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 **25 gennaio 2016**.

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.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art.16 del D.P.R. N.955/1982 e ss.mm.ii..

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.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria, ad avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione, è tenuta a osservare i seguenti adempimenti:

- a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto;

- 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.

Acquedolci 13 /01/2016

Il Responsabile Unico del Procedimento
F.to Eloisa Fontana



COMUNE DI ACQUEDOLCI

Provincia di Messina

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

Tel. 0941 / 731151

AREA AFFARI SOCIO-CULTURALI

servizisociali@comunediacquedolci.it

OGGETTO: Capitolato speciale d'appalto per la fornitura di derrate alimentari e beni di consumo per il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Acquedolci, per la durata presumibile di mesi 4 e con decorrenza febbraio 2016 – a.s. 2015/2016.

ART. 1) PERIODO DI FORNITURA: La fornitura di prodotti alimentari e beni occorrenti per il servizio mensa nelle scuole primaria e dell'infanzia, è prevista per n° 17 settimane circa, interessando un periodo di n.4 mesi circa, ricadenti nell'anno scolastico 2015/2016. I giorni interessati alla mensa sono: dal lunedì al venerdì.
Decorrenza prevista dell'appalto: febbraio 2016.

ART. 2) IMPORTO DELL'APPALTO: L'importo della fornitura, soggetto a ribasso, è di €39.673,46, IVA esclusa, va da sé che la percentuale di ribasso offerta sul totale della fornitura va applicata al prezzo unitario dei prodotti da fornire.

ART. 3) QUANTITA': La quantità dei generi in oggetto, indicata negli allegati prospetti settimanali, che dovranno essere utilizzati per la presentazione dell'offerta di ribasso, è stata calcolata, in modo presunto, tenendo presente:

- numero utenza;
- quantità settimanale prevista dalle tabelle dietetiche;
- periodo di effettuazione del servizio ;

ART. 4) QUALITA': Tutti i generi descritti nell'allegata scheda dovranno essere o provenire da materie di ottima qualità, confezionati ed etichettati secondo le vigenti norme legislative. Sulle confezioni, nonché sui singoli involucri, dovranno essere indicati in modo visibile e leggibile la data di scadenza ed il numero del lotto.

I generi da fornire non dovranno contenere ingredienti o materie prime derivate da organismi geneticamente modificati. Il fornitore si impegna a conservare i prodotti, effettuare il trasporto e la consegna in conformità:

- alle norme igienico-sanitario in quanto applicabile;
- nel rispetto di quanto previsto nel decreto legislativo 155/97 e ss.mm.e ii.;

CARNE: La carne da fornire dovrà appartenere a vitelloni di età non superiore a mesi 24, con certificazioni di allevamenti e macellazione di prima qualità, in perfetto stato di nutrizione, di ingrassamento, allevati esclusivamente per la mattazione. La carne dovrà essere fresca refrigerata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, sapore, consistenza) e patologica.

CARNE DI POLLO: La carne di pollame richiesta dovrà appartenere alla classe "A" come da Reg. CEE n.1538191 e successive modifiche ed integrazioni, fresco refrigerato nonché nazionale (allevato e macellato in Italia), sano e di regolare sviluppo, di buona conformazione e ottimo stato di nutrizione. La merce dovrà risultare all'esame sommario o a seguito di ispezioni sanitarie o di perizie merceologiche, non avariata, sofisticata o adulterata e dovrà provenire da stabilimenti autorizzati a norma del D.P.R. 495/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

I petti di pollo dovranno essere confezionati ai sensi di legge ed essere del taglio medio di peso.

PASTA: La pasta da fornire dovrà essere confezionata nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla cottura per il tempo previsto in relazione a ciascun tipo di pasta. Dovrà avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti;

PANE: I panini dovranno essere prodotti con farine di frumento, adatte alla panificazione e utilizzando lieviti naturali, sale ed acqua;

OLIO: L'olio extravergine di oliva dovrà essere quello definito nella legge 13.11.1960, n. 1407 e successive modificazioni CEE. Esso dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana.;

PESCE : Il pesce surgelato non dovrà mostrare segni di scongelamento né presentare pezzi rotti, in regola con le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo nei suoi stati;

PROSCIUTTO COTTO: Il prosciutto cotto deve essere ottenuto dalla coscia di suino previamente sottoposta a salagione a secco o in salamoia, lavato, asciugato e disossato, cotto in stampi di metallo e privo di polifosfati. Dovrà provenire unicamente dalla lavorazione di carni italiane proveniente da animali nati, allevati e macellati in Italia;

FORMAGGIO: I formaggi dovranno essere di prima qualità, igienicamente ineccepibili e possedere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche. Il grana padano dovrà essere debitamente marchiato.

