



COMUNE DI SAN FRATELLO

Città Metropolitana di Messina

Via Serpi SNC San Fratello (ME) – CAP 98075
Tel. 0941.794030 – Cod. Fisc. 84000410831 – Part. IVA 03468330836
protocollo@pec.comune.sanfratello.me.it

AVVISO ESPLORATIVO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anno scolastico 2026/2027 per gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza, mediante affidamento ad una ditta esterna.

Questo Ente intende avviare una procedura per l'affidamento diretto, previa richiesta di offerta di cui all'art. 50, comma 1, lettera b) del D. lgs n. 36/2023 (nuovo Codice Appalti) del servizio di refezione scolastica.

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n. 135 pasti, di cui n.67 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, n.23 per la Scuola Primaria, n. 34 per la Scuola Secondaria e n. 11 per gli insegnanti ed i collaboratori che saranno adibiti all'assistenza del servizio, per l'anno scolastico 2026/2027 ed avrà la durata presumibile di mesi 8 e comunque sino alla concorrenza della disponibilità finanziaria dell'Ente.

Per pasto giornaliero completo si intende quello la cui composizione è disciplinata dall'art. 4 dell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto.

I pasti dovranno essere forniti con le modalità previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e nelle tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva scolastica aggiornate, redatte dal Servizio SIAN - Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Messina.

Il presente avviso esplorativo è finalizzato solamente a ricevere manifestazione di interesse e non ha carattere vincolante per l'Amministrazione, che si riserva la facoltà di procedere alle ulteriori fasi, anche in presenza di una sola richiesta di partecipazione o di interrompere, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato.

COSTO DEL SERVIZIO:

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto:

Scuole dell'Infanzia, Primaria: alunni è di € 5,40;

Scuola Secondaria : € 5,60;

Insegnanti ed assistenti € 5,70;

oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n.135 pasti con decorrenza, presumibilmente, dal mese di ottobre 2026, per un importo complessivo di € 55.000,00 IVA compresa al 4%.

Nel prezzo offerto per la fornitura si intendono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso.

ORGANISMI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla presente manifestazione di interesse le Imprese che dimostrino di avere i seguenti requisiti:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. o registro equivalente del paese di appartenenza per la categoria relativa all'oggetto del presente appalto,
- di ordine generale, previsti dagli articoli dal n.94 al n. 98 del D. Lgs.vo n. 36/2023;
- essere in regola con gli obblighi previdenziali, assistenziali e fiscali;
- disporre del personale per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
- di avere effettuato nel triennio precedente il servizio di refezione con buon esito senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti il servizio reso;
- di essere iscritte al portale elettronico MEPA di CONSIP della P.A. per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio;
- di possedere tutti i requisiti richiesti dall' art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Le imprese interessate possono manifestare la propria disponibilità a partecipare alla procedura, presentando entro e non oltre le ore **14:00** del **26.08.2026** a mezzo pec, al seguente indirizzo: protocollo@pec.comune.sanfratello.me.it, l'istanza predisposta dall'ufficio, firmata digitalmente e accompagnata da copia fotostatica del documento di riconoscimento valido, che dovrà riportare la seguente dicitura:

“Istanza di partecipazione per la selezione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, anno scolastico 2026/2027 per gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza”;

Non saranno ammesse alla preselezione le istanze che risulteranno non rispondenti ai suddetti requisiti.

Gli interessati potranno prendere visione degli elaborati presso l'Ufficio Scolastico del Comune;

Il presente avviso e gli allegati, di seguito riportati, sono disponibili anche sul sito internet : <https://www.comune.sanfratello.me.it>

ALLEGATI :

1. Capitolato Speciale d'Appalto
2. Tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva scolastica aggiornate, redatte dal Servizio SIAN - Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Messina.
3. Fac simile domanda di manifestazione di interesse.

SAN FRATELLO LI 12.08.2026

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Sig.ra Reitano Rosalia Anna



COMUNE DI SAN FRATELLO

PROVINCIA DI MESSINA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA CHE EFFETTUANO IL RIENTRO POMERIDIANO E PER I DOCENTI E
COLLABORATORI ADIBITI ALL'ASSISTENZA, DEL COMUNE DI SAN FRATELLO.**

A R T . 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n.135 pasti, di cui n. 67 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, n.23 per la scuola Primaria, n.34 per la scuola Secondaria e n.11 per gli insegnanti ed i collaboratori che saranno adibiti all'assistenza del servizio, per l'anno 2026/2027 ed avrà la durata presumibile di mesi 8 e comunque sino alla concorrenza della disponibilità finanziaria dell'Ente.

