



COMUNE DI GAGGI

PROVINCIA DI MESSINA

AREA AMMINISTRATIVA
Servizi Scolastici

Determina di settore n° 60 del 31/10/2007

N. 146 Reg. Generale

OGGETTO: "Servizio di refezione – anno scolastico 2007/2008. Scelta modalità di gara - Approvazione schema bando di gara e capitolato speciale di appalto. Impegno spesa."

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Premesso che con determina sindacale n° 22 dell'08/10/1998, integrata con successiva determina n° 14 del 05/04/2000, venivano attribuite allo scrivente le competenze gestionali di cui all'art. 6, comma 2°, della legge n° 127 del 15/05/1997, recepita con la L.R. n° 23 del 07/09/1998, relativamente all'Area Amministrativa/Servizi Scolastici;

Vista la deliberazione di G.M. n° 85 del 19/10/2007, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale veniva istituito il servizio di refezione, per l'anno scolastico 2007/2008, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di I° grado, nonché per gli alunni della scuola dell'infanzia compresa la "Sezione Primavera" per i bambini di età inferiore a tre anni;

Considerato che con la citata deliberazione si stabiliva anche che, essendo disponibili i locali adibiti a cucina presso la scuola dell'infanzia, gli uffici competenti inserissero nel bando di gara specifiche clausole per cui le Ditte partecipanti alla gara per il servizio di mensa provvedessero a dotare la cucina di tutta l'attrezzatura necessaria alla preparazione dei pasti, nonché alla distribuzione dei pasti stessi anche presso gli altri locali della scuola primaria e media;

Vista ancora la deliberazione di G.M. n°89 del 30/10/2007, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale si prendeva atto del preventivo di spesa relativo al servizio di refezione, anno scolastico 2007/2008, che prevede, quale costo di ogni singolo pasto, l'importo di € 5,50 I.V.A. inclusa per la scuola dell'infanzia, primaria e media ed € 4,50 per la sezione primavera, per una spesa presuntiva di € 81.570,50, comprensiva delle quote derivate dalla compartecipazione corrisposta dagli utenti, riferita a n°15.051 pasti e al periodo dal 19/11/2007 al 31/05/2008;

Considerato che con la citata deliberazione venivano demandati al Responsabile dell'Area Amministrativa e al Responsabile dell'Area Contabile gli adempimenti necessari per dare immediata esecuzione al predetto provvedimento, procedendo in termini ridotti data la necessità di assicurare con urgenza il servizio di refezione scolastica;

Considerato, ancora, che con la suddetta deliberazione veniva assegnata al Responsabile dell'Area Amministrativa, per gli adempimenti gestionali di competenza, la somma complessiva di € **81.570,50** con imputazione agli interventi 1.04.02.02 (ex cap 8040), 1.04.01.03.00.01 ed 1.04.03.00.02 del bilancio del corrente esercizio, nonché del bilancio pluriennale 2007/2009, esercizio finanziario 2008;

Vista la deliberazione di G.M. n°88 del 22/10/2007, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale venivano determinate le quote di compartecipazione al costo del servizio di refezione da parte dell'utenza, nella misura del 44% per la scuola dell'infanzia e del 50% per la scuola primaria e secondaria di I° grado;

Dato atto che la quota di compartecipazione a carico dell'utenza verrà introitata alla risorsa n° 3.01.05.50 ex cap. 284 in voce "Proventi refezione scolastica" che trova corrispondenza all'intervento n° 1.04.01.03.00.01 in voce "Spesa mensa scolastica" del bilancio c.a. e sul pluriennale 2007/2009, esercizio finanziario 2008;

Vista la disponibilità degli interventi 01.04.02.02 (ex cap.8040), 1.04.01.03.00.01 ed 1.04.01.03.00.02 del bilancio del corrente esercizio, nonché del bilancio pluriennale 2007/2009, esercizio finanziario 2008;

Visto l'art. 13 della L.R. 23/12/2000 n°30 che attribuisce alla competenza dei Responsabili dei Settori l'emanazione delle determinazioni a contrattare;

Ritenuto di dover scegliere la procedura aperta e pertanto il pubblico incanto quale modalità di gara per l'affidamento del servizio di che trattasi, asta da esperirsi, ai sensi degli art. 54 e 55 del D.Lgs 163/2006, con il sistema di aggiudicazione previsto dall'art. 82, comma 2, lett.a) del D.Lgs. 12/04/2006 n°163, senza prefissione di alcun limite di ribasso e con l'esclusione di offerte alla pari ed in aumento;

Dato atto che per l'individuazione delle offerte anomale sarà applicato il criterio previsto dai commi 1 e 4 dell'art. 86 D.Lgs.163/2006;

Visto l'allegato schema di bando con annesso il capitolato speciale di appalto;

Ritenuti gli stessi meritevoli di approvazione;

Considerato che si rende necessario avviare con urgenza il servizio di refezione scolastica, al fine di non creare disservizi allo svolgimento delle attività didattiche che si protraggono nelle ore pomeridiane;

Ritenuto pertanto necessario ridurre a giorni sette il termine di pubblicazione all'albo pretorio del bando di gara, così come consentito dall'art 124, comma 6, lett. e) del D.Lgs n°163/2006, fissando la celebrazione della gara per il giorno 08/11/2007 alle ore 10,30;

Visto l'O.A.EE.LL. vigente nella Regione Siciliana;