UOVA: Le uova di gallina da fornire dovranno essere fresche di categoria "A";

RISO: Il riso da fornire deve essere in esclusiva riso nazionale, dovrà essere confezionato nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla cottura per il tempo previsto. Dovrà avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti.

FRUTTA E VERDURA: La frutta dovrà essere di prima qualità (art.2 D.M. 07.03.1959 e legge 15.05.1967 N. 268 e successive modifiche ed integrazioni), di dimensioni uniformi esenti da difetti, al giusto grado di maturazione e mai troppo matura, di aspetto, colore, odore e sapore caratteristici. La frutta dovrà essere della calibrazione richiesta, omogenea per origine, grado di maturazione, esente da umidità esterna anormale, da odori e sapori estranei. Gli agrumi non dovranno aver subito trattamenti atti a favorirne la conservazione. Le verdure e gli ortaggi dovranno essere di prima qualità, della massima freschezza, privi di difetti e di tracce di appassimento, esenti da muffe, insetti o altri parassiti vegetali o animali, non presentare tracce di concimi chimici o vegetali, né eccessivi residui di terra o di umidità esterna.

Gli imballaggi dovranno essere idonei e conformi alle prescrizioni dei regolamenti di igiene ed alle disposizioni comunitarie. L'etichettatura della merce dovrà essere conforme alla normativa nazionale e comunitaria. La frutta e la verdura non dovrà provenire da organismi geneticamente modificati.

ART. 5) CONSEGNA – CONTROLLI –: La consegna dei generi alimentari dovrà essere effettuata presso i locali cucina delle scuole elementari di Via Vittime di Guerra, non oltre le ore 9.00 del giorno di riferimento, per tutti i giorni di funzionamento del servizio mensa, per le derrate deperibili, con cadenza diversa per i prodotti a lunga conservazione.

All'atto della consegna, il personale del Comune, controllerà la quantità e la qualità della merce; qualora reputi che la stessa non possieda i requisiti richiesti, la rifiuterà ed il fornitore sarà tenuto a ritirarla immediatamente ed a provvedere alla sostituzione.

L'accettazione dei prodotti consegnati non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna.

La qualità dei generi forniti potrà essere verificata anche mediante periodiche analisi a campione.

Le contestazioni circa la mancata corrispondenza dei prodotti forniti e i ritardi nelle consegne, come in ogni altra inosservanza di norme del presente capitolato, saranno fatte constatare al fornitore a mezzo lettera raccomandata.

All'atto della terza contestazione il contratto si riterrà risolto per colpa del fornitore con tutte le conseguenze di legge e fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

L'Amministrazione Comunale, durante il periodo della fornitura, potrà richiedere copia del piano di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.Lgs 155/97 e successive modifiche, alla ditta fornitrice.

ART. 6) ONERI DELL'AGGIUDICATARIO: Sono a carico della ditta aggiudicataria della fornitura e, pertanto, si intendono compresi nel prezzo offerto, le spese di trasporto e confezionamento dei generi alimentari, nonché le spese contrattuali, di registrazione, di bollo, copie e postali ed i diritti di segreteria, che la ditta aggiudicataria dovrà versare, entro il termine di giorni 10 dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva della fornitura. E', altresì, a carico dell'aggiudicatario il corrispettivo da versare all'ASMEL Consortile per i servizi standard di cui alla procedura di gara, pari all'1,5% dell'importo netto di aggiudicazione, secondo quanto previsto dall'art.4 dell'accordo consortile, approvato con delibera di G.M. n.6/2015

ART. 7) PAGAMENTI: i pagamenti verranno effettuati alla ditta fornitrice mensilmente, a presentazione di fattura, corredata della documentazione relativa alle consegne effettivamente eseguite, vistata per la regolare esecuzione dalla segretaria economica, ed a seguito acquisizione del DURC sulla regolarità contributiva. All'emissione del relativo mandato di pagamento provvederà il servizio finanziario, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità e secondo le modalità richieste dalla ditta, in esecuzione di quanto dettato dalla normativa vigente in materia.