Il numero annuo dei pasti sopraindicati è pertanto orientativo e potrà essere suscettibile di variazioni in più od in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato senza previsione di un numero minimo.
L'appalto avrà inizio, presumibilmente dal mese di ottobre 2026.

A R T . 2

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Nei plessi scolastici siti in C/da Schiena ed in via Apollonia dovranno essere consegnati un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni della giornata e alle presenze giornaliere del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più per eventuali richieste da parte degli alunni o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa. Il trasporto dei pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà avvalersi di personale idoneo e di apposito mezzo omologato per il trasporto.

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

I pasti verranno serviti in piatti monouso, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale a norma di legge per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate di tovagliolo di pura cellulosa. I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. I giorni di funzionamento del servizio mensa sono cinque, dal lunedì al venerdì, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e le classi a tempo pieno della Scuola Primaria e due, lunedì e giovedì, per le classi a tempo prolungato della Scuola secondaria di I grado e per il personale scolastico adibito all'assistenza, con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche. La Ditta aggiudicataria avrà nulla a pretendere se il servizio dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata inferiore dovuta anche a modifiche dell'orario scolastico.

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

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare variazione al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate ed alle grammature con l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di adeguare, conseguentemente, e rapidamente la fornitura, fermo restando che le eventuali modifiche non comporteranno variazioni del prezzo per pasti. L'amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare le variazioni di cui sopra in conseguenza di eventuali indicazioni e direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda lo ritenga necessario e positivo per la salute dei bambini, in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Il gestore, al di fuori del servizio di gestione scolastica, sarà in ogni modo tenuto a fornire un numero massimo di 4 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio attenzionate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

A R T . 3

ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, alla consegna dei pasti dalle ore 12,00 alle ore 13.10 e, comunque, dieci minuti prima dell'orario mensa stabilito dal Dirigente Scolastico e in base al numero delle prenotazioni giornaliere effettuate. Tale calendario e le sedi potranno essere suscettibili di variazioni secondo le esigenze didattiche prospettate dal Dirigente Scolastico e dall'Amministrazione Comunale e comunicate per iscritto.

A R T . 4

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia. Per la preparazione dei pasti di cui non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate in cui i termini di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione

- Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubbliche e comunicare tempestivamente eventuali variazioni circa:
- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari accreditati per il servizio;
- La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;

La composizione del pasto giornaliero non potrà essere in ogni caso diversa da quanto previsto

dall' ASP.

1° PIATTO: con alternativa del piatto in bianco o per particolari regimi dietetici;

2° PIATTO: con alternativa del piatto bianco o per particolari regimi dietetici:

Pane: n.1 panino

FRUTTA: n.1 frutto (mela, pera, banana etc. e frutta di stagione)

Acqua: acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per bambini che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea etc. debitamente certificati. E' assolutamente vietato utilizzare:

Alimenti OGM

- Carne al sangue
- Cibi fritti
- Carni precotte
- Conservanti ed additivi chimici
- Riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti

Effettuare la precottura e preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle tabelle dietetiche giornaliere predisposte dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASP. n° 5 di Messina, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente. La Ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentano le caratteristiche di cui alle allegate tabelle dietetiche, con specificate ingredienti, grammatura e calorie, del presente Capitolato e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

La ditta deve impegnarsi a:

- Lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente;
- Scongellare gli alimenti surgelati nel frigorifero-.
- Conservare nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini esclusivamente le derrate contemplate nelle allegate tabelle;
- Cuocere le verdure a vapore;
- Cuocere i secondi piatti a forno;
- Conservare le uova in frigorifero e lavarle ed asciugarle prima dell'utilizzo;
- Aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

A R T . 5 PERSONALE

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

Il personale dovrà essere adeguatamente preparato nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto ed educato e dovrà fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione

Comunale entro 15 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3 giorni all'Ente.

