



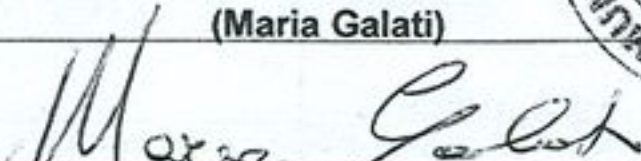
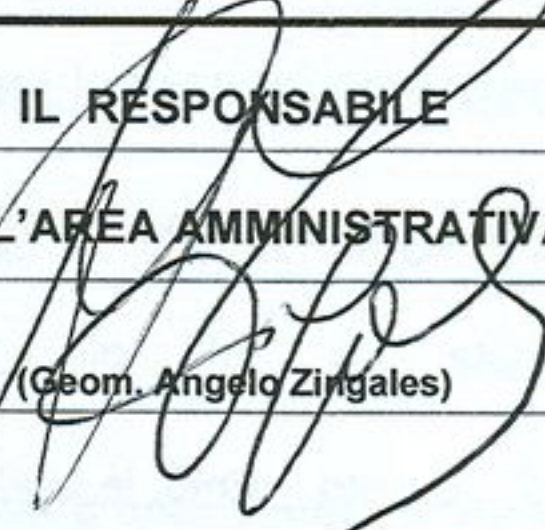
REP. N. 04 / 2013

## COMUNE DI LONGI

Provincia di Messina

### AREA AMMINISTRATIVA

#### SERVIZIO CONTRATTI

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO CONTRATTI (Maria Galati) 	IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA (Geom. Angelo Zingales) 
--	--

OGGETTO: SCRITTURA PRIVATA PER L'AFFIDAMENTO DEL  
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA  
DELL'INFANZIA - ANNO SCOLASTICO 2012 / 2013".

CIG. Z9506B8E77

L'anno DUEMILATREDICI, il giorno TRENTA  
del mese di GENNAIO, nella Residenza Municipale, con  
la presente scrittura privata, avente per le parti forza di legge a norma  
dell'articolo 1372 del codice civile,

TRA

il COMUNE DI LONGI, Codice Fiscale: 84 004 070 839, rappresentato  
dal Sig. LOMBARDO ROSARIO - Categoria "C4" - Profilo Professionale  
"ESPERTO IN ATTIVITA' AMMINISTRATIVE", Responsabile dell'Area "Servizi  
alla Persona", con funzioni dirigenziali, giusta determinazione  
sindacale n. 53 del 28 NOVEMBRE 2012, il quale dichiara, di agire in  
nome, per conto e nell'interesse esclusivo dell'Amministrazione che



rappresenta, la quale, in prosieguo, sarà indicata con la dizione

<<Amministrazione>>;

**E**

La Sig.ra ANASTASI Gaetana nata a SANT'AGATA MILITELLO (ME) il 02

DICEMBRE 1968 e residente a GALATI MAMERTNO (ME) – Via Largo Alloro

n. 14, Codice Fiscale: NST GTN 68T42 I199N – titolare dell'Impresa

individuale denominata "DEGUSTO SICILIA" di ANASTASI Gaetana, con sede

a GALATI MAMERTINO (ME), Via Cavour n. 155, Partita IVA: 03 130 410

833, elettivamente domiciliata, a tutti gli effetti del presente atto,

presso la segreteria di questo Ente, la quale, in prosieguo, sarà indicata

con la dizione <<Ditta>>;

#### **PREMESSO**

➤ **CHE**, con deliberazione di Giunta Municipale n. 116 del 07 SETTEMBRE

**2012**, esecutiva ai sensi di legge, si è stabilito, tra l'altro, quanto segue:

- Di effettuare il servizio di refezione per l'anno scolastico 2012 / 2013, per gli alunni della scuola dell'infanzia, che effettuano l'orario prolungato;
- Di dare atto che il prezzo del singolo pasto da porre a base d'asta per gli alunni, per i docenti e per il personale ATA della scuola dell'infanzia di LONGI ammonta ad € 4,60, compreso IVA;
- Di dare atto che la quota di compartecipazione, a carico dei fruitori del servizio, è stata determinata nella misura del 40%;
- Di autorizzare il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona ad espletare la procedura necessaria dell'appalto per il servizio indicato in oggetto;
- Di assegnare al predetto responsabile la complessiva somma di € 9.476,40 per garantire il servizio di che trattasi;
- Di prenotare l'impegno della somma di € 19.476,40, così come segue:



✓ quanto ad € 6.403,20 sull'intervento 1.04.05.03 (cap. 04) avente per oggetto "Spese per refezione" del bilancio 2012;

✓ quanto ad € 13.073,20 sull'intervento 1.04.05.03 (cap. 04) avente per oggetto "Spese per refezione" del bilancio pluriennale 2013;

- Di dare atto altresì che, trattandosi di spesa non frazionabile, con la suddetta pronotazione potrà essere superato il limite di cui all'articolo 163, comma 2°, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

➤ **CHE, con deliberazione di Giunta Municipale n. 148 del 10 OTTOBRE 2012, si è stabilito, tra l'altro, quanto segue:**

- Di rettificare la parte espsta nel dispositivo della deliberazione di Giunta Municipale n. 116 del 07 SETTEMBRE 2012 avente per oggetto "ISTITUZIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2012 / 2013, così come di seguito descritto:

a) Di assegnare al responsabile dell'Area SERVIZI alla PERSONA la somma complessiva di € 17.047,60 per garantire il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di LONGI, per l'abbo scolastico 2012 / 2013.

b) B) Di prenotare la somma di € 3.974,40 all'intervento a04.05.03, (Cap. 04) avente per oggetto "Spese per refezione" del bilancio in corso di approvazione per l'anno 2012.