ART. 8) CAUZIONE. La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto è obbligata a costituire garanzia fidejussoria, pari al 10% dell'importo contrattuale, per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.113 del d.Lgs.163/2006.

ART. 9) DURATA DELLA FORNITURA: anche se per la quantificazione della somma occorrente per l'acquisto dei prodotti necessari si è tenuto conto della durata temporale della fornitura relativa al periodo di 17 settimane, nel corso dell'anno scolastico 2015/2016, trattandosi di consumo variabile, sulla base delle frequenze e delle presenze degli alunni al servizio mensa, la validità temporale e gli effetti del presente contratto d'appalto, hanno efficacia fino ad esaurimento contrattuale e della somma impegnata e, pertanto, la fornitura potrebbe estendersi anche oltre le 17 settimane, interessando eventualmente anche il prossimo anno scolastico. E' prevista, altresì, la proroga del contratto alle medesime condizioni descritte nel presente capitolato, nelle more dell'espletamento delle procedure di aggiudicazione di una nuova gara, fermo restando che la proroga sarà commisurata alla reale disponibilità delle somme da parte del Comune e a sua richiesta.

ART. 10) CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO: la ditta nell'espletamento della fornitura di cui al presente capitolato, si impegna ad osservare nei confronti dei dipendenti impiegati, condizioni normative e retributive previste nei contratti collettivi, nonché quanto previsto nelle leggi e regolamenti vigenti in materia di tutela, sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza ai lavoratori.

ART. 11) MODALITA' DI RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE: per tutte le controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione della fornitura, comprese quelle conseguenti al mancato accordo bonario, le parti escludono l'applicazione della normativa sulle competenze arbitrarie, dando atto che sarà competente il giudice ordinario del tribunale di Patti.

ART. 12) FORMA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE: il presente appalto è soggetto alla stipula del contratto in forma pubblica amministrativa e comporta spese per bollo, registrazione, copie e postali per diritti di segreteria per un ammontare presumibile di € 671,08.

Tutte le spese sopra menzionate, nessuna esclusa, sono per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

ART. 13) CONTROLLI A CAMPIONE: l'amministrazione appaltante, si riserva, ai sensi dell'art. 43 del DPR 28/12/2000, n. 445, di procedere al controllo della veridicità delle dichiarazioni sostitutive presentate dalla ditta aggiudicataria, mediante richiesta dei relativi certificati alle amministrazioni competenti al rilascio.

ART. 14) TRATTAMENTO DATI PERSONALI: ai sensi del decreto legislativo 30/06/2003, n.196, l'acquisizione ed il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire all'ente committente l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di appalto della fornitura di che trattasi e verranno utilizzati per il solo scopo per il quale sono stati acquisiti.

ACQUEDOLCI 30.12.2015

IL RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA
(F.to Angela Izzo)

IL RESPONSABILE DELL'AREA
(F.to Eloisa Fontana)

COMUNE DI ACQUEDOLCI

PROVINCIA DI MESSINA

**Preventivo settimanale derrate alimentari e vettovaglie
1 e 3 settimana**

Mensa scolastica Scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia a.s. 2015 - 2016

