



**COMUNE DI SAN FRATELLO
(Provincia Regionale di Messina)**

C.A.P. 98075 - Tel. 0941/794696 – Fax. 0941/799714 -
Cod. Fisc. 84000410831

AREA AMMINISTRATIVA

N. 262 DEL 24-11-16 REGISTRO GENERALE DELLE DETERMINAZIONI

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

N. 133 DEL 24-11-2016

OGGETTO : Determina a contrattare per il servizio di Refezione Scolastica anno scolastico 2016/2017. Approvazione Capitolato Speciale d'appalto – Tabella dietetica con allegata tabella prodotti, avviso esplorativo per manifestazione di interesse e istanza di partecipazione - CIG ZED1C28C88

PREMESSO che con Determinazione Sindacale n.23 del 2.11.2016, si è provveduto all'individuazione della sottoscritta quale Responsabile dell'Area Amministrativa di questo Comune;

CHE si deve procedere all'attivazione del servizio di Refezione Scolastica anno 2016/2017, per gli alunni frequentanti la Scuola Materna e per quelli della Scuola Primaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza, mediante affidamento ad un ditta esterna.

CHE con delibera di Giunta Comunale n.163 del 4/11/2016, resa immediatamente esecutiva, alla sottoscritta, è stata assegnata la somma di euro 30.000,00;

CHE con determinazione n.127 del 7/11/2016 è stata impegnata la suddetta somma;

CHE occorre, pertanto, provvedere alla scelte delle modalità di gara ed all'approvazione del relativo bando, del Capitolato d'appalto e della Tabella dietetica con allegata tabella prodotti;

RITENUTO, pertanto, procedere all'individuazione dell'affidatario del servizio attraverso le procedure previste dal Codice dei Contratti Pubblici di cui al Decreto Legislativo 50/2016 recepito dinamicamente nella Regione Sicilia, e per tale motivazione sono state assegnate le necessarie risorse economiche, come da determinazione n.127 sopraccitata;

VISTO l'art. 192, del D. lgs n. 267/2000, che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrattare, indicante il fine che con il contratto si intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle amministrazioni dello Stato e le ragioni che ne sono alla base;

VISTO l'art. 36, comma 2, lettera a), del D. lgs n. 50/2016 (nuovo Codice Appalti) che prevede che l'affidamento e l'esecuzione di lavori, servizi e forniture di importo inferiore a 40.000,00 euro possa avvenire tramite affidamento diretto;

CONSIDERATO che, all'uopo, sarà svolta una preliminare indagine, semplicemente esplorativa del mercato, volta a identificare la platea dei potenziali affidatari, attraverso avviso esplorativo di manifestazione di interesse a soggetti in possesso dei requisiti di carattere generale desumibili dall'art. 80 del Codice Appalti;

DATO ATTO che ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice, la stipula del contratto per gli affidamenti di importo non superiore a 40.000,00 euro avviene mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio, consistente in un apposito scambio di lettere da effettuare mediante posta elettronica certificata;

CHE per espressa previsione dell'art. 32, comma 10, lett b), non si applica il termine dilatorio di stand still di 35 giorni per la stipula del contratto;

CHE in ossequio al principio di trasparenza, fatto salvo quanto previsto dall'art. 1, comma 32, legge 190/2012 e dal d.lgs. 33/2013, trova, altresì, applicazione l'art. 29 del Codice che impone alle stazioni appaltanti la pubblicazione, nei propri siti web istituzionali, delle motivazioni, almeno in sintesi, che hanno condotto alla scelta dell'affidatario del contratto;

DATO ATTO, che necessita approvare la documentazione necessaria per l'affidamento del servizio e precisamente:

- a- Capitolato Speciale d'appalto;
- b- Tabella dietetica con allegata tabella prodotti;
- c- avviso esplorativo per manifestazione di interesse;
- d- schema istanza di partecipazione;

DATO ATTO che il CIG identificativo della presente procedura è ZED1C28C88;

VISTO l'ordinamento EE.LL. vigente in Sicilia.

DETERMINA

DI APPROVARE integralmente la premessa e scegliere quale procedura di gara l'affidamento diretto, con criterio dell'aggiudicazione mediante l'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95, comma 3 lett. a), ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a), del Codice Dlgs n. 50/2016, stante l'importo del servizio inferiore a 40.000,00 euro.

