



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di Messina

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO

SERVIZIO N. 14 – CULTURA e P.I.

E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

DETERMINA DEL FUNZIONARIO

N° 51 /Servizio al Cittadino DEL 23-10-2018

REG. GENERALE DETERMINE

N° 84 DEL 02-11-2018

OGGETTO: Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia. Periodo: 07/01/2019 – 31/05/2020 – CIG: 7665278383

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

— Premesso

- a) Che con delibera di G.M. N. 173 del 03.10.2018 è stato dato atto di indirizzo alla Responsabile Area “Servizi al Cittadino” di attivare l’iter procedurale per l’aggiudicazione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle locali Scuole dell’Infanzia per il periodo Gennaio 2019 – Maggio 2020;
- b) che con delibera di C.C. N. 35 del 21.09.2018 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il Bilancio di previsione per l’esercizio finanziario 2018/2020;
- c) Che con delibera di G.M. N. 178 del 08.10.2018 è stato confermato il PEG approvato con la delibera di G.M. N. 131 del 27.06.2018;

— Atteso che dal 1° Gennaio 2019 necessita assicurare il servizio mensa agli alunni delle locali Scuole dell’Infanzia per scadenza del contratto precedente e che pertanto occorre procedere all’individuazione dell’operatore economico cui affidare il servizio in argomento;

— Vista la delibera di atto indirizzo della Giunta Municipale N. 173 del 03.10.2018 con la quale si è stabilito di:

- a) Esperire una gara d’appalto finalizzata all’affidamento del servizio per la durata (01.01.2019 – 30.05.2020) nel rispetto della normativa vigente;
- b) Disporre l’aggiudicazione sulla base del criterio del prezzo più basso;
- c) Assicurare l’avvio del servizio dal 7 Gennaio 2019;
- d) Osservare in materia di organizzazione del servizio, le Linee Guida e le Tabelle Dietetiche e stabilite dall’ASP;
- e) Garantire un servizio di qualità;
- f) Demandare l’adozione degli adempimenti gestionali successivi e conseguenti al Responsabile della P.O. N. 4 – Servizi al Cittadino che farà fronte all’onere con le risorse allocate nel corrispondente capitolo del Bilancio di Previsione 2018/2020;

— Ritenuto pertanto di dover attivare il procedimento per l’individuazione, mediante procedura di evidenza pubblica, di una ditta esterna in possesso dei requisiti previsti dalla legge che possa garantire la gestione del suddetto servizio;

— Preso atto che, per tale affidamento, sussistono i presupposti normativi che escludono l’obbligo del ricorso al mercato elettronico (MEPA, Consip, etc.);

— Visto il D. Lgs. 50/2016 integrato e modificato dal D. Lgs. 56/2017;

— Ritenuto pertanto procedere all’indizione della gara per l’affidamento del servizio di refezione per le locali Scuole dell’Infanzia;

— Visto il D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ed in particolare:

- a) L’art. 36 comma 1, ai sensi del quale l’affidamento di servizi e forniture di importo inferiore alle soglie comunitarie avviene nel rispetto dei principi di cui all’art. 30 comma 1;

- b) L'art. 36 comma 2 lett. b) inerente le forniture ed i servizi di importo superiore a 40.000,00 euro ed inferiore alle soglie di rilevanza comunitarie, da svolgersi mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti;
- Ritenuto :
- Che, ai sensi di quanto ammesso dalle disposizioni normative vigenti, si può procedere alla scelta del contraente mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. in quanto trattasi di servizi per un importo complessivo fino alla soglia di cui all'art. 35 del D. Lgs. 50/2016 comma 1 lett. d);
 - Che l'utilizzo della procedura negoziata si rende necessaria, altresì per dare avvio con urgenza all'espletamento della gara al fine di garantire, nel minor tempo possibile, il servizio mensa a supporto della frequenza scolastica;
- Ritenuto, pertanto nel rispetto dei principi di libera concorrenza non discriminazione, trasparenza e rotazione, avviare, a norma dell'art. 36 comma 2 lett. b), una procedura negoziata previa consultazione di più operatori economici individuati sulla base di manifestazioni di interesse;
- Ritenuto opportuno, pertanto, individuare gli operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata nel rispetto dell'art. 216 comma 9 del D. Lgs. 50/2016, ossia mediante la pubblicazione, sul sito istituzionale, di un Avviso per la presentazione della manifestazione di interesse per almeno 15 giorni;
- Dato atto :
- Che sempre nel rispetto di quanto previsto dall'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., viene stabilito in 5 (cinque) il numero massimo di Ditta da invitare alla procedura;
 - Che nel caso di presentazione di una sola manifestazione di interesse si procederà ad espletare la procedura negoziata con l'unico concorrente partecipante;
- Visto l'art. 32 comma 2 del D. Lgs. 50/2016 secondo cui "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";
- Richiamato altresì l'art. 192 del D. Lgs. 267/2000 il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spese indicate:
- a) Il fine di pubblico interesse che il contratto intende perseguire ;
 - b) L'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti della P.A. e le ragioni che se ne sono alla base;
- Ritenuto pertanto di dovere determinare i seguenti elementi ai sensi dell'art. 32 comma 2 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e dell'art. 192 comma 1 del D. Lgs. 267/2000:
- a. Oggetto del contratto: l'espletamento del servizio di refezione per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia per il periodo 7 Gennaio 2019 – 31 Maggio 2020;
 - b. Fine da perseguire: garantire un adeguato servizio di refezione scolastica agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia;
 - c. Forma del contratto: atto pubblico soggetto a registrazione;
 - d. Criteri di scelta del contraente: procedura negoziata di cui all'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. tramite acquisizione di manifestazione d'interesse a norma dell'art. 216 comma 9 del suddetto decreto legislativo;
 - e. La procedura negoziata sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Pace del Mela (capofila) e Galtieri Sicaminò (associato), giusta convenzione del 18.01.2016, con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. c) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

- Dato atto che il Responsabile Unico del Procedimento per l'appalto del servizio di refezione scolastica indetto con la presente determina è stata individuato nella scrivente Basile Anna Maria – Responsabile della P.O. N. 4 – Servizi al Cittadino;
- Ritenuto necessario prenotare la spesa di € 126.785,60 comprensiva di IVA e costi per la sicurezza imputandola al cap. 2220/3 del bilancio 2018/2020;
- Visto l'avviso pubblico ed i modelli allegati, contenenti invito a manifestare il proprio interesse per l'affidamento del servizio in argomento, i criteri di aggiudicazione e la modalità di invio, senza vincolo alcuno per l'Amministrazione;
- Visto il D. Lgs. 50/2016;
- Visto il D. Lgs. 56/2017;
- Viste le linee guida dell'ANAC;
- Visto il TUELL

D E T E R M I N A

La narrativa in premessa specificata s'intende integralmente riportata nel presente dispositivo costituendone parte integrante e sostanziale;