DETERMINA

Per i motivi espressi in narrativa,

- 1) **Individuare**, quale modalità di gara e scelta del contraente per l'affidamento del servizio di refezione, anno scolastico 2007/2008, la procedura aperta (pubblico incanto), ai sensi degli artt.54 e 55 del D.Lgs. n°163/2006, da esperirsi con il sistema di aggiudicazione previsto dall'art. 82, comma 2, lett. a) del suddetto decreto legislativo, senza prefissione di alcun limite di ribasso e con l'esclusione di offerte alla pari ed in aumento e per quanto attiene alle offerte anomale, di procedere secondo il criterio previsto dai commi 1 e 4 dell'art. 86 del D.Lgs n° 163/2006;
- 2) **Approvare** lo schema di bando ed il capitolato speciale di appalto, che si allegano al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale;
- 3) **Fissare in Euro 5,28 ed in € 4.32**, rispettivamente per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado il primo e per la sezione primavera il secondo, l'importo unitario da porre a base d'asta per l'appalto del servizio di che trattasi, per una spesa complessiva di **Euro 78.307,70**, I.V.A. al 4% esclusa, riferita alla fornitura presuntiva di n°15.051 pasti;
- 4) **Dare atto che** il costo presuntivo del servizio di refezione, per l'anno scolastico 2007/2008 e precisamente per il periodo dal 19/11/2007 al 31/05/2008, ammonta ad € 81.570,50 comprensivo di I.V.A. al 4%, giusta somma assegnata con deliberazione di G.M. n°89 del 30/10/2007, al Responsabile dell'Area Amministrativa, per gli adempimenti gestionali di competenza;
- 5) **Dare atto**, altresì, che il costo del servizio di refezione a carico dell'utenza, tenuto conto delle quote di compartecipazione determinate con deliberazione di G.M. n°88 del 22/10/2007, ammonta ad **€ 38.701,63** ;
- 6) **Impegnare**, conseguentemente, la complessiva somma di **Euro 81.570,50**, come segue:
 - **Euro 38.701,63** quale quota di compartecipazione al costo del servizio da parte dell'utenza, con imputazione all'intervento 1.04.01.03.00.01, così distinta: **Euro 7.914,50** nel bilancio del c.a. ed **Euro 30.787,13** nel bilancio pluriennale 2007/2009, esercizio finanziario 2008;
 - **Euro 42.868,87** quale quota del servizio a carico del bilancio comunale nel seguente modo: **Euro 8.775,50** con imputazione all'intervento 1.04.02.02 (ex cap. 8040) del bilancio c.a. ed **Euro 34.093,37** con imputazione all'intervento 1.04.01.03.00.02 del bilancio pluriennale 2007/2009, esercizio finanziario 2008;
- 7) **Ridurre** a giorni sette il termine di pubblicazione all'albo pretorio del bando di gara, ai sensi dell'art. 124, comma 6, lett. e) del D.Lgs 163/2006, onde consentire l'esperimento della gara per il giorno 08/11/2007, alle ore 10,30, stante l'urgenza di avviare il servizio di refezione scolastica;
- 8) **Trasmettere** copia del presente atto al Responsabile dell'Ufficio Finanziario per i provvedimenti di competenza, al Sig. Sindaco ed al Sig. Segretario Comunale per opportuna conoscenza, nonché disporre per la relativa affissione all'Albo Pretorio del Comune.

Gaggi, li 31/10/2007

Il Responsabile del Procedimento

(Lionti Angela)



Il Responsabile dell'Area

(Cutrufello dott.ssa Concetta)



Spettabile
DIVERSI
0
()

Oggetto: Avviso di assunzione di impegno

Spettabile DIVERSI,

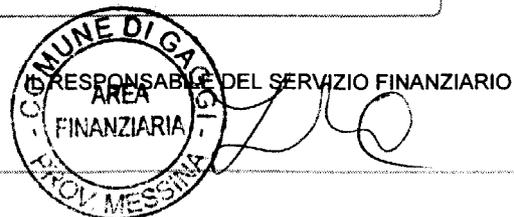
ci preghiamo di comunicarVi l'assunzione a Vostro nome dell'impegno di spesa numero 3505 in data 31.10.2007, con autorizzazione AMM numero 60 del 31.10.2007 per un importo di Euro 8.775,50 sul capitolo 1 04 02 02 0086.

DETTAGLI

codice	3505
descrizione	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2007/2008 - SCELTA BANDO DI GARA - IMPEGNO
data	31.10.2007
gestione	competenza
autorizzazione	AMM 60 del 31.10.2007
importo	8.775,50
importo in lettere	OTTOMILASETTECENTOSETTANTACINQUE/50
capitolo	1 04 02 02 0086
descrizione capitolo	SPESE REFEZ.NE SCOLASTICA L.R.1/79.

STANZIAMENTO CAPITOLO	IMPEGNI ASSUNTI IN PRECEDENZA	DISPONIBILITA' SUL CAPITOLO	AMMONTARE DEL PRESENTE IMPEGNO	RIMANENZA DISPONIBILE
20.720,63	6.215,26	14.505,37	8.775,50	5.729,87

NOTE



Spettabile
DIVERSI
0
()

Oggetto: Avviso di assunzione di impegno

Spettabile DIVERSI,

ci preghiamo di comunicarVi l'assunzione a Vostro nome dell'impegno di spesa numero 3506 in data 31.10.2007, con autorizzazione AMM numero 60 del 31.10.2007 per un importo di Euro 0,00 sul capitolo 1 04 01 03.0002.

DETTAGLI

codice 3506
descrizione SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2007/2008 - SCELTA BANDO DI GARA - IMP
data 31.10.2007
gestione competenza
autorizzazione AMM 60 del 31.10.2007
importo 0,00
importo in lettere ZERO/00
capitolo 1 04 01 03 0002
descrizione capitolo SPESE REFEZIONE SCOLASTICA

STANZIAMENTO CAPITOLO	IMPEGNI ASSUNTI IN PRECEDENZA	DISPONIBILITA' SUL CAPITOLO	AMMONTARE DEL PRESENTE IMPEGNO	RIMANENZA DISPONIBILE
6.161,53	0,00	6.161,53	0,00	6.161,53
anno 2008 - impegno codice 3507			34.093,37	

NOTE



Spettabile
DIVERSI
0
()

Oggetto: Avviso di assunzione di impegno

Spettabile DIVERSI,

ci preghiamo di comunicarVi l'assunzione a Vostro nome dell'impegno di spesa numero 3503 in data 31.10.2007, con autorizzazione AMM numero 60 del 31.10.2007 per un importo di Euro 7.914,50 sul capitolo 1 04 01 03 0001.

DETTAGLI

codice	3503
descrizione	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2007/2008 - APPR.NE BANDO DI GARA E IMPEGN
data	31.10.2007
gestione	competenza
autorizzazione	AMM 60 del 31.10.2007
importo	7.914,50
importo in lettere	SETTEMILANOVECENTOQUATTORDICI/50
capitolo	1 04 01 03 0001
descrizione capitolo	SPESE MENSA SCOLASTICA

STANZIAMENTO CAPITOLO	IMPEGNI ASSUNTI IN PRECEDENZA	DISPONIBILITA' SUL CAPITOLO	AMMONTARE DEL PRESENTE IMPEGNO	RIMANENZA DISPONIBILE
10.527,67	0,00	10.527,67	7.914,50	2.613,17
anno 2008 - impegno codice 3504			30.787,13	

NOTE



RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO



COMUNE GAGGI

PROVINCIA DI MESSINA

AREA AMMINISTRATIVA

Ufficio Servizi Scolastici

Bando di gara mediante procedura aperta (pubblico incanto) per l'affidamento del servizio di refezione scolastica 2007/2008