DI APPROVARE, altresì, la seguente documentazione:

- a- Capitolato Speciale d'appalto,
- b- Tabella dietetica con allegata tabella prodotti,
- c- avviso esplorativo per manifestazione di interesse,
- d- schema istanza di partecipazione,

tutti facenti parte integrante e sostanziale al presente atto, visionabili presso l'Ufficio Scolastico del Comune di San Fratello e sul sito istituzionale del Comune(www.comunedisanfratello.it);

DI DARE seguito agli adempimenti previsti dalla vigente normativa per la conclusione del contratto;

DI PUBBLICARE, altresì, l'avviso di manifestazione di interesse, previa fissazione della data e dell'ora di presentazione delle offerte.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dott.ssa Maria Teresa Salerno

Salerno Maria Teresa



COMUNE DI SAN FRATELLO

PROVINCIA DI MESSINA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA 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.97 pasti, di cui n.64 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, n.24 per gli alunni della Scuola Primaria che effettuano il rientro pomeridiano e n.9 per gli insegnanti ed i collaboratori che saranno adibiti all'assistenza del servizio, per l'anno scolastico 2016/2017 ed avrà la durata presumibile di mesi 5 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 Dicembre 2016.

A R T . 2

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

In ogni plesso scolastico (Porta Nuova e Via Apollonia) dovrà essere consegnato 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 plastico 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 settimanale sono cinque, dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia, e quattro per la Scuola Primaria, 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 norme 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 presso i vari plessi scolastici 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 il termine 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:
- Il menù somministrato comprensivo dell'indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti

utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore così come ogni variazione delle loro caratteristiche;

- Somministrare la razione di carne possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc);

In occasioni di festività religiose c/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari è possibile modificare, previo accordo tra le parti, il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

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.

- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari accreditati per il servizio;
 - La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;
- I predetti documenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale, entro 20 gg. dall'inizio del servizio di gestione ed aggiornati delle eventuali variazioni.

La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca presso la sede comunale e la sede scolastica ben visibile ed accessibile all'utenza.

Nel caso in cui il prodotto locale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici): in tal caso l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa autorizzazione preventiva del Funzionario Comunale Responsabile del Servizio.

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

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 di almeno 70gr.

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

Acqua: 1/2 litro di acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per i 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 da un medico autorizzato e vistate dal Responsabile del servizio di Medicina Scolastica

dell'ASP. n° 5 Distretto di S.Agata di Militello, relativamente ad ogni grado di scuola 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;
- Scongelare 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;

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 munirà 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 . 1 0
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 all'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

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

A R T . 1 1
CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione pari al 10% del corrispettivo dell'appalto al netto del ribasso offerto.

La cauzione dovrà essere prestata mediante polizza fideiussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione. E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

La cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto d'appalto.

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.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

A R T . 1 2
DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di recesso "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, 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.
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possano verificarsi.

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 trasporti;

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, senza preventiva comunicazione scritta;

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 l'incameramento della cauzione e 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 Primaria : alunni, insegnanti ed assistenti è di € 4,50;
- Scuola dell'Infanzia: alunni è di € 4,00, insegnanti ed assistente € 4,50;

oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n.97 con decorrenza, presumibilmente, dal mese di Dicembre 2016, per un importo complessivo di € 30.000,00 IVA compresa .

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 24-11-2016

Il Responsabile dell' Area Amministrativa
Dott.ssa Maria Teresa Salerno

Salerno Maria Teresa

via La Farina 263/N
98123-Messina
tel.090/3651

Prot. 1356 /2016

Al Signor Sindaco del Comune di

G. FRATELLI

Oggetto: Parere igienico - sanitario.