1. Di stabilire:

- Che con l'appalto di che trattasi si intende affidare il servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio 2019 – Maggio 2020 destinato agli alunni delle locali scuole dell'Infanzia di Pace del Mela mediante procedura negoziata previa acquisizione di manifestazione d'interesse;
- Che la procedura negoziata sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Pace del Mela (capofila) e Gualtieri Sicaminò (associato), giusta convenzione del 18.01.2016, con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4 lett. c) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

2. Di approvare l'avviso pubblico di indagine di mercato e i modelli allegati, contenenti invito a manifestare il proprio interesse per l'affidamento del servizio, che si allega al presente atto per farne parte integrale e sostanziale;

3. Di dare atto che si farà fronte all'onere con i fondi del cap. 2220/3 del bilancio 2018/2020 come segue:

- Per € 70.209,60 al cap. 2220/3 bilancio 2019
- Per € 56.576,00 al cap. 2220/3 bilancio 2020

4. Di trasmettere il presente provvedimento:

- Alla P.O. N. 2 – Area Finanziaria – per la prenotazione dell'impegno;
- Alla P.O. N. 1 – Area Amministrativa – per la pubblicazione del presente atto e dei relativi allegati all'albo pretorio on-line dell'Ente e nella sottoscrizione Bandi di gara della Sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale.

IL RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA

Anna Amificia



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

Basile Anna Maria



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di MESSINA

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZIO N. 14 – CULTURA e PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO D'ONERI

**Servizio di refezione scolastica mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo 7 Gennaio 2019 – 31 Maggio 2020.
CIG: 7665278383;**

Art. 1

L'appalto è disciplinato dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore nella Regione Siciliana in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura di pasti e assistenza a favore degli alunni nelle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela, in conformità a quanto è prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nella tabella in atti vidimata dal servizio di medicina scolastica dell'A.S.P. di Messina e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua naturale oligominerale. L'Amministrazione Comunale potrà, per altro, richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù, anche individuati, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentante dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

Art. 2

L'appalto sarà effettuato mediante procedura negoziata a sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 nel testo coordinato con il Correttivo Appalti di cui la D. Lgs. 56/2017, per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta e verrà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso.

Art. 3

Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 3,20 oltre IVA al 4%.
In caso di due o più offerte che risultino uguali fra di loro, si procederà all'aggiudicazione a mezzo sorteggio.

Art. 4

I centri cottura dove saranno preparati i pasti per le Scuole dell'Infanzia sono ubicati a Pace Centro – Giammoro e Gabbia presso i rispettivi plessi scolastici e i pasti saranno erogati su 5 giorni a settimana.

Il numero dei pasti può essere suscettibile di variazioni in diminuzione, in base alla presenza degli utenti, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese di rimborso, risarcimento od altro.

Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara.

Art. 5

La durata dell'appalto è dal sette (7) Gennaio 2019 al trentuno (31) Maggio 2020 al trentuno (31) Maggio 2018 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

Art. 6

Il numero dei pasti definitivo, in via presuntiva è in N. 38.100.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 126.785,60 IVA compresa.

Il quantitativo dei pasti è puntualmente indicato ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Art. 7

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

Il pasto giornaliero è così composto (come da tabelle dietetiche viste dall'ASL):

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale in bottiglia

Art. 8

L'appaltatore deve garantire, su presentazione di certificato medico e di schema dietetico specifico, diete speciali per i diversi utenti.

Art. 9

Per il servizio di Refezione l'appaltatore dovrà fornire:

- Tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù approvato dall'ASL competente;
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici previa accertamento del numero degli stessi;
- Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina;

- Fornitura delle stoviglie, nonché delle attrezzature occorrenti per la cottura dei cibi, in caso non fossero sufficienti quelli in dotazione delle strutture mensa e messi a disposizione della ditta appaltatrice in comodato d'uso;
- Dati speciali per seri e comprovati motivi sanitari su richiesta del genitore con certificazione del medico che specifichi gli alimenti consentiti.

Art. 10

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura, in ogni momento, da parte del Responsabile dell'Area 4 – Servizi al Cittadino - o da un suo delegato. Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente, all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento della sua durata. L'Amministrazione appaltante, avrà, inoltre, facoltà di controllo delle derrate da utilizzare, della fornitura delle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché dei locali in cui le derrate sono immagazzinate.

Art. 11

Il numero dei pasti forniti (buoni pasto) inviati contestualmente delle fatture mensili, sarà l'elemento essenziale per la liquidazione delle fatture emesse.

Art. 12

Qualora entro il termine dell'anno scolastico, per motivi non dipendenti dai contraenti (es. ripetute assenze degli alunni, interruzione dell'attività scolastica o altro), non fosse possibile completare la fornitura dei pasti previsti, la liquidazione alla ditta appaltatrice sarà effettuata con riferimento ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

Art. 13

La Ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

In particolare per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza Siciliana, con referenza di prodotti a km zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette e non devono provenire da paesi extracomunitari.

Nella preparazione e confezionamento dei pasti la ditta non può utilizzare generi precotti o surgelati ad eccezione di surgelati di pesce che devono comunque essere forniti in porzioni singole con rispetto assoluto della catena del freddo e divieto di scongelamento e ricongelamento. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

Le verdure fresche pulite e selezionate devono essere di vegetali di stagione, prive di additivi e integre delle qualità nutritive e non devono presentare traccia di fermentazione anche incipiente:

LA FRUTTA deve:

- Essere di stagione;
- Essere almeno 1 volta a settimana "biologica";
- Essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- Essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù;

- Presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito;
- Essere omogenea e uniforme;
- Essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

IL PANE deve essere bianco, comune, ben lievitato, cotto e privo di grassi aggiunti.

IL BURRO deve essere fresco, genuino e pastorizzato.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- Di prima scelta;
- Marchiato;
- Prodotto nelle zone tipiche;
- Avere ottimo sapore e profumo;
- Avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- Essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo.

GLI ORTAGGI debbono:

- Essere di stagione;
- Essere di prima qualità;
- Essere giunti ad un naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- Gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- Gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Non è consentito utilizzare fave e piselli.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

La pasta deve essere di pura semola garantita senza altri macinati o additivi.

La carne di manzo, di maiale magro o di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

L'olio impiegato deve essere solo di oliva extravergine e rispondere alle norme di igiene della legge 23.11.1960 n. 1407.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche e di categoria A, dal peso di gr 55/60.

Gli alimenti indicati nell'allegata tabella dietetica devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti dalle vigenti norme igieniche e sanitarie.

La carne deve avere le seguenti caratteristiche:

- All'aspetto, il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca;
- Non avere odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna;
- Devono provenire da animali macellati in stabilimento CEE preferendo quelli allevati e macellati in Italia;
- Il sezionamento e il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto;
- La fornitura di piccole quantità di carne potrà avvenire anche da esercizi al dettaglio in possesso di autorizzazione sanitaria o di registrazione. In questi casi il titolare dovrà allegare copia dell'attestazione, rilasciata ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, riportate le seguenti indicazioni:
 - a) Stato di nascita e di allevamento;
 - b) Stato di macellazione e sezionamento;
 - c) Codice di identificazione dell'animale ove previsto.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici in cui si evince, per ciascun alimento: provenienza, zona di produzione, qualità (ove previsto anche la certificazione di "alimento biologico"), data di produzione, data di scadenza.