➤ **CHE, con determinazione del Responsabile dell'Area "SERVIZI ALLA PERSONA" n. 103 del 15 NOVEMBRE 2012, si è stabilito, tra l'altro, quanto segue:**

- Di prendere atto, dell'esecutività del verbale del 31 OTTOBRE 2012, allegato alla predetta determinazione n. 103/2012, per l'affidamento del servizio indicato in oggetto.

- Di dare atto:

✓ CHE, il predetto verbale, così come attestato dai competenti responsabili, è stato pubblicato all'Albo on-line dal giorno 31 OTTOBRE 2012 al giorno 07 novembre 2012, con il n. 961.



✓ CHE, aggiudicataria del servizio de quo, è rimasta la Ditta individuale "DEGUSTO" di Drago

Giuseppe - Via Cavour n. 155 - 9870 GALATI MAMERTINO (ME) *Codice fiscale e Partita*

*Iva 03 064 220 834* per aver proposto il ribasso d'asta dello 0,1% sull'importo a base d'asta di

€ 4,423, pari ad € 4,418, oltre IVA al 4%

✓ CHE, in funzione del predetto ribasso a base d'asta, la somma occorrente per assicurare il

servizio di mensa scolastica per scuola dell'infanzia ammonta a complessivi € 17.028,032,

compreso IVA al 4% necessaria per circa 3.706 pasti (costo per ogni singolo pasto € 4,595,

compreso IVA al 4%).

✓ CHE con nota acclarata al prot. n. 6808 del 15 novembre 2012 il Sig. DRAGO Giuseppe,

titolare dell'impresa individuale "DEGUSTO", aggiudicataria del servizio di refezione per l'anno

scolastico 2012 / 2013, trasmette a questo Ente il contratto repertoriato al n. 58.594, raccolta n.

11.303 relativo all'affitto del ramo di azienda all'impresa individuale denominata "DEGUSTO

SICILIA", con sede a GALATI MAMERTINO (ME), Via Cavour n. 155, Partita IVA 03

130 410 833 la cui titolare è la Sig.ra Sig.ra ANASTASI Gaetana nata a SANT'AGATA

MILITELLO (ME) il 02 DICEMBRE 1968 e residente a GALATI MAMERTNO (ME) - Via

Largo Alloro n. 14, Codice Fiscale: NST GTN 68T42 I199N.

✓ CHE la somma dovuta dagli utenti, pari al 40% in quanto trattasi di servizio a domanda

individuale, sarà riscossa dall'Economo Comunale alla risorsa 550 e sarà utilizzata per le

stesse finalità.

• Di dare atto altresì:

○ CHE la somma € 17.028,032, trova copertura, così come segue:

✓ quanto ad € 3.974,40 sull'intervento 1.04.05.03 (cap. 04) avente per oggetto "Spese per

refezione" del bilancio 2012;

✓ quanto ad € 13.053,632 sull'intervento 1.04.05.03 (cap. 04) avente per oggetto "Spese per

refezione" del bilancio pluriennale 2013;



o CHE i pasti da fornire ammontano a circa n. 3.706;

o CHE i pasti dovranno essere forniti nei giorni della settimana dal Lunedì al Venerdì con orario 12,30.

• Di dare mandato al Responsabile dell'Area Amministrativa – Servizio Contratti di procedere alla stesura

della scrittura privata, con le modalità previste dal capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del

servizio mensa scolastica anno 2012 / 2013 da sottoporre a firma del Responsabile dell'Area "SERVIZI

ALLA PERSONA".

• Di dare mandato al Responsabile dell'Area Economico – Finanziaria per gli adempimenti conseguenziali

di propria competenza.

• Di dare atto che ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, alla procedura di spesa rinveniente dal

presente atto è stato assegnato il codice identificativo di gara (C.I.G.) Z9506B8E77.

➤ CHE è stata acquisita agli atti d'ufficio la seguente documentazione:

• Deposito cauzionale definitivo di € 1.703,00, corrispondente al 10%

dell'importo netto aggiudicato di € 17.028,032, compreso IVA al 4%,

giusta polizza fideiussoria n. 3279502090044 del 15 GENNAIO 2013

della MILANO LP ASSICURAZIONI – Divisione La Previdente -

Agenzia 3279 – CAPO D'ORLANDO (ME), agli atti d'ufficio;

• Copia della ricevuta di versamento dei diritti di segreteria di

€ 12,00;

• Documento unico di regolarità contributiva (DURC) del 10

GENNAIO 2013;

• Nota relativa alla comunicazione del conto corrente dedicato alla gestione

dei movimenti finanziari.