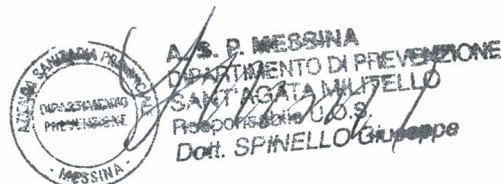
In allegato alla presente si restituisce, con *parere favorevole*, il progetto vs
prot. del

Ditta TABRILLA METALICA

Si rammenta che qualora la struttura dovesse essere utilizzata quale luogo di lavoro, si dovrà rispettare quanto previsto in materia dal D. lgs. n° 81/08 ed in particolare i seguenti disposti:

- art. 63
 1. **I luoghi di lavoro devono essere conformi** ai requisiti indicati nell'allegato IV dello stesso Decreto.
 2. **I luoghi di lavoro devono essere strutturati** tenendo conto dell'eventuale presenza di lavoratori disabili.
- art. 65
 1. E' vietato destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.
 2. **Possano essere destinati al lavoro** locali chiusi sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi il datore di lavoro provvede ad assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima.
 3. **l'organo di vigilanza (SPRESAL)** può consentire l'uso di locali chiusi sotterranei o semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche (*apposita autorizzazione*).
- art. 67
 1. **La costruzione e la realizzazione di edifici o locali da adibire a lavorazioni industriali, ove è prevista la presenza di più di tre lavoratori**, nonché gli ampliamenti e le ristrutturazioni di quelli esistenti, devono essere eseguiti nel rispetto della normativa di settore ed essere notificati all'organo di vigilanza competente per territorio (*SPRESAL*).
 2. **Il Comune, l'Ente richiedente o l'interessato**, è deputato alla verifica di eventuali diritti di terzi, vincoli di legge, PRG, regolamento d'igiene ed edilizio comunali, applicazione normativa per i pozzi neri (Allontanamento dei fanghi di digestione dalle fosse settiche tipo Imhoff, o svuotamento delle fosse a tenuta stagna, tramite Ditta Specializzata), distanze da sorgenti o pozzi idrici, rifiuti speciali.

Sant'Agata Militello li, 22.11.16



Prot. 1356

TABELLA DIETETICA PER ALUNNI DI SCUOLA MATERNA E PRIMARIA (Anni 3-5 e 6-11)


TABELLA 1° SETTIMANA			BAMBINI 3-5 ANNI		BAMBINI 6-11 ANNI	
GIORNO	MENU	INGREDIENTI	Quantità in grammi	Calorie	Quantità in grammi	Calorie
LUNEDI'	Acqua minerale naturale:	250 cc/procapite per pasto				
	Pasta al forno	pasta corta	60	750	70	1000
		carne bovina	20		25	
		pomodori pelati	150		150	
		olio extravergine di oliva	5		5	
		grana padano	5		5	
	Arrostato panato	sale	q.b.	750	q.b.	1000
		carne di vitello	50		60	
		olio extravergine di oliva	5		5	
		pangrattato	10		10	
aromi e sale		q.b.	q.b.			
Insalata	insalata di stagione	30	750	40	1000	
	carote	30		40		
	olio extravergine di oliva	5		5		
Frutta di stagione	sale aceto		750	q.b.	1000	
	Pane			q.b.		
				100		
TOTALE CALORIE			100		150	

Spina
 A. S. P. MESSINA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SANT'AGATA MILITELLO
 R. P. S. S. I. O. S.
 D. S. SPINELLO
 22.11.16

ASS. SANITARIA (S.S.)
 A.S.P. di MESSINA
 Presidio Ospedaliero di Pediatria
 REPARTO DI PEDIATRIA

MARTEDI'	Riso o pasta al pesto/piselli	riso o pasta	60	70	1000
		pesto	10	15	
		piselli	30	50	
		pomodori pelati	120	130	
		cipolle	12	15	
		olio di oliva	6	8	
	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo	grana padano	6	10	750
		filetti di merluzzo	100	125	
		pangrattato	q.b.	q.b.	
		o bastoncini di pesce	90	100	
		olio di oliva	6	8	
		finocchi di insalata	100	100	
Insalata	olio di oliva	6	8	q.b.	
	aromi	q.b.	q.b.		
Pane		50	60	150	
	Frutta di stagione	100	150		
TOTALE CALORIE					

MERCOLEDI'	Pasta con legumi	pasta alimentare	50	60	1000
		lenticchie o fagioli	30	45	
		cipolle	12	14	
		pomodori pelati	20	25	
		biete	20	35	
		olio di oliva	6	8	
	Pollo panato	pollo (petto)	80	100	750
		olio di oliva	6	8	
	Insalata verde	pangrattato	q.b.	q.b.	150
		lattuga da taglio	70	100	
		olio di oliva	6	8	
		aromi	q.b.	q.b.	
Pane		50	70	150	
	Frutta di stagione	100	150		
TOTALE CALORIE					