I recipienti e le stoviglie a perdere (posate, bicchieri, ecc.) saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno rispondere ai requisiti di cui D.M. 13/09/1975.

Il menù vidimato e vistato dagli uffici competenti dovrà essere esposto in ogni sala mensa e all'uopo anche luogo accessibile ai genitori.

Per quanto non espressamente evidenziato, si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica emanata dalla Regione Siciliana.

Art. 14

Il servizio di assistenza dovrà essere assicurato nei singoli plessi ed in ogni sala di refezione, impiegando un numero di addetti sufficiente alla ottimale fornitura del servizio, tenendo in considerazione che la attuale potenziale suddivisione dell'utenza risulta come segue:

Infanzia Pace Centro	circa 92 utenti
Infanzia Giammoro	circa 37 utenti
Infanzia Gabbia	circa 45 utenti

Le competenze del personale incaricato sono comunque qui di seguito elencate, come previste nel protocollo d'intesa Ministero – Anci – Upi – Uncem – Organizzazioni sindacali del 12.09.2000:

- a. Preparazione dei pasti;
- b. Predisposizione del refettorio;
- c. Distribuzione dei pasti;
- d. Taglio, ove occorre, della carne in generale; mondatura e porzionamento della frutta;

- e. Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f. Pulizia del refettorio;
- g. Gestione dei rifiuti.

Art. 15

Qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione dei pasti, personale relativo, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi ad esso spettante, è a carico della ditta fornitrice.

Art. 16

La Ditta appaltatrice è responsabile di ogni danno che potrebbe derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento degli obblighi assunti con il presente capitolato.

Art. 17

Il Responsabile dell'Area 4 – Servizi al Cittadino - può procedere alla revoca dell'appalto nel caso di gravissime e continue violazioni agli obblighi e provvedere direttamente ai vari servizi, a carico e spese dell'appaltatore, nel modo che sarà ritenuto opportuno e più spedito per l'esecuzione del servizio.

Art. 18

E' vietato alla ditta appaltatrice cedere o subappaltare il servizio, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 19

La Ditta è obbligata ad attuare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193 del 2007 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari individuando ogni fase del servizio critica per la salubrità degli alimenti ed assicurando l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento degli accorgimenti necessari a preservare detta salubrità avvalendosi dei principi cui è informato il sistema HACCP.

Art. 20

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non si attenga a tutti gli obblighi, è tenuta al pagamento di una penalità , in rapporto alla gravità della inadempienza e della recidività, qualora risultano sanabili.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio Amministrativo.

Il servizio, ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo le riserve di legge.

Art. 21

Tutte le spese relative al contratto, registrazione fiscale, bolli, diritti, etc..., sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 22

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune 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 per rivalsa dei danni:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza, da parte della Ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) accertata evasione fiscale, frode o in caso di fallimento;
- f) cessione diretta o indiretta per interposta persona ad eccezione del trasporto dei diritti e degli obblighi inerenti al personale capitolato;
- g) commissione di qualsiasi altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 23

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, verrà deferita al giudizio del Tribunale competente.

Art. 24

In caso di grave inadempienza, accertata dagli Organi e/o soggetti preposti al controllo, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di Messina

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO

Servizio N. 14 – Cultura e Pubblica Istruzione

e-mail: pubistristruzione@comune.pacedelmela.me.gov.it

pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

AVVISO PUBBLICO

DI INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL’INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO 2019 – MAGGIO 2020, MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA. – CIG: 7665278383 (Art. 36 comma 2 lett. b) D. Lgs. 50/2016 e nel testo coordinato con il Correttivo Appalti di cui al D. Lgs. 56/2017)

LA RESPONSABILE AREA 4 – SERVIZI AL CITTADINO

- Richiamato l’art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, nel testo coordinato con il Correttivo Appalti di cui al D. Lgs. 56/2017 che prevede che i contratti relativi a servizi e forniture di importo superiore a € 40.000,00 e inferiore a € 150.000,00 possono essere affidati mediante procedura negoziata con consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, nel rispetto di un criterio di votazione degli inviti, individuati sulla base di indagine di mercato;
- Viste le linee guida dell’ANAC

AVVISA

Che il Comune di Pace del Mela intende espletare un’indagine di mercato al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell’art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l’affidamento del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni delle locali Scuole dell’Infanzia per il periodo Gennaio 2019 – Maggio 2020.

Con il presene Avviso, l’Ente promuove nell’indagine di mercato preordinata a conoscere le manifestazioni d’interesse delle ditte a presentare un’offerta.

La procedura negoziata sarà espletata con il criterio del minor prezzo, ai sensi dell’art. 95 comma 4 lett. c) del predetto D. Lgs. N. 50/2016, dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Pace del Mela (capofila) e Gualtieri Sicaminò (associato)

ART. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE – INDIRIZZI E RECAPITI

- Amministrazione Aggiudicatrice: Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Pace del Mela e Gualtieri Sicaminò presso UTC del Comune di Pace del Mela – P.zza Municipio n. 37 – 98042 Pace del Mela (ME);
- Stazione appaltante: Comune di Pace del Mela – P.zza Municipio, 37 – 98042 Pace del Mela (ME)
- Responsabile del Procedimento: Basile Anna Maria – Responsabile Area 4 Servizi al Cittadino – Comune di Pace del Mela
- Indirizzo: P.zza Municipio n. 37 – 98042 Pace del Mela (ME) –
- Cofice Fiscale: 00106030836 - Telefono: 090/9347205 – 236 – Fax: 090/9347219
- Sito internet dell’Ente : www.comune.pacedelmela.me.gov.it
- E-mail: pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

ART. 2 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia:

- Il servizio dovrà comprendere:
 - a) Approvvigionamento derrate alimentari;
 - b) Preparazione dei pasti;
 - c) Somministrazione dei pasti;
 - d) Pulizia dei locali adibiti a mensa;
 - e) Riordino, pulizia e sanificazione a spese della Ditta, dei locali, arredi, attrezzature e stoviglie, adibiti sia alla preparazione che al consumo.

ART. 3 – LUOGO – IMPORTO COMPLESSIVO – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E DURATA DEL CONTRATTO

- **Luogo di esecuzione del servizio:** La preparazione dei pasti per la refezione scolastica delle Scuole dell'Infanzia dovrà avvenire presso il centro cottura situato all'interno dei rispettivi plessi scolastici (Pace Centro – Giammoro – Gabbia), dove hanno sede le Scuole dell'Infanzia.

La ditta dovrà prevedere l'impiego di un numero sufficiente di personale qualificato ed idoneo per l'erogazione del servizio, così come articolato nel precedente punto 2.