	GENERI ALIMENTARI	quantità espressa in kg. - Litri - Pz.	prezzo unitario escluso IVA	importo totale	% aliquota	totale IVA inclusa
1	Aceto	lt 1,125	€ 1,00	€ 1,13	10%	1,24
2	Acqua ml 300	n.pz 825	€ 0,25	€ 206,25	22%	251,63
3	Bastoncini	kg 19,560	€ 13,00	€ 254,28	10%	279,71
4	Carote	kg 0,250	€ 0,96	€ 0,24	4%	0,25
5	Cipolla	kg 4,250	€ 0,96	€ 4,08	4%	4,24
6	Dado vegetale	kg 1,000	€ 9,09	€ 9,09	10%	10,00
7	Frutta	kg 121	€ 1,60	€ 193,92	4%	201,68
8	Grana padano	kg 8,000	€ 13,00	€ 104,00	4%	108,16
9	Insalata verde	kg 16,780	€ 3,00	€ 50,34	4%	52,35
10	Lenticchie	kg. 0,830	€ 2,39	€ 1,98	4%	2,06
11	Maccheroncini freschi tagliati	Kg. 17,830	€ 2,50	€ 44,58	4%	46,36
12	Olio extravergine d'oliva	l 11,500	€ 5,00	€ 57,50	4%	59,80
13	Pane	n.pz 825	€ 0,30	€ 247,50	4%	257,40
14	Panna	lt 8,000	€ 5,00	€ 40,00	10%	44,00
15	Passato di pomodoro	lt 23,660	€ 2,18	€ 51,58	4%	53,64
16	Passato di verdure (minestrone in busta surgelato)	lt 11,830	€ 4,90	€ 57,97	4%	60,29
17	Pasta	kg 30,895	€ 1,40	€ 43,25	4%	44,98
18	Patate	kg 1,500	€ 1,00	€ 1,50	4%	1,56
19	Patatine	kg 11,830	€ 1,92	€ 22,71	4%	23,62
20	Pelati	kg 0,250	€ 2,00	€ 0,50	4%	0,52
21	Petto di pollo panato	kg 19,660	€ 10,00	€ 196,60	10%	216,26
23	Pomodori	kg 5,000	€ 2,30	€ 11,50	4%	11,96
24	Prosciutto cotto s.c. 1° piatto	kg 7,830	€ 12,00	€ 93,96	10%	103,36
25	Prosciutto cotto s.c. 2° piatto	kg 8,000	€ 12,00	€ 96,00	10%	105,60
26	Provoletta	kg 8,000	€ 10,00	€ 80,00	4%	83,20
27	Riso	kg 15,830	€ 2,69	€ 42,58	4%	44,29
28	Sale	kg 8,250	€ 0,32	€ 2,64	22%	3,22
29	Hamburger	19,660	€ 12,00	€ 235,92	10%	259,51
30	Tritato	kg 8,000	€ 8,50	€ 68,00	10%	74,80
31	Uova	n.pz 25	€ 0,15	€ 3,75	10%	4,13
32	Piatti piani da kg. 1 pz. 70	conf. n. 12	€ 3,12	€ 37,44	22%	45,68
33	Piatti fondi da kg. 1 pz. 70	conf. n. 12	€ 3,12	€ 37,44	22%	45,68
34	Bicchieri da 100	conf. n. 9	€ 0,84	€ 7,56	22%	9,22
35	Blister composto da: forchetta-cucchiaino-coltello e tovagliolo.	n.pz 825	€ 0,15	€ 123,75	22%	150,98
				€ 2.429,54		€ 2.661,36

Importo settimanale I.V.A. esclusa € 2.429,54
 Importo settimanale I.V.A. inclusa € 2.661,36

Acquedolci, 18.12.2015

Il Responsabile del Procedimento
f.to Izzo Angela

COMUNE DI ACQUEDOLCI

PROVINCIA DI MESSINA

**Preventivo settimanale derrate alimentari e vettovaglie
2 e 4 settimana**

Mensa scolastica Scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia a.s. 2015 - 2016