1. **Ente appaltante:** Comune di Gaggi (Provincia di Messina), via Regina Margherita, n° 84/A - 98030 GAGGI (ME) - Telefono 0942/47160, Telefax 0942/47703. ==
2. **Oggetto dell'appalto:** "Servizio refezione scolastica 2007/2008, con allestimento della cucina, preparazione, cottura e somministrazione di pasti caldi secondo il menù settimanale prestabilito, in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico". ==
3. **Importo della base d'asta:** L'importo unitario relativo al singolo pasto a base d'asta è di € 5,28, I.V.A. al 4% esclusa, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, nonchè di € 4,32, I.V.A. al 4% esclusa, per la sezione primavera, per la fornitura di presuntivi n° 15.051 pasti, di cui n° 1210 per la sezione primavera, n° 5.324 per la scuola dell'infanzia, n° 5.950 per la scuola primaria e n° 2.567 per la scuola secondaria di I° grado. L'importo presuntivo dell'appalto per l'anno scolastico 2007/2008 è di Euro **78.307,70 oltre I.V.A. al 4%**. ==
4. **Criterio di aggiudicazione:** Trattasi di appalto di servizio da esperirsi mediante procedura aperta tramite pubblico incanto, ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. N° 163/2006 con il sistema di aggiudicazione previsto dall'art. 82 , comma 2, lett. a) del suddetto decreto Legislativo. ==
 - 4.1 - Saranno ammesse alla gara soltanto offerte in ribasso ed escluse quelle alla pari o in aumento.
 - 4.2 - Al fine di individuare le offerte anomale verrà applicato il criterio previsto dai commi 1 e 4 dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006. Pertanto saranno escluse automaticamente dalla gara le offerte che presentano una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi del citato art. 86 . ==
 - 4.3 - Ai sensi dell'art. 82, comma 2 ,lett. a), l'autorità che presiede l'asta, aperti i plichi e lette le offerte delle Ditte/Società/Cooperative ammesse alla gara, procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta recante il prezzo più basso, espresso in termini di ribasso percentuale, effettuato in ugual misura sui due prezzi unitari posti a base d'asta. ==
 - 4.4 - Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. ==
 - 4.5 - L'incanto sarà presieduto dal Funzionario Responsabile dell'Area Amministrativa; *Sig.ra Cutrufello Dott.ssa Concetta*, e, in caso di assenza o impedimento, dal Segretario Comunale.
5. **Responsabile del procedimento:** Responsabile del procedimento relativo al presente appalto di servizio è la dipendente *Sig.ra Lioni Angela*;

6. **Capitolato speciale d'appalto:** Il capitolato speciale d'appalto, contenente i dettagli dell'appalto di servizio, può essere visionato e ritirato presso l'Ufficio Servizi Scolastici di questo Ente, tutti i giorni feriali dalle ore 9,00 alle ore 12,30, escluso il sabato;
7. **Celebrazione della gara:** La gara sarà esperita presso il Palazzo Municipale, nell'Ufficio del Responsabile dell'Area Amministrativa, il giorno 08/11/2007, alle ore 10,30.
8. **Modalità di partecipazione:** Per partecipare alla gara le ditte interessate, tutte esercenti l'attività di ristorazione, a norma di legge, dovranno fare pervenire, a pena di esclusione, all'Ufficio Protocollo, brevi manu o a mezzo raccomandata del servizio postale, anche non statale, fino ad un'ora prima di quella stabilita per l'apertura delle operazioni di gara, i documenti di cui al successivo punto 9.00 e la relativa offerta economica. Non avranno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate. Sono ammessi alla gara i raggruppamenti di impresa ai sensi dell'art 34 del D.Lgs. 163/2006. Le ditte partecipanti alla gara non potranno presentare offerte in proprio e, contemporaneamente, in associazione con altre ditte.
 - 8.1 - Il plico contenente la documentazione richiesta e l'offerta deve essere chiuso con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante o suo delegato.
 - 8.2 - Sul plico dovrà essere riportata, oltre alla indicazione del mittente, la seguente dicitura: "*GARA D'APPALTO DEL GIORNO 08/11/2007 RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNO 2007/2008*".
 - 8.3 - Il plico dovrà essere indirizzato al Comune di Gaggi, via Regina Margherita n° 84/A – 98030 GAGGI (ME).

9 .Elenco documenti da presentare:

9.1 – Offerta economica, redatta in lingua italiana, contenente l'indicazione percentuale del ribasso, espresso sia in cifre che in lettere in pari percentuale sui due prezzi unitari posti a base d'asta di Euro 5,28 e di € 4,32 (*in caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere si terrà conto dell'offerta più conveniente per l'Amministrazione Comunale*). L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta, Società o Cooperativa, o dai relativi legali rappresentanti o procuratori delle stesse. L'offerta deve essere contenuta in apposita busta, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, nella quale oltre l'offerta non devono essere inseriti altri documenti. Sulla busta contenente l'offerta deve essere riportata l'indicazione della ditta offerente e la seguente scritta "*OFFERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA*".

L'offerente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni decorrenti dalla data di celebrazione della gara;

9.2– Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., Registro delle Imprese, in data non inferiore a mesi sei dalla data fissata per la gara, per il settore di attività corrispondente all'oggetto dell'appalto;

9.3- Certificazione dell'Ufficio Provinciale del Lavoro, o altra certificazione idonea, attestante che l'offerente è in regola con le norme in materia di assunzione obbligatoria dei soggetti portatori di handicap ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/1999. Tale certificazione deve essere prodotta anche se negativa;

9.4- Certificato generale del casellario giudiziale, integrato nel bollo, in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, rilasciato dalla competente autorità. Tale certificato deve essere prodotto a pena di esclusione:

A) Ditte individuali: per il titolare;

B) Società commerciali, cooperative e loro consorzi:

B. 1 - per tutti i soci accomandatari nel caso di accomandita semplice (risultanti dal certificato della cancelleria del Tribunale – Sezione società commerciali, oggi C.C.I.A.A.);

B.2 - per tutti i componenti la società in caso di società in nome collettivo (risultanti dal certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.);

B.3 - per tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza nel caso di società e consorzi di qualunque altro tipo;

9.5- Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presuntivo del servizio, al netto dell'I.V.A al 4%, (Importo netto servizio Euro 78.307,70) da prestare nelle forme di legge mediante fideiussione bancaria o assicurativa o resa da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n° 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzate dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione economica. La cauzione deve essere costituita per un periodo non inferiore a 180 giorni dalla data di celebrazione della gara.