Il Comun concede in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi e le strutture, provvede al pagamento dei canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio nelle Scuole dell'Infanzia (energia elettrica, gas e acqua), per tutta la durata del medesimo: di ciò dovrà tenersi conto nella formulazione dell'offerta.

Del materiale consegnato alla Ditta verrà redatto apposito inventario, che andrà sottoscritto per accettazione dal consegnatario.

- **Importo complessivo dell'appalto:** € 126.785,60 per l'erogazione di 38.100 pasti (meramente indicativo).
- **Importo soggetto a ribasso:** € 3,20 IVA esclusa a pasto.
- **Criterio di aggiudicazione:**
 - a) Criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D. Lgs. 50/2016. La gara è regolamentata, oltre che dal presente Avviso, anche dal relativo Capitolato d'Appalto e dalle Tabelle Dietetiche viste dall'ASP che sono da ritenersi parte integrante e sostanziale del presente atto.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente. In ogni caso la stazione appaltante si riserva la facoltà prevista dal D. Lgs. 50/2016, di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea.
- **Durata del servizio:** 7 Gennaio 2019 – 31 Maggio 2020

ART. 4 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare istanza gli operatori economici, sia in forma singola che raggruppata, di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti minimi di partecipazione.

- A. **Requisiti di ordine generale:**
 - a. Insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
 - b. Insussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 159/2001;

c. Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53 del D. Lgs. 1652001 o che sia incorso, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la P.A.

B. Requisiti di ordine tecnico – professionale ed economico finanziari:
ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 50/2016 le ditte che intendono partecipare alla presente procedura devono dichiarare il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal Codice mediante attestazione SOA regolarmente autorizzata e in corso di validità per la categoria oggetto dell'appalto.

ART. 5 – MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

La domanda di manifestazione d'interesse alla presente indagine di mercato dovrà essere formulata secondo l'allegato modello A, sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'operatore economico e corredata da una fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. Essa dovrà essere presentata in busta chiusa e sigillata (anche con nastro adesivo trasparente) e controfirmata sui lembi di chiusura riportando oltre all'indicazione dell'operatore economico (nominativo, indirizzo, numero telefonico, fax, pec, partita IVA) la seguente dicitura: "Manifestazione d'interesse per indagine di mercato per servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia – Periodo: 07.01.2019 – 31.05.2020".

La domanda con i relativi allegati dovrà essere inviata tramite RACC/A.R. o a mezzo Agenzia di recapito autorizzata o a mano **entro e non oltre le ore _____ del giorno _____** al seguente indirizzo: **COMUNE DI PACE DEL MELA – P.zza Municipio n. 37 – 98042 PACE DEL MELA (ME) –**

Ai fini della partecipazione alla presente manifestazione d'interesse farà fede il timbro di ricezione apposto dal predetto Ufficio e non farà fede il timbro postale d'invio.

Si precisa che le richieste pervenute oltre il termine suindicato non saranno prese in considerazione.

Alla domanda di manifestazione d'interesse non dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

L'accertamento dei requisiti delle manifestazioni pervenute sarà effettuato il giorno _____

Saranno invitati alla fase successiva della procedura negoziata 5 soggetti, individuati tra coloro che avranno presentato la manifestazione d'interesse, secondo le disposizioni del presente avviso, in possesso dei prescritti requisiti richiesti.

Qualora il numero delle manifestazioni d'interesse pervenute e risultanti idonee sia superiore a 5, si provvederà alla selezione dei 5 operatori da invitare alla fase successiva fase di negoziazione, mediante sorteggio pubblico anonimo che avrà luogo nella sede dell'Ufficio Servizi al Cittadino del Comune di Pace del Mela, sito in P.zza Municipio n. 37 – 98042 Pace del Mela (ME) al termine delle operazioni di accertamento dei requisiti di cui sopra.

La procedura negoziata sarà espletata dalla CUC, succitata, giusta convenzione del 18/01/2016, in ragione dell'importo del servizio, in data da stabilirsi. Sarà onere della CUC predisporre la lettera d'invito, l'inizio della stessa agli operatori, la ricezione delle offerte e l'espletamento della gara sino all'aggiudicazione provvisoria della stessa.

La procedura negoziata avrà corso anche nel caso in cui sia stata presentata una sola domanda di manifestazione d'interesse purché l'operatore economico sia in possesso dei prescritti requisiti.

ART. 6 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 si precisa che il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti e i dati dichiarati saranno utilizzati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per l'istruttoria della domanda presentata e per le formalità ad esse connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

Titolare del trattamento è il Comune di Pace del Mela.

Eventuali chiarimenti possono essere richiesti al numero di telefono 090/9347205 – 236 o a mezzo e-mail: pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

Il presente avviso sarà pubblicato all'albo on-line del Comune di Pace del Mela per 15 giorni naturali e consecutivi.

Si allega:

- Modello manifestazione di interesse.

Pace del Mela, li _____

IL RESPONSABILE
(Anna Maria Basile)

**COMUNE DI PACE DEL MELA**

Città Metropolitana di Messina

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO

Servizio N. 14 – Cultura e Pubblica Istruzione

e-mail: pubistristruzione@comune.pacedelmela.me.gov.itpubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it**MODELLO “A”**

Al Comune di Pace del Mela
P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO
Servizio N. 14 – Cultura e P.I.
Piazza Municipio n. 37
98042 PACE DEL MELA (ME)

OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO 2019 – MAGGIO 2020. – CIG: 7665278383

Totale appalto IVA esclusa per erogazione 38.100 pasti	€ 126.785,60
Importo soggetto a ribasso – costo pasto -	€ 3,20

ISTANZA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

____ L ____ sottoscritt _____ nat ____ a _____
il ____/____/____ codice fiscale _____, nella qualità di
_____ con sede in
_____ (____) Via _____ N.____
P.IVA: _____ PEC _____

MANIFESTA

Il proprio interesse a partecipare alla procedura sopra indicata e, a tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, come¹:

<input type="checkbox"/>	IMPRESA SINGOLA
<input type="checkbox"/>	CAPOGRUPPO DI UN RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO O DI UN CONSORZIO <input type="checkbox"/> verticale <input type="checkbox"/> misto <input type="checkbox"/> orizzontale <input type="checkbox"/> cooptante
<input type="checkbox"/>	MANDANTE DI UN RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO O DI UN CONSORZIO <input type="checkbox"/> verticale <input type="checkbox"/> misto <input type="checkbox"/> orizzontale <input type="checkbox"/> cooptante

¹ Sbarrare la casella corrispondente alla relativa tipologia

DICHIARA:

1. Di essere in possesso di attestazione SOA in corso di validità i lavori oggetto del presente appalto e in particolare di possedere attestazione per le seguenti categorie e classi di lavori:
 - Categoria _____ classe _____
 - Categoria _____ classe _____
2. Di avere le seguenti posizioni presso gli enti previdenziali ed assicurativi:
 - INPS (sede) _____
n. posizione (matricola) _____
 - INAIL (sede) _____
n. PAT (matricola) _____
CODICE IMPRESA INAIL _____
 - Per le COOPERATIVE _____
Iscrizione albo Società Cooperativa (di cui al D.M. n. 23.6.2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive) _____
 - Dimensione aziendale:
 - da 0 a 5 lavoratori da 6 a 15 lavoratori da 16 a 50 lavoratori
 - da 51 a 100 lavoratori oltre 100 lavoratori
3. Di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 80 decreto legislativo 50/2016, e specificatamente:
 - Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, né di avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - Che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 6 del D. Lgs. n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 67 del D. Lgs. n. 159 del 2011;
 - Che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale (comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione)

OVVERO

Che nei propri confronti è/sono stata/e pronunciata/e la/e seguente/i condanna/e passata/e in giudicato (indicare le eventuali condanne definitive riportate, comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione; ai fini dell'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii. il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la

riabilitazione (comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione)

- _____;
- Di non avere violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
 - Di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - Di non avere commesso grave negligenza o malafede, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; e di non avere commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
 - Di non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'impresa è stabilita;
 - Di non avere reso false dichiarazioni, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - Di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;
 - (concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000): di essere in regola nei confronti dell'art. 17 della legge n. 68/1999 e di aver ottemperato agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla stessa legge n. 68/1999, e di impegnarsi in caso di richiesta della stazione appaltante a produrre apposita certificazione.

Nel caso di associazione temporanea o consorzio o GEIE già costituito o da costituirsi, la dichiarazione deve riguardare, a pena di esclusione, ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione temporanea o il consorzio o il GEIE,

OVVERO

- (concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 o di datore di lavoro del settore edile per quanto concerne il personale di cantiere e gli addetti al trasporto del

settore): dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/1999.

Nel caso di associazione temporanea o consorzio o GEIE già costituito o da costituirsi, la dichiarazione deve riguardare, a pena di esclusione, ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione temporanea o il consorzio o il GEIE;

- Che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione; compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis comma 1, del decreto legge 4 luglio 2006, n. 233, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248;
- Che nei propri confronti, ai sensi dell'art. 80, comma 5 lettera g) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., non risulta l'iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio ANAC, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
- Di non essere incorso nell'omessa denuncia, in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria rispetto a procedimenti per cui vi sia stata richiesta di rinvio a giudizio nell'anno antecedente la pubblicazione del bando;

OVVERO

- Di essere incorso nell'omessa denuncia in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria, sussistendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1, legge n. 689/1981 (cause di esclusione della responsabilità);
- Di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di presentare istanza autonomamente;

E

- Di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di formulare istanza di partecipazione autonomamente;

OVVERO

- Di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato istanza autonomamente;
- Che i nominativi, le date di nascita e di residenza di: titolari, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, nonché i nominativi dei soci in caso di s.n.c., dei soci

accomandatari in caso di s.a.s., degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e socio unico o socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per tutte gli altri tipi di società sono²:

- Che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente avviso non è cessato nessun soggetto

OVVERO

- Che i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente avviso dalle cariche sopra indicate sono³ :

- Che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale

OVVERO

- Che nei loro confronti è/sono stata/e pronunciata/e la/e seguente/i condanna/e passata/e in giudicato (indicare le eventuali condanne definitive riportate comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione; ai fini dell'art. 80, comma 1 e 2 del Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii. il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione:

² Indicare Cognome, Nome, Luogo e data di nascita, Residenza

³ Indicare Cognome, Nome, Luogo e data di nascita, Residenza

- (in tutti i casi di società con meno di quattro soci)⁴

N.B. ai fini dell'individuazione del socio di maggioranza l'eventuale detenzione di quote di partecipazione societaria paritarie implica l'obbligo della dichiarazione da parte di tutti i soci che si trovano in tale condizione

OVVERO

- La società è composta da più di 3 soci;
- Che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente avviso l'impresa concorrente non è stata interessata da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa

OVVERO

Che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente avviso l'impresa concorrente ha acquisito, affittato, incorporato la seguente impresa _____

_____ P.IVA. _____

con sede in _____;

ed i nominativi, le date di nascita e di residenza di: titolari, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, nonché i nominativi dei soci in caso di s.n.c., dei soci accomandatari in caso di s.a.s., degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e socio unico persona fisica o socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per tutte gli altri tipi di società erano⁵:

Che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale (comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione)

⁴ Indicare Cognome, Nome, Luogo e data di nascita, Residenza e Quota

⁵ Indicare Cognome, Nome, Luogo e data di nascita, Residenza

OVVERO

Che nei loro confronti è/sono stata/e pronunciata/e la/e seguente/i condanna/e passata/e in Giudicato (indicare le eventuali condanne definitive riportate comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione; ai fini dell'art. 80, commi 1 e 2, del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii. il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione (comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione).

(in tutti i casi di società cedente con meno di quattro soci): che il/i socio/i di maggioranza è/sono⁶:

*N.B. ai fini dell'individuazione del socio di maggioranza l'eventuale detenzione di quote di partecipazione societaria paritarie implica l'obbligo della dichiarazione da parte di tutti i soci che si trovano in tale condizione

OVVERO

- La società cedente è composta da più di 3 soci;
- (caso di concorrente stabilito in altri stati diversi dall'Italia, di cui agli articoli 49,96 comma 2 lett. c), 137, del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.): attesta di possedere i requisiti di qualificazione per concorrere all'appalto, ai sensi degli art. 83,84 e 90, del D. Lgs. 50/2016 conforme alle normative vigenti nei rispettivi Paesi, con la produzione della relativa documentazione tradotta in lingua italiana da traduttore ufficiale, che ne attesta la conformità al testo originale in lingua madre;
- (da compilare solo nei casi previsti)

Di trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato ai sensi dell'articolo 2359 del codice civile, con le seguenti imprese:

⁶ Indicare Cognome, Nome, Luogo e data di nascita, Residenza

- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- (caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b),c) e e) D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.). Il consorzio concorre per i seguenti consorziati:
 - _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
 - _____ Partita IVA _____ con
sede in _____;
- Di non avere posto in essere, nell'esercizio della propria attività, atti, patti o comportamenti discriminatori ai sensi degli articoli 25 e 26 del decreto legislativo n. 198/2006 (codice delle pari opportunità tra uomo e donna) né di avere compiuto atti o tenuto comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 43 del decreto legislativo n. 286/1998 e successive modifiche ed integrazioni (Testo unico sull'immigrazione);
- Di non essere stato destinatario, nell'ultimo biennio, di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione di gare pubbliche ai sensi dell'art. 14, comma 1, decreto legislativo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- Con riferimento alla legge n. 383 del 18/10/2001 art. 1 bis, di non essersi avvalso di piani individuali di emersione

OVVERO

- Di essersi avvalso dei paini individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso;

Dichiara, altresì, e di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Di avere preso visione del Capitolato d'Oneri che regola l'appalto e di accettare tutte le clausole, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e che possono influire sulla fornitura.

