



Servizio Sanitario Nazionale Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

UFFICIO
U.O.C. SERVIZIO PROVVEDITORATO
VIALE DELLA VITTORIA N. 321
CAP. 92100 CITTA' AGRIGENTO

PROT. 163762
del 20/10/2025

A TUTTE LE DITTE INTERESSATE

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO/INDAGINE DI MERCATO

***** URGENTE *****

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO/INDAGINE DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE FINALIZZATO A CONSULTARE IL MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE (SERVIZIO VITTO) DESTINATO ALL'UTENZA DEL CENTRO SEMIRESIDENZIALE PER I DISTURBI DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE.

Art. 1

Questa Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento intende interpellare il mercato al fine di provvedere ad affidare ad un Operatore Economico, previo esperimento di appropriata procedura di acquisizione sulla piattaforma di CONSIP SPA WWW.ACQUISTINRETEPA.IT, per l'affidamento in oggetto i cui dettagli sono di seguito esplicitati.

Art. 2 - Oggetto e Finalità dell'Avviso

Il presente avviso è finalizzato a:

- Acquisire osservazioni e suggerimenti, al fine di definire un capitolato tecnico come da allegato non restrittivo della concorrenza e allineato alle migliori soluzioni tecnologiche e qualitative disponibili, con particolare riferimento alla specificità dell'utenza.
- Raccogliere informazioni sui prezzi di mercato e sui costi del ciclo di vita della fornitura.
- Individuare la procedura di affidamento più idonea.

La presente indagine di mercato è condotta nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza e non costituisce proposta contrattuale né vincola in alcun modo la Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non dare seguito alla procedura di affidamento, senza che i soggetti che hanno manifestato interesse possano vantare alcuna pretesa.

Art. 3 - Descrizione e Valore presunto della Fornitura

Servizio di approvvigionamento alimentare (servizio vitto) destinato all'utenza del centro semiresidenziale per i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione. L'utenza target è composta da soggetti in fascia d'età 15-18 anni. Il servizio dovrà comprendere la fornitura di 4 pasti giornalieri (colazione, spuntino mattutino, pranzo e merenda pomeridiana), per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì). L'approvvigionamento dovrà basarsi rigorosamente sul profilo dietetico medio da 2000 kcal e sulle specifiche indicate nello "Schema Approvvigionamento Nutrizionale Semiresidenziale" (Fonte 2), garantendo pasti nutrizionalmente vari e di ottima qualità organolettica. La durata presunta dell'affidamento sarà definita nel successivo atto di gara. Valore economico da determinare mediante la presente consultazione di mercato. Unitamente al precitato preventivo/contributo, codesta società dovrà produrre documentazione attestante il possesso dei requisiti richiesti per l'esecuzione del servizio in oggetto.

Valore presunto € 25.900 per n. 1850 giornate alimentari. € 14.00 per giornata alimentare.

Art. 4 - Requisiti di Partecipazione

Gli operatori economici interessati devono essere in possesso, a pena di non considerazione della manifestazione di interesse, dei seguenti requisiti:

1. **Requisiti di ordine generale:** Insussistenza delle cause di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023.



Servizio Sanitario Nazionale Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

2. **Requisiti di idoneità professionale:** Iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per attività commerciali compatibili con l'oggetto della presente fornitura (es. Servizi di ristorazione collettiva, fornitura pasti, catering).
3. **Requisito di abilitazione:** Iscrizione e abilitazione attiva sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) per il Bando "Servizi" e per una categoria merceologica pertinente con l'oggetto del servizio (es. "Servizi di Ristorazione" o equivalenti).

Art. 5 - Condizioni Essenziali del Futuro Contratto

La partecipazione alla presente indagine di mercato implica la piena accettazione delle seguenti condizioni, che costituiranno clausole essenziali e non negoziabili del futuro contratto di servizio:

- Il servizio dovrà essere espletato nel pieno e rigoroso rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare (pacchetto igiene, Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e s.m.i.) e tracciabilità dei prodotti.
- La fornitura dei pasti dovrà essere rigorosamente conforme alle specifiche qualitative, quantitative, di composizione e frequenza indicate nello Schema di Approvvigionamento Nutrizionale (Fonte 2), basato sulle Linee Guida CREA 2018 e destinato a utenza fragile.
- L'Operatore Economico dovrà garantire la gestione flessibile delle richieste settimanali trasmesse dall'Azienda, assicurando la variabilità dei menù come da schema.
- Dovrà essere garantita l'assoluta qualità organolettica delle materie prime e dei pasti forniti.

Art. 6 - Modalità e Termine di Presentazione della Manifestazione di Interesse

Gli operatori economici interessati dovranno inviare esclusivamente a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo: forniture@pec.aspag.it:

1. la propria manifestazione di interesse/contributo, debitamente compilata e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante (o da soggetto munito di idonei poteri);
2. Copia del presente documento, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante (o da soggetto munito di idonei poteri);

La PEC dovrà pervenire entro e non oltre le **ore 12:00 del settimo giorno dalla pubblicazione del presente avviso**.

L'oggetto della PEC dovrà riportare la seguente dicitura: "MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE CENTRO SEMIRESIDENZIALE DNA".

Art. 7 - Svolgimento della Procedura Successiva

La presente procedura non è una gara e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante, che si riserva la piena discrezionalità in merito all'opportunità di indire una successiva procedura di affidamento.