In sede di gara le certificazioni e le attestazioni di cui ai punti 9.2, 9.3 e 9.4 possono essere sostituite da unica dichiarazione sostitutiva di certificazione o da dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, ai sensi del DPR 445/2000, cui va allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, dichiarazione sostitutiva che potrà riportare anche le dichiarazioni di cui al punto che segue (9.6).

9.6- Dichiarazione sostitutiva di certificazione o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, ai sensi del DPR 445/2000, nella quale si dichiara:

- a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni indicate dalla legge 31 marzo 1965, n. 575 e successive modificazioni, di non essere intervenuti nei suoi confronti, anche in relazione ai familiari e persone indicate nella medesima legge, provvedimenti definitivi di misure di prevenzione e di non avere in corso procedimenti per l'applicazione di tali misure;
- b) di non avere riportato condanne penali;
- c) di non avere pendente procedimento per i reati previsti dall'art. 416 bis del codice penale e di non essere stato condannato per taluno di essi;
- d) di avere preso piena ed integrale conoscenza dell'oggetto dell'appalto, nonché delle norme contenute nel bando di gara e nel "*Capitolato speciale d'appalto*" e di accettare incondizionatamente tutte le prescrizioni e condizioni in esse contenute;
- e) di avere giudicato i prezzi a base d'asta remunerativi e tali da consentire l'offerta proposta; di considerare l'importo dell'appalto presuntivo e da liquidarsi mensilmente in ragione dei pasti effettivamente consumati, con un minimo garantito, alla fine del servizio, per la ditta partecipante del 40% dei pasti complessivamente calcolati (n° 6.020) ;
- f) di essere in possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- g) che la ditta non si trova in stato di amministrazione controllata, cessazione di attività, liquidazione, fallimento, concordato preventivo, o di qualsiasi altra situazione equivalente, da riferirsi all'ultimo quinquennio;
- h) che sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali in favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- i) che sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- j) che non si sia resa gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni per la partecipazione ad aste pubbliche;

- k) che nell'esercizio della propria attività professionale non abbia commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
- l) che non versi in stato di incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione o di sospensione dell'attività professionale;
- m) il nominativo del legale rappresentante della ditta, nonché il codice fiscale e il numero di partita IVA della stessa;
- n) che il mezzo o i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti sono debitamente autorizzati ai sensi degli artt. 43, 44, e 45 del D.P.R. N° 327/1980 e successive modifiche ed integrazioni;
- o) di impegnarsi che, in caso di aggiudicazione, il servizio appaltato avrà inizio sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto, entro giorni dieci dall'aggiudicazione definitiva;
- p) di impegnarsi a non concedere il servizio in subappalto.

9.7- **Dimostrazione della capacità tecnica e professionale** della ditta concorrente, ai sensi dell'art. 42, comma 1, lett. a) del D.Lgs n° 163/2006, mediante presentazione dei seguenti documenti: Certificazione relativa ai principali servizi di refezione scolastica o servizi di mensa effettuati nell'arco dell'ultimo triennio presso amministrazioni o enti pubblici, rilasciate dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi, di importo complessivo nel triennio non inferiore a € 50.000,00, I.V.A. esclusa;

9.8- **Dimostrazione della capacità finanziaria ed economica** della ditta concorrente, ai sensi dell'art. 41, comma 1, del D.L.gs. n° 163/2006, mediante uno o più dei seguenti documenti:

- a) idonee dichiarazioni bancarie;
- b) bilanci o estratti dei bilanci della Ditta;
- c) dichiarazione concernente il fatturato globale della ditta e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi.

Per quanto concerne i requisiti di cui alla lett. b) e c) il concorrente può attestarne il possesso mediante dichiarazione sottoscritta secondo le disposizioni di cui al D.P.R. N° 445/2000.

Il concorrente aggiudicatario dovrà produrre la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara, prima della stipula del contratto.

Il requisito di cui alla lettera a) , qualora prescelto dal concorrente, deve essere comprovato con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. 01/09/1993, n° 385.

AVVERTENZE:

1. il recapito del plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura 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 sino ad un'ora prima della celebrazione della gara;
2. saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca o non controfirmati sui lembi di chiusura;
3. sarà esclusa dalla gara l'offerta contenuta in busta la quale: non sia chiusa e con ceralacca e non sia controfirmata sui lembi di chiusura;
4. si precisa che si farà luogo all'esclusione dalla gara quando manchi anche una sola delle due modalità sopra descritte;
5. 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 prescrizione o formalità contenute nel presente avviso;

6. non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro di offerte già presentate nè sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successive a quelle inizialmente presentate;
7. si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta;
8. non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
9. quando in una offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
10. nel caso in cui più ditte rimaste in gara abbiano presentato offerte con pari ribasso, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio che verrà effettuato immediatamente;
11. l'Amministrazione si riserva di disporre con provvedimento motivato, ove ne ricorra la necessità, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa;
12. l'offerta può essere presentata e sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante della Ditta, Società, Cooperativa partecipante alla gara ed in tal caso va trasmessa la relativa procura;
13. i partecipanti alla gara, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione della o delle dichiarazioni sostitutive di certificazione e dell'atto di notorietà, a pena di esclusione, dovranno presentare copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore;
14. restano a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali;
15. la ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione, sarà tenuta ai seguenti adempimenti:
 - a) presentazione della documentazione di cui ai punti 9.2 e 9.4, nonché al punto 9.3 se positiva;
 - b) versamento cauzione definitiva pari a 1/20 dell'importo netto di aggiudicazione;
 - c) versamento spese contrattuali;
 - d) stipula del contratto entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva;
16. qualora la ditta non provveda alla stipula del contratto entro dieci giorni dalla data di ricevimento della relativa comunicazione, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione stessa, fatto salvo il diritto di intraprendere ogni utile azione per il risarcimento del danno;
17. per quant'altro non previsto nel presente bando valgono le norme di legge in materia se e in quanto applicabili.
18. l'Amministrazione si riserva la facoltà di non celebrare la gara, di sospenderla o di rinviarla, senza che ciò possa dare diritto a reclamo o pretesa alcuna;
19. la documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. n. 55/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Gaggi, li

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Lionti Angela)

IL RESPONSABILE DELL'AREA
(Cutrufello Dott.ssa Concetta)

COMUNE DI GAGGI

Provincia di Messina

C.A.P. 98030 - v. R. Margherita
Cod. Fisc.87000110830

tel. (0942)47160 - fax (0942)47703
Part. I.V.A. 01241900834

AREA AMMINISTRATIVA

Ufficio Servizi Scolastici

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art. 1 (Descrizione del servizio)

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica comprensivo della fornitura di ogni attrezzatura, utensileria e degli elettrodomestici necessari per poter allestire la cottura giornaliera dei pasti nei locali adibiti a cucina ubicati presso la scuola materna sita in questo Comune in Corso delle Province, nonché per il trasporto, la distribuzione e la somministrazione di pasti caldi (*di cui all'allegata tabella dietetica*) presso gli altri plessi scolastici. ===

L'Ente si impegna a fornire, oltre i locali muniti di autorizzazione sanitaria, la corrente elettrica, il gas e l'erogazione dell'acqua.