Di essere in regola con le direttive D. Lgs. 193/2007 concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Alla presente istanza allega:

- Fotocopia del documento d'identità
- Copia Attestazione SOA
- Mandato collettivo ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico) in caso di associazione o consorzio o GEIE – Gruppo Europeo di Interesse Economico – già costituito;
- Impegno a costituire A.T.I. o consorzio ordinario
- _____
- _____
- _____

TIMBRO e FIRMA (leggibile)

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO 2019 – MAGGIO 2020. – CIG: 7665278383

Totale appalto IVA esclusa per erogazione 38.100 pasti	€ 126.785,60
Importo soggetto a ribasso – costo pasto -	€ 3,20

N.B.: La presente dichiarazione deve essere resa dal titolare e dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza e dal direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio o dal socio unico ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

___ L ___ sottoscritt ___ nat ___ a ___
il ___/___/___ codice fiscale _____, nella qualità di
_____ dell'impresa
_____ con sede in
_____ (___) Via _____ N. ___
P.IVA: _____ PEC _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1. Di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 80 del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii., e specificatamente:
- che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misura di prevenzione di cui all'articolo 6 del D.Lgs. n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 67 del D.Lgs. n. 159 del 2011;
 - che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale

OVVERO

- che nei propri confronti è/sono stata/e pronunciata/e la/e seguente/i condanna/e passata/e in giudicato (indicare le eventuali condanne definitive riportate, comprese quelle di cui ha beneficiato della non menzione; ai fini dell'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii. il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la

condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione):

- di non essere incorso nell'omessa denuncia, in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria rispetto a procedimenti per cui vi sia stata richiesta di rinvio a giudizio nell'anno antecedente la pubblicazione del bando;

OVVERO

- di essere incorso nell'omessa denuncia in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria, sussistendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1, legge n. 689/1981 (cause di esclusione della responsabilità).

_____, li _____

TIMBRO e FIRMA (leggibile)

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO 2019 – MAGGIO 2020. – CIG: 7665278383

Totale appalto IVA esclusa per erogazione 38.100 pasti	€ 126.785,60
Importo soggetto a ribasso – costo pasto -	€ 3,20

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
 (art. 47 del DPR del 28.12.2000)
DICHIARAZIONE EX ART. 6 DECRETO ASSESSORATO REGIONALE LL.PP.
DEL 24.02.2006 (G.U.R.S. n. 12 del 10.03.2006)

___ L ___ sottoscritt _____ nat ___ a _____
 il ___/___/___ codice fiscale _____, nella qualità di
 _____ dell'impresa
 _____ con sede in
 _____ (___) Via _____ N. ___

P.IVA: _____ PEC _____

ai fini della partecipazione all'indagine di mercato di cui sopra condotta dal Comune di Pace del Mela (ME), consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni, sotto la sua responsabilità(art. 76 del DPR 445 del 28.12.2000)

DICHIARA

1. Numeri di matricola o iscrizione:
 INPS: N. _____ SEDE: _____
 INAIL: N. _____ SEDE: _____
2. che esiste la correttezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
3. che non esistono inadempienza in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate;

OVVERO

che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato del quale si forniscono gli estremi:

_____, li _____

TIMBRO e FIRMA (leggibile)



Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Disretto di Milazzo
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA

1° SETTIMANA

- Pasta al Pomodoro fresco e basilico
- Prosciutto cotto e fontina
- Insalata di pomodori e cetrioli
- Risotto alla braccia di ferro
- Scaloppine di vitello
- Insalata verde
- Fusilli ricotta e pomodoro
- Tacchino impanato al forno
- Insalata mista
- Pasta e Legumi
- Carote grattugiate
- Trenette al pesto
- Pesce alla pizzaiola
- Patate prezzemolate

2° SETTIMANA

- Pasta alla norma
- Polpette di carne al forno
- Patate al forno
- Passato di verdura con pasta
- Scaloppine di pollo alla salvia
- Melanzane al forno
- Risotto con zucchine e gamberi
- Crocchette di pesce e verdure
- zucchine trifolate
- Fusilli all'isolana
- Mozzarella pomodori
- Pasta e legumi
- Insalata mista

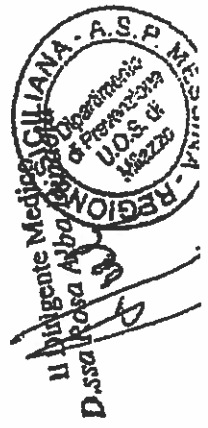
3° SETTIMANA

- Risotto ai fiori di zucca
- Sformato di patate al prosciutto
- Insalata verde
- Pasta al pomodoro e piselli
- Prosciutto e melone
- Risotto alle verdure
- Fettine di vitello al limone
- Carote e finocchi
- Pennette con salsa di carciofi
- Medaglioni di merluzzo
- Pomodori e carote al forno
- Crema di legumi (fave) e pasta
- Verdure gratinate

4° SETTIMANA

- Pennette al pomodoro
- Arista al forno
- Purea di patate
- Maccheroni al ragù
- Frittata di carciofi
- Insalata artocchino
- Pasta con fagiolini e patate
- Polpette di pesce
- Insalata verde e pomodori
- Pasta al pomodoro e zucchine
- braciolette di carne
- verdure grigliate
- Gnocchetti verdi al pomodoro
- Petti di pollo impanati al rosmarino
- Palate arrosto+Cipolla arrosto

A DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Direttore: dr. Giovanni Puglisi
 U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo
 Responsabile: dr. Felicia Emanuele

TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Polpette di carne Insalata mista	Riso al Parmigiano Pesce impanato Insalata verde	Gnocchi di patate al pomodoro Braciolette di pollo Insalata mista	Cappelletti in brodo Polpettine in brodo carote e patate lesse
MARTEDI'	Pasta e legumi Zucchine trifolate	Pasta alla siciliana al forno polpette di carne al sugo Cavolfiore o broccoletti gratinati al forno	Pasta al ragu' di carne Polpettine in umido Spinaci e Bietola saltati	Pasta al ragu' di verdure Involtini di pollo Crocchette di patate
MERCOLEDI'	Lasagne al forno Prosciutto cotto Insalata verde	Pasta e legumi Insalata di pomodoro	Risotto al limone Coscia di pollo al forno Patate al forno	Pasta e Legumi Verdura grigliate
GIOVEDI'	Risotto ai funghi Scaloppine di pollo a limone patate alla pizzaioia	Tortellini panna e prosciutto Fesa di tacchino impanata al forno fagiolini saltati	Pasta e legumi Carote Julienne	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata pomodoro e fagiolini
VENERDI'	Pasta e patate Filetti di pesce alla pizzaioia Pomodorini al forno	Ravioli freschi al pomodoro Gatau di patate Zucchine alla pizzaioia	Passato di verdura con riso Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Risotto ai formaggi Bocconcini di tacchino al pomodoro

UTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR.60

Misto di verdure al forno

Dot.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel.090/9290813





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**RISOTTO ALLA ZUCCA
GIALLA**

Riso	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.
Zucca gialla	gr. 50
Burro	gr. 3
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

PASTA E LEGUMI

Pasta	gr. 50
Legumi secchi	gr. 40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

LASAGNE AL FORNO

Lasagne	gr. 50
Carne tritata	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

RISOTTO AI FUNGHI

Riso	gr. 50
Brodo di verdura	gr.q.b.
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5
Funghi	gr.40

PASTA E PATATE

Pasta	gr.50
Patate	gr.40
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

FUSILLI AL POMODORO

Pasta	gr.60
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Cipolla, sale.	gr.q.b.
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

RISO AL PARMIGIANO

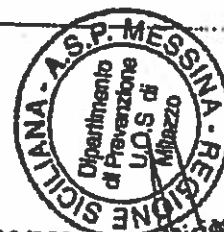
Riso	gr.60
Parmigiano	gr.10
Olio extravergine oliva	gr.5
Sale	gr.q.b.