La partecipazione alla consultazione non genera alcun diritto, aspettativa o preferenza in capo agli operatori in ordine a futuri affidamenti.

Art. 8 - Trattamento dei Dati Personali

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), i dati forniti dagli operatori economici saranno trattati dalla Stazione Appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura e all'eventuale successivo affidamento.

Art. 9 - Pubblicità e Informazioni

Il presente avviso è pubblicato sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione Trasparente" – Bandi di gara e contratti.

F.to Il Coll. Amministrativo
Dott. Pietro Vitellaro

F.to Il Direttore UOC Servizio
Provveditorato
Ing. Alessandro D'Amico
IL DIRIGENTE AMMINISTRATIVO
U.O.S. ECON-ACQUISIZIONE
BENI/SERVIZI NON SANITARI
DOTT.SSA ROSALIA CALA'

SCHEMA APPROVVIGIONAMENTO NUTRIZIONALE SEMIRESIDENZIALE

PREMESSA

Le seguenti richieste di approvvigionamento alimentare per l'utenza del centro semiresidenziale pone le sue premesse in quanto segue.

PORZIONI E FABBISOGNI

L'utenza è caratterizzata da ragazzi di età compresa fra 15 e 18 anni, con disturbi della nutrizione e dell'alimentazione per lo più rappresentati da Anoressia Nervosa e Bulimia nervosa, la cui prevalenza è maggiormente femminile. La caratteristica fondante questi disturbi ruota attorno alla centralità dell'alimentazione, che pone il Ns intervento utile sia sul profilo medico-nutrizionale, per cui sono necessari pasti nutrizionalmente vari e di ottime qualità organolettiche.

La scelta degli introiti energetici e delle porzioni derivanti su cui basare le richieste di vitto, data fascia di età e la tipologia di consumi dei pazienti (tipicamente incentrata sulla restrizione alimentare) ci guida nell'utilizzare come riferimento le Linee Guida della Sana Alimentazione (CREA) del 2018, secondo il profilo dietetico medio da 2000 kcal¹

ALTERNANZA SETTIMANALE

Il menù prevede una buona variabilità degli alimenti fra tutti i pasti, con alcune specifiche.

Colazione: sono previste combinazioni di due tipologie alimentari (es.: latte + cereali, yogurt + pane e marmellata...)

Pranzo: sono previste combinazioni con una porzione di pane, una di cereali (pasta o riso...), una fonte di fibre (verdura, ortaggi, insalate) ed una di proteine (per queste ultime si alternano uova/carni/prodotti ittici/formaggi/legumi) senza ripetizioni durante la settimana, il tutto in armonia con le linee guida nazionali e regionali.

VARIE ORGANIZZATIVE

A livello organizzativo si specifica quanto segue:

- Ogni settimana verranno inviate alla ditta le richieste dei pasti, basate sugli alimenti elencati nel presente documento;
- Se si presentasse l'evenienza di settimane in cui l'utenza fosse inferiore a quanto previsto, le richieste di pasti alla ditta sarebbe inferiore in termini numerici e, pertanto, si verificherebbe, per la settimana, una richiesta numerica inferiore di pasti;

- Il fondo economico specifico a cui si attinge prevedeva inizialmente anche le cene, ad oggi non più necessarie, permettendoci una disponibilità economica idonea a puntare molto sulla qualità alimentare;
- Tale schema di approvvigionamento verrà personalizzato a seconda del progetto terapeutico integrato dei singoli pazienti in semiresidenziale.

A. ALIMENTI E PORZIONI

Sono indicate le porzioni pro capite, basate su 4 pasti giornalieri e 5 giorni (dal lunedì al venerdì, compresi)

Acqua 2000 ml totale giornaliero

1. COLAZIONE ¹

1.Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Latte vaccino parzialmente scremato	250 ml	1-2 /settimana
Yogurt greco al naturale	150 g	1 /settimana
Yogurt bianco al naturale non light	250 g	1/settimana
Ricotta	100 g	2/mese
Parmigiano o Grana a pezzo	25 g	2/mese
Frutta secca (mandorle, noci, pistacchi)	15 g	1/settimana

2.Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Cereali da colazione (riso o farro integrale, anche soffiato)	30 g	1 /settimana
Pane e marmellata o confettura o miele	25 g + 25 g (1 monoporzione)	2/settimana
Biscotti secchi	30 g	1/settimana
Frutta fresca + pane	150 g+ 25 g	1 /settimana

2. SPUNTINI e MERENDE ²

Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Yogurt bianco al naturale non light	125 g	1/settimana
Yogurt greco al naturale non light	125 g	1/settimana
Frutta fresca di stagione	150 g	1/settimana
Frutta secca (mandorle, noci, pistacchi)	15 g	1/settimana
Biscotti secchi	20 g	1/settimana
Spremuta di arancia	200 ml	1/settimana
Frullato di latte vaccino o bevanda vegetale (riso o avena)	125 ml + 150 g	1/settimana

¹ Comprensivo di due gruppi alimentari (contrassegnati con due liste a scelta)

² Sebbene la lista degli alimenti sia unica per spuntino di metà mattinata e merenda pomeridiana, si tenderà ad alternare gli alimenti della mattina e del pomeriggio, ciascuno una volta alla settimana, ma data la particolare utenza, alcuni di questi alimenti potrebbero avere frequenze settimanali differenti