Il servizio dovrà essere garantito per giorni 5 alla settimana (escluso il sabato) per gli alunni che frequentano la scuola dell'infanzia e la sezione primavera, per giorni 2 la settimana (lunedì e mercoledì) per gli alunni della scuola primaria e per giorni 3 (lunedì, martedì e giovedì) per gli alunni della scuola secondaria di I° grado. =

Oltre ai pasti, il servizio prevede, senza aggravio di spese, che vengano forniti tutti gli accessori necessari (*tovaglioli, posate, bicchieri usa e getta, etc.*) affinché chi usufruisce del servizio possa consumare i pasti in modo adeguato e igienico. ===

Il servizio prevede inoltre che venga garantita, per ogni pasto consumato, la fornitura di acqua confezionata. ===

E' fatto assoluto divieto, a pena di rescissione immediata del contratto e della rivalsa dei conseguenti danni, di subappaltare in toto o in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti o qualunque altra forma che impedisca la possibilità del controllo sanitario in ogni fase di lavorazione, controllo che l'Ente intende effettuare comunque periodicamente in qualunque momento lo ritenga.=====

E' fatto, altresì, divieto assoluto per la Ditta aggiudicataria di usare i locali - cucina del Comune per la preparazione, cottura e fornitura di pasti ad utenti diversi dal Comune committente.

Art. 2 (Durata del servizio)

La durata del servizio decorre dal 19/11/2007 e comunque dalla data di affidamento e si concluderà alla data del 31.05.2008, per un numero presuntivo di 121 giorni, con la distribuzione di complessivi n° 15.051 pasti, quale numero presuntivo, così suddivisi:

- **Sezione primavera:** n° 10 utenti, 5 giorni a settimana (da lunedì a venerdì) per complessivi 121 giorni di mensa e n° 1210 pasti presunti;
- **Scuola dell'infanzia:** n° 44 utenti, 5 giorni a settimana (da lunedì a venerdì) per complessivi n° 121 giorni di mensa e n° 5.324 pasti presunti;
- **Scuola primaria:** n° 119 utenti, 2 giorni a settimana (lunedì e mercoledì) per complessivi n° 50 giorni di mensa e n° 5.950 pasti presunti;
- **Scuola secondaria di I° grado:** per complessivi n° 2.567 pasti presunti, così distinti:
n° 29 utenti nelle giornate di lunedì per complessivi n° 25 giorni di mensa e n° 725 pasti presunti;
n° 25 utenti nelle giornate di martedì per complessivi n° 24 giorni di mensa e n° 600 pasti presunti;
n° 54 utenti nelle giornate di giovedì per complessivi n° 23 giorni di mensa e n° 1242 pasti presunti;

L'indicazione numerica sopra indicata è puramente presuntiva.

Art. 3 (Condizioni di appalto)

Il numero complessivo dei pasti da fornire può variare in diminuzione in ragione degli effettivi consumi giornalieri, dipendenti dal numero degli alunni presenti in classe e dalle richieste pervenute. ===

Nel caso in cui sarà commissionato un numero di pasti inferiore rispetto a quello dei pasti complessivamente previsti (n° 15.051) dal contratto di fornitura, l'Ente comunque dovrà garantire il pagamento del 40% del corrispettivo netto dell'appalto, pari a n° 6.020 pasti. ===

Nell'accettare il servizio di cui sopra la *Ditta/Società/Cooperativa aggiudicataria* si impegna a preparare e fornire giornalmente il numero di pasti richiesto, previa comunicazione anche telefonica, da effettuarsi entro le ore 9,30 da parte del responsabile dell'Ufficio Servizi Scolastici o da dipendente appositamente incaricato. ===

L'orario di distribuzione dei pasti avverrà tra le ore 12,30 e le ore 13,30 e comunque, secondo gli accordi da prendersi tra la ditta aggiudicataria e l'Ufficio Responsabile, per cui la cottura e preparazione in loco deve avvenire giornalmente nell'orario immediatamente antecedente a quello di distribuzione, affinché i pasti cotti siano caldi e i cibi non subiscano alterazione alcuna. ===

La ditta ogni giorno è tenuta a fornire il numero di pasti richiesto per le varie scuole dall'Ufficio preposto al servizio; in nessun caso dovrà fornire un numero maggiore di pasti, con l'intesa che i pasti verranno distribuiti nel numero richiesto in ogni edificio scolastico.

I pasti da fornire dovranno corrispondere per qualità e quantità per singolo alimento a quelli indicati nelle "Tabelle dietetiche" (allegati "A" e "B"), nonché nell'"Elenco delle derrate alimentari" (allegato "C"). La sostituzione dei prodotti alimentari con altri simili per marca e qualità potrà avvenire solo in casi eccezionali e, comunque, previa comunicazione e relativa autorizzazione del Responsabile del Servizio.