➤ CHE, pertanto, per i motivi sopra detti, si può procedere alla stipula della

presente scrittura privata con la impresa individuale **"DEGUSTO SICILIA"**

**di ANASTASI Gaetana di GALATI MAMERTINO (ME).**



	<b>PREMESSO QUANTO SOPRA</b>	
	Le parti, previa ratifica e conferma della narrativa che precede, che dichiarano	
	parte integrante e sostanziale del presente atto,	
	<b>CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE</b>	
	<b>- ARTICOLO 1 -</b>	
	L'Amministrazione appaltante, rappresentata come sopra indicato, <b>AFFIDA</b> alla	
	individuale denominata "DEGUSTO SICILIA" di ANASTASI Gaetana, con sede	
	a GALATI MAMERTINO (ME), Via Cavour n. 155, Codice Fiscale: NST GTN	
	68T42 I199N e Partita IVA: 03 130 410 833,, che allo stesso titolo, accetta, il	
	"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA	
	DELL'INFANZIA – ANNO SCOLASTICO 2012 / 2013".	
	<b>- ARTICOLO 2 -</b>	
	Il servizio di che trattasi ha avuto inizio il <b>06 NOVEMBRE 2012</b> , e si concluderà il	
	<b>31 MAGGIO 2013</b> , termine delle attività didattiche pomeridiane per l'anno	
	scolastico in corso, e/o contestualmente all'esaurimento della somma impegnata	
	senza bisogno di ulteriore comunicazione.	
	<b>- ARTICOLO 3 -</b>	
	Il prezzo per ogni singolo pasto, al netto del ribasso d'asta è di <b>€ 4,595%</b>	
	<b>compreso IVA al 4%</b> , per la fornitura complessiva di <b>n. 3.706 pasti</b> .	
	L'importo complessivo da corrispondere alla Ditta per l'intero periodo del	
	servizio, viene stabilito, presuntivamente, in <b>€ 17.028,032 compreso IVA al 4%</b> .	
	<b>- ARTICOLO 4 -</b>	
	L'appalto è disciplinato dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.	
	Le superiori disposizioni e condizioni le parti dichiarano di conoscere, accettare e	
	rispettare integralmente senza eccezioni, limitazioni e riserve.	
	6	



Questo Ente ha proceduto alla verifica delle dichiarazioni fatte in sede di gara, così come previsto dalla vigente normativa.

**- ARTICOLO 5 -**

La Ditta si impegna ad espletare il servizio de quo, con le modalità previste nel Capitolato, che sub "A" si allega alla presente per farne parte integrante e sostanziale e, inoltre, secondo le modalità, patti e condizioni sotto indicati:

➤ Oggetto dell'affidamento del servizio:

Il servizio consiste nella fornitura di circa n. 3.706 pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, per il personale docente e per il personale ATA, per l'anno scolastico 2012 / 2013.

Detto servizio ha avuto inizio il 06 NOVEMBRE 2012 e si concluderà il 31 MAGGIO 2012.

- I pasti dovranno essere forniti presumibilmente nella settimana nel modo seguente:

✓ **SCUOLA DELL'INFANZIA .. dal Lunedì al Venerdì – orario 12,30**

✓ **PERSONALE DOCENTE .....N. 02 PASTI**

✓ **PERSONALE ATA .....N. 02 PASTI**

- L'Amministrazione comunale non si assume responsabilità se il predetto programma settimanale dovesse variare in seguito a modifica degli orari scolastici o dei giorni di rientro pomeridiano, o se il quantitativo dei pasti varierà in seguito alle assenze degli alunni o degli insegnanti.

- Il relativo pagamento sarà corrisposto a pasto con le modalità di seguito riportate.

- La Ditta si impegna a non utilizzare alimenti contenenti O.G.M.





➤ Ammontare del prezzo:

- L'importo della fornitura del servizio de quo resta stabilito nella quota di € 4.418, oltre IVA al 4%, per ogni singolo pasto, (€ 4.595% compreso IVA al 4% per ogni singolo pasto, per gli alunni della scuola dell'Infanzia, per il personale docente e per il personale ATA.

- L'importo per ogni singolo pasto è comprensivo della preparazione, fornitura, trasporto, distribuzione, somministrazione, raccolta buoni pasto, preparazione locali mensa e riordino degli stessi e ritiro vuoti.

➤ Osservanza del regolamento del capitolato generale delle leggi vigenti:

- L'affidamento del servizio di che trattasi è soggetto alla completa osservanza di tutte le norme contenute nel predetto Capitolato, nelle leggi e nei regolamenti vigenti nella Regione e Provincia in cui si eseguono forniture di appalto, delle norme di lavoro e di avviamento al lavoro, di assistenza ai lavoratori involontariamente disoccupati, di quanto altro richiamato nella presente scrittura privata, nonché delle norme attinenti l'espletamento del servizio de quo anche se non espressamente richiamate e di tutte le altre norme modificate e sostituite che venissero eventualmente emanate nel corso dell'esecuzione del servizio mensa.

- La sottoscrizione della presente scrittura privata da parte della Ditta equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di



tutte le leggi, norme e regolamenti sopra richiamati della  
incondizionata loro accettazione.

- La Ditta, inoltre, dovrà dimostrare essere iscritta al Registro ditte e/o alla C.C.I.A.A., e/o al R.E.C. per la categoria che abilita all'espletamento del servizio (*preparazione e somministrazione di pasti e fornitura pasti caldi, ristorazione collettiva, mensa scolastica*) e dovrà essere munita delle certificazioni, rilasciate dall'Azienda U.S.L. o dall'autorità Sanitaria competente, attestanti l'igienicità e l'idoneità dei locali, in cui vengono cucinati e preparati i pasti, e dei mezzi di trasporto per la distribuzione nelle varie scuole.

- Gli addetti al servizio mensa devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria.