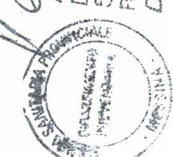


 A. S. P. MESSINA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SANIAGATA MINUTELLO
 Responsabile U.O.S.
 Dott. SPINELLO Giuseppe
 22/11/11

A.S.P. di MESSINA
 Preside Ospedale di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA

GIOVEDÌ	Pasta con salsa di pomodoro	pasta alimentare	60	750	70	1000
		pomodori pelati	120		140	
		carote	20		25	
		cipolle	12		14	
		olio di oliva	6		8	
		grana padano	6		10	
		uovo di gallina (2x3)	35		52	
		patate	100		120	
		grana padano	5		8	
		olio di oliva	6		8	
Frutta di stagione		50	70			
TOTALE CALORIE		120	150			

VENERDÌ	Riso con passato di verdura	riso	60	750	70	1000
		cipolle	5		8	
		pomodori pelati	20		25	
		verdure di stagione	80		100	
		olio di oliva	6		8	
		mozzarella	50		70	
		olio di oliva	6		6	
		lattuga da taglio	70		100	
		olio di oliva	6		8	
		Frutta di stagione			50	
TOTALE CALORIE		120	150			



 A. S. P. MESSINA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SANTIAGATA MILITELLO
 Resp. Servizio I.D.S.
 Dott. SPANIELLO Giuseppe
 22.11.16

A.S.P. di MESSINA
 Presidio di S. Caterina di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA

TABELLA 2° SETTIMANA			BAMBINI 3-5 ANNI		BAMBINI 6-11 ANNI	
GIORNO	MENU	INGREDIENTI	Quantità in grammi	Calorie	Quantità in grammi	Calorie
LUNEDI'	acqua minerale naturale: 250 cc/procapite per pasto					
	Pasta con patate	pasta alimentare	60	750	70	1000
		patate	75		100	
		pomodori pelati	20		35	
		carote	12		14	
		cipolle	12		16	
	Prosciutto cotto	grana padano	6	10		
	Insalata di pomodoro	prosciutto cotto	50	75		
		pomodoro da insalata	100	125		
		olio di oliva	6	8		
Pane	aromi	q.b.	q.b.			
		50	70			
	Frutta di stagione		120	150		
TOTALE CALORIE						

MARTEDI'	Riso al pomodoro	riso	60	750	70	1000
		cipolle	12		14	
		carote	12		12	
		pomodori pelati	120		140	
		olio di oliva	6		8	
	Pollo panato al forno	grana padano	6	10		
		pollo (petto)	90	100		
		olio di oliva	6	8		
		pangrattato	q.b.	q.b.		
		aromi	q.b.	q.b.		
Patate al forno	patate	100	125			
	olio di oliva	6	8			
Pane	aromi	q.b.	q.b.			
		50	70			
	Frutta di stagione		60	75		
TOTALE CALORIE						

MERCOLEDI'	Pasta con passato di verdura	pasta alimentare	50	750	60	1000
		verdura di stagione	100		120	
		cipolle	10		12	
		pomodori pelati	20		25	
		patate	35		40	
		olio di oliva	6		8	
	Omelette	uovo di gallina	52	52		
		pangrattato	q.b.	q.b.		
		olio di oliva	6	8		
		grana padano	6	8		
	Insalata di finocchi	aromi	q.b.	q.b.		
		finocchi	100	140		
		olio di oliva	6	8		
Frutta di stagione	aromi	q.b.	q.b.			
	Pane	50	70			
Frutta di stagione		120	120			
TOTALE CALORIE						

GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	pasta alimentare	60	750	70	1000
		pomodori pelati	120		130	
		carote	12		16	
		cipolle	12		16	
		olio di oliva	6		8	
		grana padano	6		10	
	Vitello panato	vitello magro (fesa)	90	100		
		pangrattato	q.b.	q.b.		
		olio di oliva	6	8		
		aromi	q.b.	q.b.		
	Patate al forno	patate	100	125		
		olio di oliva	6	8		
		aromi	q.b.	q.b.		
Pane		50	70			
TOTALE CALORIE						