Il servizio di mensa scolastica comprende:

- dotazione della cucina ubicata presso i locali della scuola materna di tutta l'attrezzatura necessaria alla cottura e preparazione dei pasti, come previsto dall'art.1. La richiesta e l'acquisizione della autorizzazione sanitaria relativamente alle attrezzature che verranno installate e fornite dalla Ditta aggiudicataria del servizio dovranno essere effettuate congiuntamente da parte dell'Ente e della Ditta. Le attrezzature, gli elettrodomestici e gli utensili forniti dalla Ditta restano di proprietà della stessa, per cui resteranno nei locali scolastici fino alla conclusione del servizio e potranno essere ritirati subito dopo.
- preparazione e cottura dei pasti nei locali comunali e relativa distribuzione in tavola nei locali di refezione con assistenza durante tutto il tempo in cui si svolge la mensa. Viene previsto che i pasti caldi per la refezione degli altri plessi scolastici (scuola elementare e media) vengano preparati nei locali della scuola materna e poi trasportati, con automezzo a norma di legge, in appositi contenitori presso la scuola elementare in via N. Nasi per essere somministrati come sopra specificato.
- cura dell'igiene e della pulizia dei locali adibiti a cucina, delle attrezzature e dei materiali utilizzati per la refezione. La cura dell'igiene e della pulizia dei locali adibiti a refettorio, sia presso la scuola materna che presso la scuola elementare, sarà assicurata dal personale comunale che sarà di ausilio anche per la somministrazione.
- Realizzazione del Piano di Autocontrollo previsto dal D.Lgs n° 155/97 per l'attività di refezione scolastica;
- trasporto dei pasti preparati come sopra specificato, utilizzando mezzi idonei e autorizzati per lo specifico servizio a norma di legge, controllati igienicamente e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione secondo le norme dettate dal D.P.R. N° 327/1980 e successive modifiche ed integrazioni;
- utilizzo di personale idoneo all'attività di refezione, secondo le vigenti disposizioni di legge;
- fornitura di quant'altro occorre in ordine a prestazioni, servizi e materiali per il regolare e idoneo svolgimento del servizio di mensa oggetto dell'appalto.

La Ditta si obbliga altresì ad osservare tutte le prescrizioni che durante l'espletamento del servizio darà il Responsabile dei Servizi Scolastici, ritenute utili ad ottimizzare la qualità e funzionalità del servizio.

Art.4 **(Corrispettivo)**

Per ogni pasto consumato sarà corrisposto il prezzo che risulterà al netto del ribasso d'asta offerto in sede di gara, rispetto a quello posto a base d'asta di Euro 5,28 I.V.A. esclusa, quale prezzo unitario per i pasti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado e di € 4,32 per la sezione primavera della scuola dell'infanzia.

Potranno essere consumati massimo *n° 15.051 pasti*, fino ad un importo complessivo di presuntivi Euro 78.307,70 al netto di I.V.A. e che dovrà essere depurato del ribasso d'asta offerto in sede di gara.

L'Ente appaltante, vista la natura della *fornitura di servizio* che non consente di stabilire l'effettivo consumo complessivo di pasti, nel caso in cui verranno richiesti un numero inferiore di pasti rispetto al numero complessivamente previsto, ha l'obbligo nei confronti dell'aggiudicatario di corrispondere, a consuntivo alla fine del rapporto contrattuale, un prezzo complessivo non inferiore al 40% dell'importo netto contrattuale.

Il corrispettivo, corrispondente al numero dei pasti consumato, verrà liquidato per ogni mese di servizio entro la prima decade del mese successivo, dietro presentazione di regolare fattura,

sulla quale dovrà essere apposto il *nulla osta* da parte del Responsabile del Servizio in merito alla avvenuta regolarità dello stesso ed alla rispondenza ai requisiti quantitativi e qualitativi, tenendo nella debita considerazione l'entrata che si realizzerà con la quota di compartecipazione corrisposta dai fruitori del servizio. Alla luce di quanto sopra, l'Ente si riserva di prorarre i pagamenti a tutto il mese successivo a quello della erogazione del servizio.

La Ditta affidataria dovrà mantenere il personale preposto al servizio in regola con gli oneri previdenziali, fiscali, assicurativi etc., esonerando l'Ente appaltante da ogni responsabilità derivante da mancati versamenti dovuti agli Enti anzidetti.

La Ditta affidataria si obbliga a mantenere i prezzi fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Art. 5 **(Risoluzione contratto)**

Anche una sola inadempienza accertata agli obblighi di cui ai precedenti articoli unitamente a quelli previsti dal bando di gara, comporterà la sospensione di ogni pagamento e darà diritto all'Amministrazione Comunale Committente, su proposta del Responsabile del Settore, di rescindere il rapporto contrattuale senza che la Ditta possa accampare alcun diritto.

Le inadempienze contrattuali devono preventivamente essere contestate alla Ditta, la quale avrà il termine massimo di due giorni per formulare eventuali controdeduzioni motivate e giustificate, sulle quali l'Amministrazione può emettere il suo insindacabile giudizio.

Data la natura del servizio e la necessità di garantire la continuità, superato il termine consentito per le controdeduzioni e qualora l'Ente non le ritenga consone, procederà alla rescissione immediata del contratto. La Ditta, sin dal momento della accettazione del presente capitolato d'onori, si impegna a nulla pretendere in caso di rescissione del contratto per inadempienza contestatele come sopra.

Art. 6 **(Sede legale)**

La ditta è tenuta ad eleggere una sede legale, presso la quale verranno effettuate tutte le comunicazioni intercorrenti tra l'Ente Committente e l'assuntore del servizio; l'eventuale trasferimento in altra sede, dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune a mezzo raccomandata A.R..

Art. 7 **(Clausola contrattuale)**

L'Ente Committente e l'Aggiudicatario del servizio concordano che potranno essere apportati correttivi utili alle "Tabelle dietetiche" e all'"elenco delle derrate alimentari", di cui agli allegati "A" "B" e "C", con lo scopo di migliorare la qualità del servizio, nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'autorizzazione rilasciata dai competenti organi sanitari, tenuto conto del prezzo pattuito in sede di gara per ogni pasto erogato.

Inoltre l'Aggiudicatario del servizio, nel caso di segnalazione di alunni con particolari patologie che richiedano l'erogazione di pasto confezionato secondo una dieta personalizzata, dovrà garantire la fornitura di detti pasti nella misura massima di n° 10 giornalieri.

Art. 8 **(Cauzione)**

L'Aggiudicatario, a garanzia del rapporto contrattuale, dovrà prestare cauzione definitiva in ragione di $1/20$ del prezzo netto di aggiudicazione, da prestare nelle forme di legge mediante fideiussione bancaria, assicurativa o resa da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n° 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzate dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica. ===

La cauzione deve essere costituita per un periodo non inferiore a 180 giorni dalla data di celebrazione della gara. ===

Art. 9 **Documenti che fanno parte del contratto**

- 1) Capitolato speciale di appalto, con allegate "Tabelle dietetiche" e "Elenco delle derrate alimentari";
- 2) Verbale di aggiudicazione del servizio;
- 3) Cauzione a garanzia del rapporto contrattuale.

Art. 10

Per quanto non previsto nel presente "*Capitolato*" si fa riferimento alle norme di legge e regolamentari.