**PASTA ALLA SICILIANA AL
FORNO**

Maccheroni	gr. 50
Carne tritata	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla, sedano, carote	gr.q.b.
Provoletta	gr.10
Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extravergine di oliva	gr.5

**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO**

Tortellini freschi	gr.90
Prosciutto cotto	gr.10
Parmigiano reggiano	gr.5
Cipolla, sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr.5



Dot.essa Rosa Alba Dinicola

*Medico
Dinicola*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO /INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

RISOTTO AL LIMONE		RAVIOLI FRESCHI CON POMODORO		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	
Riso	gr.60	Ravioli freschi	gr.120	Gnocchi di patate	gr.150
Succo di limone	gr.q.b.	Pomodoro pezzettoni	gr. 60	Pomodoro pezzettoni	gr.60
Brodo di verdura	gr.q.b.	Cipolla,sale.	gr.q.b	Cipolla,sale	gr.q.b.
Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.	Olio Extrav di oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio Extrav di oliva	gr. 5				

RISOTTO AI FORMAGGI		PASSATO DI VERDURE CON RISO		CAPPELLETTI IN BRODO	
Riso	gr.50	Riso	gr. 50	Pasta fresca ripiena per brodo	gr.100
Formaggi (almeno due tipi)		Verdure di stagione	gr.100	Brodo delle polpettine di carne	gr.100
Bel Paese	gr.10	Sale	gr.q.b.	Sale,odori,pomodoro	gr.q.b
Crescenza	gr.10	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr.10
Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5		
Olio extravergine oliva	gr. 5				
Parmigiano reggiano	gr. 5				

PASTA AL RAGU' DI CARNE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr.50
Carne tritata	gr.30	Verdure di stagione	gr.80
Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.	Carota,sedano,cipolla	gr.10
Basilico,altri aromi	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Pomodoro	g.q.b.



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dinaola*

Dott.ssa Rosa Alba Dinaola Dirigente Medico



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

POLPETTE DI CARNE

Carne di vitello tritata	gr.70
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6
Latte,sale	gr.q.b.

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto senza polifosfati gr.50

**SCALOPPINE DI POLLO
AL LIMONE**

Carne di pollo	gr.80
Farina	gr. 4
Sale,limone	gr.q.b.
Olio extravergine di oliva	gr.5

**FILETTI DI PESCE ALLA
PIZZAIOLA**

Pesce	gr.100
Pomodoro fresco	gr.15
Olio extrav oliva	gr.5
Sale,prezzemolo,capperi	gr.q.b.

BRICIOLETTE DI POLLO

Carne di pollo	gr. 70
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.5
Formaggio filante	gr.20
Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.

PESCE IMPANATO

Pesce	gr.100
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr. 5
Agl.io.prezzemolo,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

**POLPETTE DI CARNE AL
SUGO**

Carne di vitello tritata	gr.70
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6
Latte,sale,cipolla,prezzemolo	gr.q.b.
Pomodoro pezzettoni	gr.60

**FESA DI TACCHINO
IMPANATA AL FORNO**

Tacchino	gr.80
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr. 5
Agl.io.prezzemolo,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

GATAU DI PATATE

Patate	gr.90
Prosciutto cotto	gr.15
Formaggio	gr.15
Uova	gr.10
Pangrattato	gr.10
Parmigiano reggiano	gr.5

Dot.ssa Rosa Alba Diviola - Dirigente Medico





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

POLPETTINE IN UMIDO		COSCIA DI POLLO AL FORNO		BASTONCINI DI PESCE	
Carne di vitello tritata	gr.70	Coscia di pollo	gr.150	Pesce	gr.100
Pangrattato	gr.30	Cipolla, pomodoro, sale	gr.q.b.	Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5			Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6				
Latte, sale, aglio, prezzemolo	gr.q.b.				
Pomodoro	gr.30				

POLPETTINE IN BRODO		INVOLTINI DI POLLO		TORTINO DI PESCE	
Carne di vitello tritata	gr.70	Carne di pollo	gr. 70	Pesce	gr.100
Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5	Formaggio filante	gr.20	Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6	Olio extrav oliva, sale	gr.q.b.	Pomodoro pezzettoni	gr.20
Latte, sale, cipolla, prezzemolo	gr.q.b.			Aglio, prezzemolo, sale	gr.q.b.

BOCCONCINI DI TACCHINO AL POMODORO

Carne di tacchino	gr.70
Pomodoro	gr.30
Aglio, sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr.q.b.



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/0201212



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

INSALATA MISTA		ZUCCHINE TRIFOLATE		INSALATA VERDE	
Insalata foglia mista	gr.80	Zucchine	gr.130	Insalata a foglia verde	gr.130
Pomodori/carote/finocchi	gr.50	Pomodoro fresco	gr. 30	Olio extrav oliva	gr. 5
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,odori	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5		

PATATE ALLA PIZZAIOLA

POMODORINI AL FORNO

CAVOLEFIORE

PATATE ALLA PIZZAIOLA		POMODORINI AL FORNO		CAVOLEFIORE GRATINATO AL FORNO	
Patate	gr.120	Pomodorini	gr.130	Cavolfiore o broccoletti	gr.150
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale	gr.q.b.	Parmigiano	gr.10
Pomodoro,origano	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Olio extravergine oliva	gr. 5			Pinoli,uva passa	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.				