A.S.P. di MESSINA
 Presidio Ospedaliero di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA

Lecca
 A.S.P. di MESSINA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SANITARIA MILITELLO
 ASS. CONS. U.O.S.
 Dott. S. PINELLO Giuseppe
 22.11.16

VENERDI'	Riso con legumi	riso	60			70
		lenticchie o fagioli	30			40
		cipolle	12			20
		carote	12			30
		biete	30			30
		pomodori pelati	20			40
		olio di oliva	6			8
	platessa panata al forno o bastoncini di merluzzo	platessa (filetto)	100			120
		pangrattato	q.b.			q.b.
		oppure bastoncini di merluzzo	90			120
		olio di oliva	6			8
		aromi	q.b.			q.b.
	Insalata	lattuga da taglio	50			75
		olio di oliva	6			8
	Frutta di stagione		50			70
		120			150	
TOTALE CALORIE						1000



Veronica
 A. S. P. MESSINA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SANTA LUCIA MILITELLO
 Responsabile U.O.S.
 Dott. SPINELLO *Veronica*
 22.11.20

AS.P. di MESSINA
 Prestazioni Ospedaliere di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA

COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER FAVISMO - SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2016/2017

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Affettato di tacchino Carote cotte e mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Riso olio e grana Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi alla ligure Formaggio fresco Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Affettato di tacchino Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Provola dolce Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese Insalata, carote, cavolo cappuccio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Brasato di manzo Carote cotte Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta al ragù Formaggio da pasteggio Carote cotte Frutta di stagione Pane	Polenta e bruschetta al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo vegetale Arrosto di lonza Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pasta in salsa rosa Plattessa impanata Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta e lenticchie Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Merluzzo al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Medaglione di verdure no piselli Insalata verde Frutta di stagione Pane

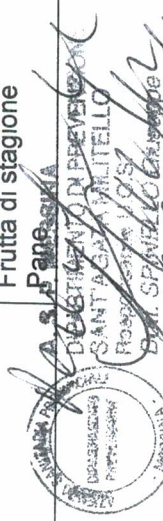
A.S.P. di MESSINA
 PRESIDIO Ospedaliero di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA
 Dipartimento di Prevenzione
 SAN GIACATA MILITELLO
 Via S. Agata 108
 98021 MESSINA (ME)
 Dott. SPINELLO Giuseppe

A.S.P. di MESSINA
 PRESIDIO Ospedaliero di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA

COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER FAVISMO - SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO ANNO SCOLASTICO 2016/2017

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Affettato di tacchino Carote cotte e mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Riso olio e grana Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi alla ligure Formaggio fresco Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Affettato di tacchino Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Provola dolce Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese Insalata, carote, cavolo cappuccio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Brasato di manzo Carote cotte Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta al ragù Formaggio da pasteggio Carote cotte Frutta di stagione Pane	Polenta e bruschetta al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Arrostito di tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo vegetale Arrostito di lonza Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pasta in salsa rosa Platessa impanata Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta e lenticchie Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Merluzzo al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Medaglione di verdure no piselli Insalata verde Frutta di stagione Pane



COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER CELIACI - SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2016/2017

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Zucchine trifolate Frutta fresca	Minestra di risi e patate Fettina di carne ai ferri con #polenta Piselli Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radicchio variegato Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro Mozzarella Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Arrostito di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Tacchino ai ferri Verdura cruda Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/Pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Carote julienne Frutta fresca	Pasta aglut alla pizzaiola Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetto di merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana Latteria Spinaci spadellati Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro Frittata con patate Finocchi crudi Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale Formaggio casatella Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di zucca e porro Fettina di carne ai ferri Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone / fettina di carne con # Polenta Zucchine trifolate Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno #Prosciutto cotto no glut Carotine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'olio/ al pomodoro Pollo arrosto Tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai funghi / pomodoro Pollo arrosto Piselli Frutta fresca	Risotto all'olio Bocconcini di tacchino/Sogliola al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca

A.S.P. di MESSINA
 PRESIDIO OSPEDALIERO di Patti
 REPARTO DI PEDIATRIA
 SAN FRATELLO

COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER CELIACI - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Cappucci Frutta fresca	Tortellini aglut all'olio Fettina di tacchino alla piastra Patate prezzemolate Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Bocconcini di tacchino Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Pizza margherita aglut #Prosciutto cotto no glut. Insalata verde Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro #Prosciutto cotto no glut Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Arrosti di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Formaggio Asiago Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/ pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Zucchine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetti di merluzzo al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radicchio variegato Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro Frittata con patate/Omelette Finocchi gratinati Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale Formaggio casatella Spinaci spadellati Frutta fresca	Crema di zucca e porro Hamburger di manzo ai ferri Purè di patate Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone/ fettina di carne con #polenta Carote julienne Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Carotine trifolate Frutta fresca	Pizza margherita aglut #Prosciutto cotto no glut. Insalata verde Frutta fresca	Risotto ai funghi/ pomodoro Pollo arrosto Cappucci Frutta fresca	Riso all'olio Bocconcini di tacchino/ Sogliola ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca

SAN FRATELLO (ME)

 P. MESSINA

 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

 SANITARIA MILITELLO

 27.11.16



COMUNE DI SAN FRATELLO

(Provincia Regionale di Messina)

C.A.P. 98075 - Tel. 0941/794696 – Fax. 0941/799714 - Cod.

Fisc. 84000410831

AREA AMMINISTRATIVA

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

anno scolastico 2016/2017 per gli alunni frequentanti la Scuola Materna e per quelli della Scuola Primaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza, mediante affidamento ad un ditta esterna. CIG ZED1C28C88.

Questo Ente intende avviare una procedura per l'affidamento diretto, previa offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95, comma 3 lett. a), ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs.vo n. 50/2016, 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.97 pasti, di cui n.64 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, n.24 per gli alunni della Scuola Primaria che effettuano il rientro pomeridiano e n.9 per gli insegnanti ed i collaboratori che saranno adibiti all'assistenza del servizio, per l'anno scolastico 2016/2017 ed avrà la durata presumibile di mesi 5 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 allegate tabelle dietetiche elaborate dal Servizio Medicina Scolastica dell'ASP.

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:

- Scuola Primaria : alunni, insegnanti ed assistenti è di € 4,50;
- Scuola dell'Infanzia: alunni è di € 4,00, insegnanti ed assistente € 4,50;

oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n.97 con decorrenza, presumibilmente, dal mese di Dicembre 2016, per un importo complessivo di € 30.000,00 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 dall'art. n 80 del D. Lgs.vo n. 50/2016;
- 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 2013/14/15 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 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;
- di impegnarsi a versare al momento della partecipazione alla gara, in uno all'offerta, la cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, sotto forma di cauzione o fidejussione, a scelta dell'offerente.

Le imprese interessate possono manifestare la propria disponibilità a partecipare alla procedura, presentando entro e non oltre le ore 10,00 del 5 dicembre 2016, a mezzo pec, al seguente indirizzo: comunesanfratello@pec.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 2016/2017 per gli alunni frequentanti la Scuola Materna e per quelli della Scuola Primaria 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.

Il Responsabile del Procedimento è la d.ssa Maria Teresa Salerno e gli interessati potranno prendere visione degli elaborati presso l'Ufficio Amministrativo del Comune;

Il presente avviso e gli allegati, di seguito riportati, sono disponibili anche sul sito internet : www.comunedisanfratello.it.

ALLEGATI :

1. Capitolato Speciale d'Appalto
2. tabelle dietetiche elaborate dal Servizio Medicina Scolastica dell'ASP
3. fac simile domanda di manifestazione di interesse.

SAN FRATELLO LI 24-11-2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dott.ssa Maria Teresa Salerno

Salerno Maria Teresa

OGGETTO: Istanza di partecipazione per l'affidamento diretto, mediante offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95, comma 3 lett. a), ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett a) del D. Lgs.vo n. 50/2016, del servizio di refezione scolastica - anno scolastico 2016/2017 per gli alunni frequentanti la Scuola Materna e per quelli della Scuola Primaria che effettuano il rientro pomeridiano e per i docenti e collaboratori adibiti all'assistenza - CIG ZED1C28C88.

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

c h i e d e

di partecipare alla procedura negoziata 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 2013/14/15 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 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;
8. di impegnarsi a versare al momento della partecipazione alla gara, in uno all'offerta, la cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, sotto forma di cauzione o fidejussione, a scelta dell'offerente.

_____, li ____ / ____ / _____

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