	GENERI ALIMENTARI	quantità espressa in kg. - Litri - Pz.	prezzo unitario escluso IVA	importo totale	% aliquota	totale IVA inclusa
1	Aceto	lt 1,000	€ 1,00	€ 1,00	10%	1,10
2	Acqua ml 300	n.pz 825	€ 0,25	€ 206,25	22%	251,63
3	Carote	kg 2,000	€ 0,96	€ 1,92	4%	2,00
4	Cipolla	kg 12,000	€ 0,96	€ 11,52	4%	11,98
5	Cotoletta di merluzzo	kg 14,260	€ 13,00	€ 185,38	10%	203,92
6	Dado vegetale	kg 1,000	€ 9,09	€ 9,09	10%	10,00
7	Frutta	Kg. 121	€ 1,60	€ 193,92	4%	201,68
8	Grana padano	kg 6,250	€ 13,00	€ 81,25	4%	84,50
9	Insalata verde	kg 5,830	€ 3,00	€ 17,49	4%	18,19
10	Involtoni di carne	kg 2,160	€ 16,00	€ 34,56	10%	38,02
11	Lenticchie	kg 7,830	€ 2,39	€ 18,71	4%	19,46
12	Maccheroncini freschi tagliati	kg 2,020	€ 2,50	€ 5,05	4%	5,25
13	Mozzarella	kg 20,000	€ 9,50	€ 190,00	4%	197,60
14	Olio extravergine d'oliva	kg 10,625	€ 5,00	€ 53,13	4%	55,25
15	Pane	n.pz 825	€ 0,30	€ 247,50	4%	257,40
16	Panna	lt 8,000	€ 5,00	€ 40,00	10%	44,00
17	Passato di pomodoro	lt 13,160	€ 2,18	€ 28,69	4%	29,84
18	Passato di verdure (minestrone in busta surgelato)	lt 11,830	€ 4,90	€ 57,97	10%	63,76
19	Pasta	kg 57,320	€ 1,40	€ 80,25	4%	83,46
20	Patatine	kg 11,830	€ 1,92	€ 22,71	4%	23,62
21	Pelati	kg 2,000	€ 2,00	€ 4,00	4%	4,16
22	Petto di pollo panato	kg 19,660	€ 10,00	€ 196,60	10%	216,26
23	Piselli	kg 1,280	€ 3,65	€ 4,67	4%	4,86
24	Pomodori	kg 10,000	€ 2,30	€ 23,00	4%	23,92
25	Prosciutto cotto s.c. 1° piatto	kg 7,830	€ 12,00	€ 93,96	10%	103,36
26	Prosciutto cotto s.c. 2° piatto	kg 10,000	€ 12,00	€ 120,00	10%	132,00
27	Provoletta	kg 8,000	€ 10,00	€ 80,00	4%	83,20
28	Sale	kg 8,250	€ 0,32	€ 2,64	22%	3,22
29	Tritato	kg 1,000	€ 8,50	€ 8,50	10%	9,35
30	Piatti piani da kg. 1 pz. 70	conf. n. 12	€ 3,12	€ 37,44	22%	45,68
31	Piatti fondi da kg. 1 pz. 70	conf. n. 12	€ 3,12	€ 37,44	22%	45,68
32	Bicchieri da 100	conf. n. 9	€ 0,84	€ 7,56	22%	9,22
33	Blister composto da: forchetta- cucchiaio-coltello e tovagliolo.	n.pz 825	€ 0,15	€ 123,75	22%	150,98
				€ 2.225,95		€ 2.434,52

Importo settimanale IVA esclusa € 2.225,95

Importo settimanale IVA inclusa € 2.434,52

Acquedolci, 18.12.2015

Il Responsabile del Procedimento
F.to Izzo Angela

ALL. "F"

I e III Settimana



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

491/se 05-03-2013

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PERSONALE DOCENTE

MATERNA ELEMENTARE
E DOCENTI

LUNEDI'

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

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 Sant'Agata Militello
Dott. ssa Caterina L. OFFICINA



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 50	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
Dot. ssa Gabriella D'AMONA



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. *gr 5*

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

A. 2012

A. 5



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
U.O. di Prevenzione Medica
[Signature]
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. di Medicina Preventiva
Dott.ssa Galvone D. PIONA



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
--------	--------	--------



29.10.12
A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Dott.ssa Gabriella CORDINA



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'

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

Prosciutto cotto s.c. gr 50 gr 50

provoletta gr 40 gr 40

Pane gr 50 gr 50

Frutta gr 120 gr 150



29.10.17

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
DIRETTORE RESPONSABILE
Dott.ssa Gabriella COCCONA



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 80	gr 90
tritato di 1°	gr 40	gr 40
olio extravergine d'oliva	gr 10	gr 10
passato di pomodoro	gr 50	
cipolla	gr 10	gr 10
grana padano	gr 10	gr 10

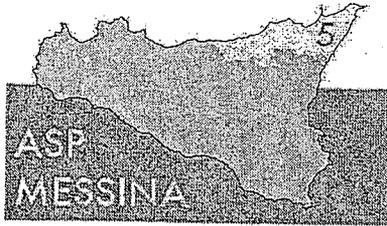
Involtini di carne con pisellini in umido:

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

variazione del 01.03.2013



01-03-13
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

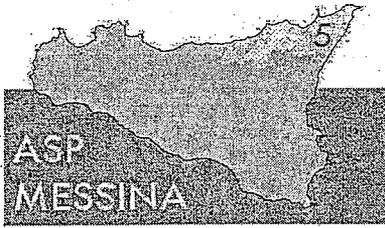
GIOVEDI'

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	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
DOTT. SSA CALABRIZIO 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

Aceto

11 5'

11 5'



29.10.12

A. S. P. MESSINA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SANT'AGATA MILITELLO

Il Dirigente Medico

[Signature]
Dott.ssa Gabriela COFANO



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

Il Dirigente Medico

Dr.ssa Gabriella CORONA