La Ditta deve essere in regola con i requisiti richiesti dalla legge n. 283/62, dal D.P.R. n. 327/80, dal decreto assessorato regionale Sanità del 20 maggio 1996 e dai decreti legge n. 155 e n. 157 del 1997 e deve avere in atto le procedure previste dalla legge.

- La Ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale, artigianale o altro, dalla





	struttura e dimensione della <b>Ditta</b> stessa e da ogni altra sua	
	qualificazione giuridica, economica o sindacale.	
	In caso di inottemperanza accertata dalle autorità competenti, il	
	Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme residue,	
	senza che la <b>Ditta</b> possa produrre opposizione o avere titolo a	
	risarcimento danni.	
	➤ <b>Pagamenti:</b>	
	• I pagamenti saranno corrisposti mensilmente a presentazione di	
	regolare fattura con allegati i relativi buoni pasto nonché le	
	presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti che	
	hanno fruito del servizio e vigilato durante il servizio di mensa.	
	• Si specifica che verranno pagati i pasti effettivamente forniti in	
	base alla presenza giornaliera e alla presentazione dei buoni	
	pasto da parte degli alunni, mentre per gli insegnanti farà	
	federe la firma della presenza giornaliera.	
	• La fattura, i buoni pasto e la relazione di regolare espletamento	
	del servizio de quo dovranno essere inoltrate a cura della <b>Ditta</b> .	
	• La <b>Ditta</b> non potrà avanzare pretese nei confronti	
	dell'Ente qualora i pasti somministrati risultassero inferiori	
	di quelli preventivati, in quanto il pagamento avverrà alla	
	presentazione dei buoni pasti e sulla rilevazione della presenza	
	scolastica degli alunni e degli insegnanti.	
	➤ <b>Prezzo unitario:</b>	
	◦ Il prezzo per ogni pasto offerto, dalla <b>Ditta</b> , si deve ritenere	
	invariabile per qualsiasi causa ordinaria e/o straordinaria e, quindi,	



comprendente tutti gli oneri generali e particolari previsti dal  
presente contratto.

**- ARTICOLO 6 -**

Resta salva in ogni caso la facoltà di risoluzione del contratto a norma degli articoli  
1453 e 1456 del Codice Civile.

**- ARTICOLO 7 -**

I relativi mandati di pagamento saranno emessi in favore della Ditta,  
successivamente all'emissione di regolare fattura vistata, per la regolarità, dal  
Responsabile dell'Area Servizi alla Persona previa determinazione del medesimo  
Responsabile, e saranno riscuotibili presso la Tesoreria Comunale (Banca di  
Credito Cooperativo – Via Francesco Cottone n. 16 - LONGI), direttamente  
dalla persona autorizzata a riscuotere, ricevere e quietanzare la  
somma dovuta a saldo del presente affidamento, che è la Sig.ra  
**ANASTASI Gaetana** nata a **SANT'AGATA MILITELLO (ME)** il **02  
DICEMBRE 1968** e residente a **GALATI MAMERTNO (ME) – Via Largo Alloro  
n. 14, Codice Fiscale: NST GTN 68T42 I199N – titolare dell'Impresa  
individuale denominata "DEGUSTO SICILIA" di ANASTASI Gaetana, con sede  
a GALATI MAMERTINO (ME), Via Cavour n. 155, Partita IVA: 03 130 410.**

**- ARTICOLO 8 -**

Per quanto non previsto nella presente scrittura privata, si rinvia alle  
norme e disposizioni vigenti in materia, sia statali e sia regionali.

**- ARTICOLO 9 -**

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'articolo 3 della  
legge 13 agosto 2010, n. 136 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti  
finanziari relativi all'appalto.





- ARTICOLO 10 -

Qualora la **Ditta** non assolva agli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.

- ARTICOLO 11 -

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

- ARTICOLO 12 -

Per la risoluzione di tutte le controversie che dovessero insorgere e per tutti gli effetti della presente scrittura privata le parti dichiarano di eleggere domicilio presso il Comune di LONGI.

- ARTICOLO 13 -

La presente scrittura privata non è soggetta a registrazione ai sensi dell'articolo 5, 2° comma del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131 ed ai sensi dell'articolo 36 del vigente regolamento comunale dei contratti.

- ARTICOLO 14 -

Le spese relative al presente atto (*diritti di segreteria - eventuale registrazione ed altro*), sono per intero a carico della **Ditta**, senza alcun diritto di rivalsa.

Questo atto dattiloscritto, viene letto dalle parti, le quali, riconoscendolo conforme alla loro volontà, lo sottoscrivono per conferma ed approvazione.

PER L'AMMINISTRAZIONE

PER LA DITTA

  
  
FICILIA







# COMUNE DI LONGI

Provincia di Messina

Località Campetto Plurimo – 98070 LONGI (ME)

CELL. 334 / 61.41.172

Fax 0941 / 48.54.01 – 0941 / 48.53.42

Partita IVA: 02 810 650 834 – Codice Fiscale: 84 004 070 839 - c.c.p.: 13 92 59 87

**OGGETTO: SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIA DI LONGI - A.S. 2012/2013.  
CAPITOLATO**

## **- Articolo 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nel servizio di preparazione, confezionamento, nel centro di cottura della Ditta Appaltatrice, dei pasti caldi (*con fornitura compresa di stoviglie a perdere, acqua minerale e quanto da menù*) e nel trasporto e distribuzione a favore della scuola dell'infanzia di LONGI così come segue:

- Scuola dell'Infanzia, media presunta giornaliera 25 bambini, 2 docenti e n. 2 personale ATA, per 5 giorni la settimana (da lunedì a venerdì), da novembre 2012 a maggio 2013 nonché delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi.