Dalla Residenza Municipale, li _____

PER L'ENTE COMMITTENTE

PER LA DITTA AGGIUDICATARIA

COMUNE DI GAGGI

(PROV. DI MESSINA)

ELENCO DELLE DERRATE ALIMETARI (All. C)

GENERI ALIMENTARI

Prodotti

- Pasta di grano duro di prima qualità, tipo Barilla , Agnesi, Voiello, Buitoni e similari
- Olio extra vergine di oliva prodotto e imbottigliato in Italia, tipo Carapelli, Bertolli, similari.
- Olio di semi di mais (Maia-Star, Topazio) e similari.
- Piselli surgelati, tipo Findus, Surgela fini e similari.
- Sale Marino iodurato di 1 kg.
- Grana Padano stagionato - Parmigiano
- Riso di 1° qualità tipo Scotti, Gallo, Flora, Fini e similari.
- Aceto di vino bianco di uve selezionate, tipo Ponti e similari.
- Bicarbonato di sodio
- Prosciutto cotto senza conservanti e polifosfati tipo Fiorucci, Galbani, Rovagnati e similari
- Ceci, Lenticchie, Fagioli Borlotti, orzo perlato
- Passata di pomodoro, tipo De Rica, Cirio, Santa Rosa e similari
- Pomodori pelati, tipo De Rica, Cirio, Santa Rosa e similari.
- Bastoncini di pesce surgelato o Platesse tipo Findus, Surgela, Arena e similari.
- Uova
- Burro tipo Zappalà, Sole, Galbani e similari.
- Mozzarella – bocconcini tipo Zappalà, Sole, Galbani e similari.
- Latte tipo Zappalà, Sole, Parmalat e similari.
- Formaggio: provoletta ed erdamer, formaggini
- Tortellini di carne o prosciutto tipo Barilla, Monder e similari
- Dadi.

FRUTTA E VERDURA

PRODOTTI

Frutta fresca di stagione

Patate, pomodori, carote, cipolle, sedano, prezzemolo, aromi naturali.

Spinaci.

Verdura di stagione per insalata

Verdura di stagione per minestrone

CARNE

- Carne 1° taglio fresca di coscia di vitello, esenti da frattura, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore ed alla macellazione dovrà fare seguito il raffreddamento in cella frigorifero.

- Carne 1° taglio
- Pollo

PANE

Prodotti:

Pane in confezione da gr. 50, 80 e 100.r.

Pane grattugiato

Farina 00

- Carne 1° taglio fresca di coscia di vitello, esenti da frattura, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore ed alla macellazione dovrà fare seguito il raffreddamento in cella frigorifero.

- Carne 1° taglio
- Pollo

PANE

Prodotti:

Pane in confezione da gr. 50, 80 e 100.r.

Pane grattugiato

Farina 00



COMUNE DI GAGGI
PROVINCIA DI MESSINA

TABELLE DIETETICHE ANNO SCOLASTICO 2007/2008

SCUOLA DELL'INFANZIA

Sez. PRIMAVERA

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Brodo vegetale:	pastina gr. 50, pomodoro gr. 130, patata, carota, sedano, olio gr. 5, parmigiano gr. 10
Bastoncini di pesce al forno:	bastoncini di pesce gr.70.
Purea di patate:	patate gr.50, latte gr.30, burro gr.5, parmigiano gr.10
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

MARTEDI'

Pietanza	Ingredienti
Passato di legumi:	pastina gr. 40, fagioli gr. 30, olio gr. 5, pomodoro gr. 10.
Prosciutto cotto:	prosciutto cotto senza conservanti gr.50
Patate al forno:	patate gr.80, olio extra vergine gr.5.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

MERCOLEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta al pomodoro:	pastina gr.50, pomodoro gr. 30, olio gr. 5, parmigiano gr. 10.
Polpettine di carne:	carne gr. 50, mollica gr. 20, uovo q.b., parmigiano gr. 10.
Insalata di pomodoro:	pomodori gr. 50, olio gr. 5.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.150

GIOVEDI'

Pietanza	Ingredienti
Brodo vegetale:	pastina gr. 50, pomodoro gr. 130, patata, carota, sedano, olio gr. 5, parmigiano gr. 10
Pollo:	pollo gr. 70, olio gr. 5.
Insalata di carote:	carote gr. 40, olio gr. 5.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.150

VENERDI'

Pietanza	Ingredienti
Passato di legumi:	pastina gr. 40, fagioli gr. 30, olio gr. 5, pomodoro gr. 10.
Formaggio:	n. 1 formaggio gr. 28.
Patate bollite:	patate bollite gr. 50, olio gr. 5.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

VIA REGINA MARGHERITA, 84/A
COD. FISC. 87000110830 - P. IVA 01241900834

TEL. (0942) 47160 - 630013
FAX (0942) 47703



www.comune.gaggi.me.it
e-mail: sindaco@comune.gaggi.me.it

24 OTT. 2007
DIRIGENTE AMMINISTRATIVO LIVELLO
(DOTT. GIOVANNI TROIANO)

Sez. Materna

Settimana con menù tipo A

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone con pasta:	pasta gr.60, verdure varie gr.70, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Cotoletta di pollo:	pollo gr.70, uovo gr.10, olio gr.5, n° 1, mollica q.b.
Insalata mista:	insalata varia gr.80, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

MARTEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta al forno:	pasta gr.60, pomodoro gr.60, sedano, cipolle, carote, sedano q.b., tritato gr.25, uovo gr.10, prosciutto cotto gr.10, provoletta gr.10, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.5
Prosciutto e formaggio:	prosciutto cotto senza conservanti gr.50, mozzarella gr.50
Patate al forno:	patate gr.100, olio extra vergine gr.5, aromi naturali q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

MERCOLEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta e legumi:	pasta gr.40, legumi gr.30, olio gr.5, parmigiano gr.10, pomodoro, sedano, cipolle, carote q.b.
Cotoletta di carne:	carne gr.70, uovo gr.10, olio gr.5, n° 1, mollica q.b.
Purea di patate:	patate gr.100, latte gr.15, burro gr.5, parmigiano gr.10
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.150

GIOVEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta in brodo:	pasta gr.60, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Carne alla pizzaioia:	carne gr.60,
Patate al prezzemolo:	patate gr.100, olio gr.5, prezzemolo q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.150

VENERDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta al pomodoro:	pasta gr.60, pomodoro gr.40, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Bastoncini di pesce:	bastoncini di pesce gr.60, olio gr.5, aromi naturali q.b.
Insalata mista:	insalata varia gr.100, olio extra vergine gr.5, aromi naturali q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.150