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

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto in via prioritaria delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale

A R T . 6

TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

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

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

A R T . 7

TRATTAMENTO DEL PERSONALE —ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi.

La Ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire presso i refettori dei plessi scolastici i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente Scolastico.

E' assolutamente vietato, pertanto, l'accesso di personale non autorizzato nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali. Il personale autorizzato a seguito dei controlli dovrà redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmesse in copia all'Ufficio Scolastico del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà ed il diritto di operare controlli sul luogo di preparazione dei pasti per verificare l'igienicità dei luoghi e dei mezzi di trasporto, per detti controlli il Comune si avvarrà di organi propri e di altre istituzioni. Si riserva, altresì, il diritto di prelevare campioni dei pasti consegnati per accertare la qualità e la commestibilità dei cibi a norma di legge.

A R T . 8

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

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

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

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

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

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

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

Il gestore è tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati, con la periodicità richiesta dal Comune e all'autocontrollo sanitario HACCP.

A R T . 9

DURATA DELL'APPALTO E INTERRUZIONE

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

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

A R T . 10

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice alla richiesta del

risarcimento dei danni subiti.

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

A R T . 1 1

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

A R T. 1 2

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

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

A R T . 1 3

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

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

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;
- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- Qualora la ditta si renda colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.

A R T . 1 4

PENALITA'

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

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

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

Euro 500.00 per la mancata fornitura dei pasti:

Euro 1.000.00 in ciascuno dei seguenti casi:

rinvenimento di prodotti scaduti;

mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

Euro 300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;

- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei fornitori;

confezionamento non conforme alle vigenti normative;

mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;

mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;

mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;

presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi a quelle di cui alle tabelle dietetiche;

la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;

l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporto;

Euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

per mancata consegna del materiale monouso;

per mancato rispetto della grammatura accertato per almeno n.5 volte;

per mancato rispetto del menù;

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

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

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

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

A R T . 1 5

CORRISPETTIVI

Nel prezzo offerto per la fornitura si intendono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto:

- Scuola dell'Infanzia e Primaria: alunni è di € 5,40, oltre IVA, € 5,60 per la Scuola secondaria, oltre IVA , insegnanti ed assistenti € 5,70, oltre IVA;

I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n. 135 pasti con decorrenza, presumibilmente, dal mese di ottobre 2026.

A R T . 1 6
ONERI A CARICO DEL COMUNE - PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fornitura effettuata previa verifica da parte dell'Ufficio Scolastico dell'Ente dei pasti effettivamente erogati al fine di procedere alla liquidazione entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura a seguito accertamento della regolarità contributiva. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n° 136 del 23/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

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

San Fratello li 26.08.2026

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Sig.ra Rosalia Anna Reitano

OGGETTO: Istanza di partecipazione per l'affidamento diretto, mediante richiesta di offerta di cui all'art. 50, comma 1, lettera b) del D. lgs n. 36/2023 (nuovo Codice Appalti) del servizio di refezione scolastica - anno scolastico 2026/2027 per gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza -

Il/La sottoscritt... nato/a a il
.....residente.ain via
tel fax n..... email ,
nella qualità di (indicare la qualifica) e legale rappresentante della
Impresa....., con sede legale in
via.....n.

c h i e d e

di partecipare alla procedura indicata in oggetto, a tal fine, ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000 e ss.
mm. ii., consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni false o mendaci, sotto la propria
personale responsabilità

DICHIARA

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000:

1. di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione ai sensi dell'art 67 del D. Lgs.vo 06/09/2011, n 159;
2. di essere iscritto alla C.C.I.A.A. o registro equivalente del paese di appartenenza per la categoria relativa all'oggetto del presente appalto;
3. di essere in regola con gli obblighi previdenziali, assistenziali e fiscali;
4. di disporre del personale per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
5. di avere effettuato nel triennio precedente il servizio di refezione con buon esito senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti il servizio reso;
6. di essere iscritto al portale elettronico MEPA di CONSIP della P.A. per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio;
7. di possedere tutti i requisiti richiesti dall' art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto;

_____, li ____/____/____

.....
timbro e firma per esteso del dichiarante
(allegare fotocopia del documento di riconoscimento)