## **- Articolo 2 - Tipologia del servizio richiesto**

I pasti preparati saranno trasportati dal centro di cottura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla vigente normativa come verrà specificato meglio in seguito nella **Scuola dell'Infanzia;**

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nella tabella dietetica allegata e vidimata dall'ASP competente. E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce un impegno per il Comune in quanto il quantitativo numerico dei pasti da fornire è suscettibile di variazioni in più o in meno, in relazione sia alle richieste di effettuazione della refezione avanzate dagli interessati che per le fluttuazioni sempre possibili nelle frequenze degli alunni, e dovrà essere accertato giornalmente dalla Ditta appaltatrice presso le scuole interessate. Pertanto, il corrispettivo da pagare alla ditta sarà soltanto quello derivante dal numero dei pasti forniti giornalmente.



L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria agli stessi prezzi, patti e condizioni.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, con la quale dovrà indicare quali altri rapporti di fornitura in atto intrattiene ed il relativo numero dei pasti da fornire rimanendo stabilito che il numero dei pasti che debbono essere forniti in dipendenza dei precedenti contratti sommato a quello da fornire in dipendenza dell'eventuale aggiudicazione, non può superare il limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 15 per comprovate inadempienze, anche solo parziali da parte della Ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In tale ipotesi, la Ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

#### **- Articolo 4 - Indicazione del prezzo**

Il prezzo aggiudicato per ogni pasto approntato e servito al tavolo per la Scuola dell'Infanzia, è determinato in **Euro 4,595, compreso IVA al 4%**.

Nel prezzo stabilito per la fornitura si intendono compensati tutti gli oneri, **IVA inclusa**.

Restano pure a carico della ditta aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le prestazioni del personale, i trasporti, le stoviglie a perdere (*piatti, bicchieri, posate, tovaglie per apparecchiare, tovagliolini, ecc.*), il ritiro dei buoni pasto ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **- Articolo 5 - Modalità di distribuzione dei pasti caldi**

I pasti dovranno essere forniti nella quantità corrispondente al numero degli alunni presenti effettivamente alla mensa che dovrà essere giornalmente accertato entro le ore 9,30 dalla Ditta aggiudicataria presso le scuole interessate.

Al quantitativo quotidiano dei pasti richiesti dovrà essere aggiunto un pasto (D.P.R. 327/1980) per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti.

Tali pasti non saranno a carico dell'Amministrazione ma della Ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spese del fornitore con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole alle ore 12:30.



Nel caso di sciopero o di assemblee sindacali del personale della scuola o di avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione per cause di forza maggiore a sospendere provvisoriamente il servizio, saranno osservate le seguenti disposizioni:

- a) Se la comunicazione alla Ditta aggiudicataria avverrà con preavviso e comunque entro il giorno precedente a quello della fornitura, l'amministrazione non riconoscerà alcun compenso alla ditta stessa.
- b) Se la comunicazione avverrà entro le ore 9.30 del giorno della fornitura l'amministrazione concederà alla ditta il 20% del costo del pasto.

Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno che precede la comunicazione.

Qualora i pasti forniti all'atto della ricezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se inoltre i pasti non dovessero avere i requisiti di idoneità e qualità prescritti essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

Nell'uno e nell'altro caso l'amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al numero dei pasti che saranno restituiti da trattenere sulle fatture, salvo il diritto di rivalsa di maggiori danni derivanti dalla inadempienza.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore, nello stesso modo su indicato le spese eventuali.

#### **- Articolo 6 -**

##### **Tabella dietetica e caratteristiche merceologiche dei pasti**

La Ditta aggiudicataria, per la preparazione dei pasti, dovrà impegnarsi ad osservare la tabella dietetica fornita dall'A.S.P. - Messina, prot. 2935/10, allegata al presente capitolato per farne parte integrante. Eventuali variazioni dovranno essere concordate con il settore competente dell'Amministrazione Comunale e da questa con l'A.S.P. competente.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali nel caso di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Nel caso di utenti affetti da patologie di tipo cronico dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio.

Nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato rilasciato da un medico specialista contenente l'elenco degli alimenti da escludere dalla dieta.

In occasione delle uscite esterne dei ragazzi, che interessano l'intera giornata, la Ditta, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco, che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.



## **- Articolo 7 -**

### **Locali ed attrezzature**

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a 30 km.

In ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora.

Le attrezzature di preparazione dei pasti dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura del cibo e la loro distribuzione.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti.

Ogni panino dovrà avere una confezione celofanata per alimenti.

Il parmigiano reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, posto all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta ben visibile.

L'olio extravergine d'oliva per condimento come l'aceto ed il sale deve essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, identificato con etichetta ben visibile.

Ogni trasporto, quindi, deve essere effettuato nel completo rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria .

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 articolo 43 e Decreto Legislativo n. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione:

***"Comune di Longi - Servizio di Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".***

La Ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti e le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro, da comprovare con idonea certificazione.



## **- Articolo 8 -**

### **Cottura, confezione, trasporto e distribuzione pasti**

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia.

I contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile; dovranno essere adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima della consegna.