Settimana con menù tipo B

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone con patate:	pasta gr.40, patate gr. 40, olio extra vergine gr.5,
Hamburger:	carne gr.60,
Insalata mista:	insalata varia gr.80, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

VIA REGINA MARGHERITA, 84/A
COD. FISC. 87000110830 - P. IVA 01241900834

TEL. (0942) 47160 - 630013
FAX (0942) 47703



www.comune.gaggi.me.it

E-mail: sindaco@comune.gaggi.me.it

24 OTT. 2007
L. Quilley
DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO
(DOTT. GIOVANNI TURRISI)

MARTEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta alla bolognese:	pasta gr.60, carne gr.20, pomodoro gr.10, olio gr.5, sedano e cipolle q.b.
Frittata di spinaci:	spinaci gr.60, uovo n° 1, olio extra vergine gr.5, uovo n° 1, parmigiano gr.10
Insalata mista:	insalata varia gr.80, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

MERCOLEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone di legumi con orzo perlato:	orzo perlato gr.40, legumi gr.30, olio gr.5, parmigiano gr.10, pomodoro, sedano, cipolle, carote q.b.
Prosciutto e formaggio:	prosciutto cotto senza conservanti gr.70, mozzarella gr.70
Insalata mista:	insalata varia gr.80, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

GIOVEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta e fagioli:	pasta gr.40, fagioli gr.30, olio gr.5, parmigiano gr.10, pomodoro, sedano, cipolle, carote q.b.
Frittata di patate:	patate gr.60, olio extra vergine gr.5, uovo n° 1, parmigiano gr.10
Purea di patate:	patate gr.100, latte gr.15, burro gr.5, parmigiano gr.10
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

VENERDI'

Pietanza	Ingredienti
Riso al parmigiano:	riso gr.60, parmigiano gr. ----
Filetti di pesce panati:	pesce gr.70, uovo gr.10, olio gr.5, mollica q.b., parmigiano gr.10
Insalata di pomodoro:	pomodori gr.80, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.50
Frutta di stagione:	gr.100

Gaggi, lì 24 ottobre 2007



IL VICE SINDACO
Giuseppe CUNDARI



DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO
(DOTT. GIOVANNI TURRISI)

24 OTT. 2007

www.comune.gaggi.me.it

e-mail: sindaco@comune.gaggi.me.it

VIA REGINA MARGHERITA, 84/A
 COD. FISC. 87000110830 - P. IVA 01241900834

TEL (0942) 47160 - 630013
 FAX (0942) 47703





COMUNE DI GAGGI
PROVINCIA DI MESSINA

TABELLE DIETETICHE ANNO SCOLASTICO 2007/2008

SCUOLA PRIMARIA

Settimana con menù tipo A

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone con pasta:	pasta gr.60, verdure varie gr.70, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Frittata di patate:	patate gr.100, olio extra vergine gr.5, uovo n° 1, parmigiano gr.20
Insalata mista:	insalata varia gr.120, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.80
Frutta di stagione:	gr.120

MERCOLEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta e legumi:	pasta gr.60, legumi gr.30, olio gr.5, parmigiano gr.10, pomodoro, sedano, cipolle, carote q.b.
Prosciutto e formaggio:	prosciutto cotto senza conservanti gr.70, mozzarella gr.70
Purea di patate:	patate gr.120, latte gr.20, burro gr.5, parmigiano gr.20
Pane:	gr.80
Frutta di stagione:	gr.120

Settimana con menù tipo B

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone con patate: in alternativa	pasta gr.60, patate gr. 40, olio extra vergine gr.5
Pasta al pomodoro:	pasta gr.60, pomodoro gr.40, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Hamburger:	carne gr.80,
Insalata mista:	insalata varia gr.120, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.80
Frutta di stagione:	gr.120

MERCOLEDI'

Pietanza	Ingredienti
Tortellini in brodo:	tortellini gr.80, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Frittata di spinaci: in alternativa	spinaci gr.80, uovo n° 1, olio extra vergine gr.5, uovo n° 1, parmigiano gr.10
Cotoletta di pollo:	pollo gr.70, uovo gr.10, olio gr.5, n° 1, mollica q.b.
Insalata mista:	insalata varia gr.120, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.80
Frutta di stagione:	gr.120

VIA REGINA MARGHERITA, 8-4/A
COD. FISC. 87000110830 - P. IVA 01241900834

TEL. (0942) 47160 - 630013
FAX (0942) 47703



www.comune.gaggi.me.it
e-mail: sindaco@comune.gaggi.me.it

DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO
(DOCT. GIACCHINI TURRISI)

24 OTT. 2007

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

LUNEDI'

Pietanza	Ingredienti
Minestrone con pasta:	pasta gr.60, verdure varie gr.70, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.10
Frittata di patate:	patate gr.100, olio extra vergine gr.5, uovo n° 1, parmigiano gr.20
Insalata mista:	insalata varia gr.120, olio extra vergine gr.5, sale q.b.
Pane:	gr.100
Frutta di stagione:	gr.150

MARTEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta alla bolognese:	pasta gr.60, carne gr.30, pomodoro gr.15, olio gr.5, sedano e cipolle q.b.
Cotoletta di pollo:	pollo gr.100, uovo gr.10, olio gr.5, n° 1, mollica q.b.
Patate al prezzemolo:	patate gr.120, olio gr.5, prezzemolo q.b.
Pane:	gr.100
Frutta di stagione:	gr.150

GIOVEDI'

Pietanza	Ingredienti
Pasta al forno:	pasta gr.60, pomodoro gr.60, sedano, cipolle, carote, sedano q.b., tritato gr.30, uovo gr.8, prosciutto cotto gr.20, provoletta gr.20, olio extra vergine gr.5, parmigiano gr.5
Cotoletta di carne:	carne gr.100, uovo gr.10, olio gr.5, mollica q.b., parmigiano gr.10
Patate al forno:	patate gr.100, olio extra vergine gr.5, aromi naturali q.b.
Pane:	gr.80
Frutta di stagione:	gr.120

Gaggi, li 24 ottobre 2007



Li apparme
 DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO
 (DOTT. GIOVANNI TURRISI)

24 OTT. 2007

VIA REGINA MARGHERITA, 84/A
 COD. FISC. 87000110830 - P. IVA 01241900834

TEL (0942) 47160 - 630013
 FAX (0942) 47703

www.comune.gaggi.me.it

e-mail: sindaco@comune.gaggi.me.it