I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire inoltre tovaglie e tovaglioli di carta, posate e bicchieri a perdere, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso la singola scuola a mezzo di speciali automezzi il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Per il disimpegno del servizio nella scuola l'appaltatore dovrà impiegare il numero necessario di inservienti che cureranno il servizio di distribuzione dei pasti, di sconfezionamento degli stessi assicurando l'assistenza agli alunni, dovranno provvedere al quotidiano servizio di pulizia, ordine e riordino degli ambienti scolastici destinati a luoghi di refezione scolastica dei bambini e dei locali annessi.

A tale scopo la ditta dovrà fornire agli inservienti il materiale e le attrezzature di pulizia ivi compresi i sacchi per i rifiuti. I prodotti di pulizia utilizzati dovranno essere conformi alla normativa vigente ed utilizzati nel quantitativo previsto dalla etichettatura.

Giornalmente dovranno essere pulite le stanze dei refettori, i tavoli, le sedie, i locali attigui e le suppellettili.

Prima del pasto il personale addetto avrà cura di far aerare i locali - mensa e controllare che tutto sia in perfetto ordine ed igiene.



## - Articolo 9 - Personale addetto

La cottura, le confezioni, il trasporto e la distribuzione dei pasti nella scuola saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito della certificazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria nonché dell'abbigliamento idoneo a svolgere tale attività.

In particolare si avverte che il personale addetto alla distribuzione, preparazione e confezionamento dei pasti, nell'espletamento del proprio servizio dovrà:

1. lavarsi le mani e non avere smalto sulle unghie, anelli ecc;
2. Indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari.
3. Curare in generale la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale addetto al servizio dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale delle Istituzioni scolastiche e con gli alunni.

Con l'inizio del servizio ed entro i termini di legge, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ufficio assistenza scolastica servizi per la scuola e sostegno pedagogico - l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio di **refezione reso al Comune di LONGI** (ovvero del personale addetto alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione nei plessi dei pasti agli alunni), con l'indicazione delle qualifiche, delle sedi di lavoro nonché copia della certificazione sanitaria, copia della documentazione di denuncia d'inizio attività I.N.P.S., e numero di posizione I.N.A.I.L.

Il personale con funzioni di responsabilità nell'ambito della Ditta appaltatrice e referente per il Comune sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione Comunale e con gli utenti ed a partecipare - su richiesta dell'Amministrazione Comunale - a incontri periodici di verifica al fine di migliorare il servizio reso alla comunità.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone l'amministrazione appaltante.



La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e comunque, vigenti nel territorio.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere assieme ad ogni fattura i buoni pasto corrispondenti ai pasti forniti, le copie previdenziali dei versamenti assicurativi ed infortunistici effettuati a favore del personale utilizzato per il servizio reso per il Comune di LONGI, ovvero copia del modulo DM 10 relativo ai contributi versati con la specifica dichiarazione, firmata dal legale rappresentante, del versamento nominativo dei contributi relativi ai dipendenti utilizzati per la gestione del servizio di refezione scolastica a favore delle scuole del Comune di LONGI.

La liquidazione delle fatture resterà subordinata alla esibizione della documentazione attestante che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti senza che la ditta possa opporre eccezione al Comune nel richiedere risarcimenti.

Qualora la Ditta aggiudicataria non possa documentare quanto sopra esposto verrà accettata temporaneamente una dichiarazione il cui contenuto dovrà essere confermato dalla successiva documentazione da esibire entro il mese successivo.

In caso di inottemperanza agli obblighi di cui ai commi precedenti, il Comune contesterà la inadempienza alla ditta appaltatrice dandone comunicazione all'Ispettorato del Lavoro.

#### **- Articolo 10 -**

##### **Organizzazione del lavoro per la produzione**

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da consentire una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare pertanto all'Amministrazione Comunale un piano di massima delle diverse fasi lavorative da dove risulti chiara l'indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrando il tutto in apposito manuale di autocontrollo curato dal legale rappresentante della La Ditta aggiudicataria medesima.



## **- Articolo 11 -**

### **Conservazione degli alimenti**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari l'appaltatore oltre a mettere a disposizione delle autorità di vigilanza un pasto completo in ogni plesso a proprie spese - dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr.100 di ogni prodotto somministrato (pasto completo del giorno previsto in menù) confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (*Comune di LONGI data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc*) e riportarli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore.

I suddetti campioni - sempre a spese della la Ditta aggiudicataria - potranno essere utilizzati in caso di sospetta intossicazione alimentare.

## **- Articolo 12 -**

### **Controlli e penalità**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire in contatto con le sostanze alimentari, dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune di LONGI potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice, è obbligata a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune di LONGI potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune di LONGI provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.



La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di €. 100,00 oltre alla detrazione del prezzo dei pasti mancanti;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di €. 516,46;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 6 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità pari ad €. 516,46;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari ad €. 516,46;
- in caso di ritardo nella consegna quotidiana dei pasti verrà applicata una penale pari ad €. 129,11;
- in caso di mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete speciali verrà applicata una penale pari ad €. 516,46;
- qualora fosse accertata carenza igienica dei mezzi di trasporto e/o dei contenitori di trasporto verrà applicata una penale pari ad €. 516,46, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie;
- in caso di recidiva nel periodo di vigilanza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate;
- in caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Dirigente del Settore.



#### **- Articolo 14 -** **Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per l'esercizio del diritto di risoluzione contrattuale per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedura concorsuale e fallimentare in corso di servizio;
- b) accertata grave negligenza nell'espletamento del servizio;
- c) accertata grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- d) utilizzo e conservazione di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia;
- e) casi di intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria, o mancato versamento dei contributi per legge;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) applicazione di oltre quattro penalità fra quelle previste dal precedente art. 12 nel corso dell'anno scolastico.

Nelle ipotesi sopra indicate la scrittura privata sarà risolta di diritto con effetto immediato seguito da dichiarazione del Responsabile dell'Area "SERVIZI ALLA PERSONA", a mezzo del proprio provvedimento, da notificare alla Ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivolgerà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione ed il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione a conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.



**- Articolo 15 -**  
**Divieto di subappalto**

E' assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di concedere subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e dei danni.

**- Articolo 16 -**  
**Oneri a carico**

Ogni e qualsiasi onere diretto ed indiretto relativo all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute, consegna e distribuzione dei pasti e assistenza agli alunni e pulizia dei locali sono a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà documentare all'Amministrazione Comunale, al momento della stipula del contratto, di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti, stipulata con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga indicato che l'A. C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore a 500.000,00.

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

Tutti gli oneri derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria, ad eccezione dell'importo sul valore aggiunto (IVA) che sarà a carico dell'Amministrazione.

**- Articolo 17 -**  
**Rinvio**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si fa rinvio al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia.

**IL RESPONSABILE DELL'AREA  
SERVIZI ALLA PERSONA**

(Rosario LOMBARDO)







AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

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

## TABELLA DIETETICA ANNO SCOLASTICO 2012/13

I° settimana

LUNEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
FARFALLE-PANNA E PROSCIUTTO	ALIMENTO	QUANTITA'	QUANTITA'	QUANTITA'
	Farfalle	Gr. 60	Gr. 80	Gr. 90
	Panna	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 40
	Prosciutto	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 30
	Burro	Gr. 05	Gr. 5	Gr. 10
POLPETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE O VERDURE	Tritato di vitello 1° taglio	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
	Uova	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Pangrattato	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Patate o Verdure	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 130
PANE	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
FRUTTA	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
	Mele o Pere	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 150
MARTEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON RAGU'	Pasta	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 100
	Tritato	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 30
	Pelati	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 50
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10
MOZZARELLA O PROVOLETTA CON PUREA DI PATATE	Mozzarella o provoletta	Gr. 75	Gr. 90	Gr. 110
	Purea di patate	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 130
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Agrumi	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 150
MERCOLEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
MINISTRONE CON PASTA	Pasta	Gr. 40	Gr. 60	Gr. 70
	Patate	Gr. 20	Gr. 40	Gr. 40
	Carote	Gr. 10	Gr. 20	Gr. 20
	Fagioli	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Zucchine	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Pelati	Gr. 15	Gr. 15	Gr. 15
PETTO DI POLLO AL FORNO CON PISELLI	Petto di pollo	Gr. 70	Gr. 100	Gr. 130
	Piselli	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 120
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Mele	Gr. 100	Gr. 150	Gr. 150



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Responsabile U.O.S.  
Dott. ANTONIO GIUSEPPE



GIOVEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON POMODORO	Pasta	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 100
	Pelati	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
HAMBURGER CON PATATINE	Carne 1° scelta di vitello	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
PANE	Patate	Gr. 100	Gr. 130	gr. 150
FRUTTA	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
	Banane	Gr. 100	Gr. 150	Gr. 150

VENERDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON LEGUMI	Pasta	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Lenticchie	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 40
	Pelati	Gr. 10	Gr. 20	Gr. 20
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Carote	Gr. 15	Gr. 20	Gr. 20
BASTONCINI AL FORNO CON INSALATA	Merluzzo	Gr. 70	Gr. 90	Gr. 100
	Insalata verde	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA (Macedonia)	mele, pere, aran., ban., lim. 1/2, zucch.	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

II° settimana

LUNEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON SALSA DI POMODORO	ALIMENTO	QUANTITA'	QUANTITA'	QUANTITA'
	Pasta	Gr. 70	Gr. 90	Gr. 100
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Pelati	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 50
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10
PETTI DI POLLO A COTOLETTA CON PATATE	Petti di Pollo	Gr. 70	gr. 100	Gr. 120
	Pangrattato	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 15
	Uovo	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Patate	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 130
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

MARTEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON IL TONNO	Fusilli	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90
	Tonno all'olio extravergine d'oliva	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 50
POLPETTINE DI VITELLO CON PISELLI	Tritato di vitello 1° taglio	gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
	Uova	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Pangrattato	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Piselli	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 120
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

MERCOLEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA PRIMAVERA	Pasta di semola	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pomodori	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 100
	Piselli	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 30
	Prosciutto cotto	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 30



A. S. R. PIZZICOLA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S. AGATA MILITELLO  
Dott. Anna Giuseppe

Donna 2



	Mozzarella	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 20
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
HAMBURGER CON INSALATA	Carne 1° scelta di vitello	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
PANE	Patate o verdure	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 140
FRUTTA	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
	Mele	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

GIOVEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
	Pennette	Gr. 80	Gr. 90	Gr. 100
	Pomodoro	Gr. 30	Gr. 40	Gr. 50
PENNETTE AL POMODORO	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
FORMAGGIO TIPO BEL PAESE O MOZZARELLA	Formaggio Bel Paese o mozzarella	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90
	Fagiolini lessi	Gr. 100	Gr. 150	gr. 150
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Banane	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

VENERDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
	Pasta	Gr. 60	Gr. 70	Gr. 85
PASTA CON LEGUMI	Lenticchie	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 40
	Pelati	Gr. 10	Gr. 20	Gr. 20
	Carota	Gr. 15	Gr. 20	Gr. 20
	Olio d'oliva	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 15
	Filetti di pesce in umido	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
FILETTI DI PESCE IN UMIDO	Insalata verde	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 120
	Pomodoro pelato	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 30
	Limone (a parte)	Q.b.	Q.b.	Q.b.
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
FRUTTA	Pere	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

### III° SETTIMANA

LUNEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
	ALIMENTO	QUANTITA'	QUANTITA'	QUANTITA'
	RISO	Gr. 40	Gr. 40	Gr. 50
RISOTTO CON SPINACI	SPINACI	Gr. 90	Gr. 90	Gr. 100
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Tritato di bovino magro	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
POLPETTE DI BOVINO AL FORNO CON PATATE O VERDURE	Uova	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Pangrattato	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Patate o Verdure	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 130
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Mele o Pere	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 150
MARTEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
	Pasta	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 60
PASTA CON BESCIAMELLA E PROSCIUTTO COTTO	Besciamella UHT	Gr. 30	Gr. 40	Gr. 50
	Mozzarella	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 20
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Prosciutto cotto	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 20
FORMAGGIO SPALMABILE	Formaggio spalmabile	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 60



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO



MONOCONFEZIONE CON	Patate	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
PATATE BRASATE	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Agrumi	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 150

MERCOLEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA ALLA BOLOGNESE	Pasta	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pelati	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 60
	Macinato di bovino magro	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 40
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
FRITTATA DI SPINACI O ZUCCHINE	Spinaci o zucchine	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 150
	Uova	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Mele	Gr. 100	Gr. 150	Gr. 150

	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
GIOVEDI'	Pasta	Gr. 70	Gr. 90	Gr. 120
PASTA CON POMODORO	Pelati	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
HAMBURGER CON PATATINE	Carne 1° scelta di vitello	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
	Patate	Gr. 100	Gr. 130	gr. 150
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Banane	Gr. 100	Gr. 150	Gr. 150

VENERDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA	Pasta di semola	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 80
	Mozzarella	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 30
	Olio d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
BASTONCINI AL FORNO CON INSALATA	Merluzzo	Gr. 70	Gr. 90	Gr. 100
	Insalata verde	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA (Macedonia)	mele, pere, aran., ban., lim. 1/2, zucch.	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

IV° settimana

LUNEDI'	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA AL FORNO	ALIMENTO	QUANTITA'		QUANTITA'
	Pasta	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 60
	Macinato di bovino magro	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 30
	Prosciutto cotto	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10
	Mozzarella	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 30
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PESCE SPADA AL FORNO	Filetti di pesce spada al forno	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Insalata verde	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 120
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100



Handwritten signature and date: 11/11/11



FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
MARTEDÌ	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
PASTA CON CECI	Pasta di semola	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 40
	Ceci secchi	Gr. 30	Gr. 40	Gr. 40
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
SPEZZATINO DI BOVINO	Bovino magro	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Piselli	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA DI STAGIONE		Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

MERCOLEDÌ	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
MINISTRONE CON PASTA	Pasta	Gr. 40	Gr. 60	Gr. 70
	Patate	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 40
	Carote	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 30
	Fagioli	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10
	Zucchine	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 15	Gr. 15
	Pelati	Gr. 15	Gr. 15	Gr. 15
HAMBURGER CON PATATE O VERDURE	Carne 1° scelta di vitello	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
	Patate o verdure	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 140
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Mele	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

GIOVEDÌ	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
GATEAU DI PATATE	Patate disidratate	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150
	Prosciutto cotto	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 25
	Mozzarella	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 25
	Uova	1 x 3	1 x 3	1 x 3
	Parmigiano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Pangrattato	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 15
TACCHINO ARROSTO CON INSALATA VERDE	Tacchino	Gr. 100	Gr. 110	Gr. 120
	Insalata verde	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 120
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Banane	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

VENERDÌ	SCUOLA	MATERNA	ELEMENT.	MEDIA
RISO AL POMODORO	RISO	Gr. 40	gr. 50	Gr. 60
	Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 60
	Parmigiano	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
MOZZARELLA	Mozzarella imbustata	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 120
	Insalata verde	Gr. 100	gr. 120	Gr. 150
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
PANE	Panino n° 1	Gr. 50	Gr. 100	Gr. 100
FRUTTA	Pere	Gr. 100	Gr. 120	Gr. 150

La grammatura del sale e degli odori è lasciata alla discrezione dell'operatore.

La grammatura delle verdure ed tutti gli alimenti è considerata di parte edibile e cruda.

Per la frittura è usato olio di arachide, per il condimento olio extravergine di oliva.

Si prevede pro-capite e pro-die la fornitura di acqua minerale naturale di ml 300 circa a persona.

Eventuali variazioni possono essere apportate, concordandole con lo scrivente, per esigenze nutrizionali particolari dei singoli alunni.



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANTA MARIA DELLA PIETÀ  
MESSINA  
Dott. L. ANNI Giuseppe