FAGIOLINI SALTATI

ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA

SPINACI E BIETOLA SALTATI

Fagiolini	gr.70	Zucchine	gr.130	Spinaci	gr.50
Aglione,sale	gr.q.b.	Pomodoro,aglio,origano	gr.q.b.	Bietola	gr.80
Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale	gr.q.b.	Aglione,pomodorini	gr.q.b.
Pomodoro	gr.20	Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine di oliva	gr. 5



Il Dirigente Medico
Dott.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel 090/0700912



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

INSALATA DI POMODORO

Pomodori gr.130
Sale.origano gr.q.b.
Olio extrav oliva gr. 5

CAROTE IN INSALATA JULIENNE

Carote gr. 90
Sale.limone gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

INSALATA VERDE E CAROTE

Insalata a foglia verde gr.80
Carote gr.50
Sale.limone gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

CAROTE E PATATE LESSE

Patate gr.80
Carote gr.50
Sale,aromi gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr.5

PATATE AL FORNO

Patate gr.120
Sale,rosmarino gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

CROCCHETTE DI PATATE

Patate gr.80
Parmigiano reggiano gr. 5
Latte,pangrattato,sale gr.q.b.
Uova 1x6

VERDURE GRIGLIATE

Radicchio,finocchi,zucchine gr.130
Sale,limone gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

INSALATA MISTA

Lattuga,invvidia,radicchio,carote,finocchi,pomodori gr.130
Sale.limone gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

MISTO DI VERDURE AL FORNO

Misto di verdure di stagione gr.100
(carote,zucchine,fagiolini,peperoni)
Patate gr.30
Piselli gr.20
Sale,aromi gr.q.b.
Olio extravergine oliva gr. 5

Dott.ssa Rosa Alba Divaola - Dirigente Medico





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**INSALATA POMODORO E
FAGIOLINI**

Pomodori	gr.80
Sale.origano	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5
Fagiolini	fr.40



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO		RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO	
Pasta	gr.50	Pasta	gr.60	Riso	gr.50
Fagioli freschi	gr.100	Pomodoro fresco	gr.60	Spinaci	gr.20
Cipolla,sale,basilico,carote	gr.q.b	Cipolla,sale,basilico	gr.q.b	Burro	gr.5
Pomodoro sedano	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5

TRENETTE AL PESTO

FUSILLI RICOTTA E POMODORO

PASTA ALLA NORMA

Trenette	gr.60	Pasta	gr.60	Pasta	gr.60
Basilico	gr.15	Pomodoro fresco	gr.60	Pomodoro fresco	gr.60
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Ricotta	gr.20	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Olio extrav oliva	gr.5	Melanzane	gr.40

PASSATO DI VERDURA CON PASTA

RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI

FUSILLI ALL'ISOLANA

Pasta	gr.50	Riso	gr.50	Pasta	gr.60
Verdure miste di stagione	gr.90	Gamberi sgusciati	gr.20	Pomodoro fresco	gr.60
Patate	gr.50	Zucchine	gr.80	Aglio,olive denocciolate verdi,capperi	gr.q.b.
Aromi ,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.	Prezzemolo,sale	gr.q.b
Olio extrav oliva	gr.5	Burro	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**RISOTTO AI FIOR DI ZUCCA PASTA AL POMODORO E RISOTTO ALLE VERDURE
PISELLI**

Riso	gr.50	Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Fiori di zucca	gr.20	Pomodoro fresco	gr.60	Verdure Miste di stagione	gr.60
Zucchine	gr.80	Piselli	gr.20	Parmigiano reggiano	gr.5
Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.	Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale brodo vegetale	gr.q.b.
Burro	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Burro	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio Extrav. oliva	gr.5		

**CREMA DI LEGUMI E
PASTINA**

Pasta	gr.50
Fave	gr.100
Cipolla,sale.basilico,carote	gr.q.b.
Pomodoro	gr.q.b.
Olio Extrav. oliva	gr.5

**PENNETTE CON SALS
DI CARCIOFI**

Pasta	gr.50
Pomodoro fresco	gr.60
Carciofi	gr.20
Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5

**PENNETTE AL
POMODORO**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Cipolla,sale.basilico	gr.q.b.
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

MACCHERONI AL RAGU'

Pasta	gr.50
Vitello magro	gr.20
Pomodoro fresco	gr.60
Odori,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**PASTA CON FAGIOLINI E
PATATE**

Pasta	gr.50
Patate	gr.50
Fagiolini	gr.40
Pomodoro,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

**GNOCCHETTI VERDI AL
POMODORO**

Gnocchi Verdi di patate	gr.150
Pomodoro fresco	gr.60
Sedanodano,carota,cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5



Dirigente Medico
Rosy Alba Dipaola



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

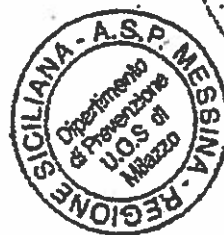
LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**PASTA POMODORO E
ZUCCHINE**

Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.60
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5
Zucchine	gr.40

*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA		SCALOPPINE DI VITELLO		PESCE ALLA PIZZAIOLA	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.20	Carne di vitello	gr.80	Pesce	gr.100
Fontina	gr.30	Farina	gr.4	Pomodoro fresco	gr.15
		Olio extrav oliva	gr.8	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale, odori	gr.q.b.	Sale, prezzemolo, capperi	gr.q.b.

**CARNE DI TACCHINO
IMPANATO AL FORNO**

Carne di tacchino	gr.80
Parmigiano reggiano	gr. 50
Sale, prezzemolo aglio	gr.q.b.
Pomodoro, capperi	gr.q.b.

POLPETTE DI CARNE

Carne di vitello	gr.70
Pangrattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr.5
Uova	1x6
Sale, latte	gr.q.b.

**SCALOPPINE DI POLLO
ALLA SALVIA**

Petti di pollo	gr.80
Salvia, sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

**CROCCHETTE DI PESCE E
VERDURE**

Pesce	gr.100
Patate	gr.40
Pangrattato, sale	gr.q.b.
Verdure miste	gr.50
Olio extrav oliva	gr.5

MOZZARELLA

Mozzarella	gr.60
------------	-------

**SFORMATO DI PATATE E
PROSCIUTTO**

Patate	gr.50
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.30
Mozzarella	gr.30
Parmigiano reggiano	gr. 5
Sale	gr.q.b.



Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa ALBA Di Paola



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

PROSCIUTTO E MELLONE

Prosciutto crudo gr.50
Mellone gr.150

FETTINE DI VITELLO AL LIMONE

Carne di vitello gr.80
Farina gr.4
Olio extrav oliva gr.5
Limone,sale gr.q.b.

MEDAGLIONI DI MERLUZZO

Medaglioni di merluzzo gr.100
Pomodoro fresc gr.40
Prezzemolo,aglio,origano gr.3
Sale gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

ARISTA AL FORNO

Maiale lonza gr.80
Aromi,sale gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

FRITTATA DI CARCIOFI

Carciofi gr.80
Uova uno
Parmigiano reggiano gr.5
Sale gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

POLPETTE DI PESCE

Pesce gr.100
Patate gr.40
Pangrattato,sale gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

BRACIOLETTE DI CARNE

Carne gr.70
Pangrattato gr.30
Parmigiano reggiano gr.5
Formaggio filante gr.20
Olio extrav oliva,sale gr.q.b.

PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO

Petti di pollo gr.80
Rosmarino,sale, gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5
Pangrattato gr.30
Parmigiano reggiano gr.10

CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO

Carne di tacchino gr.80
Parmigiano reggiano gr.50
Sale,prezzemolo aglio gr.q.b.
Pomodoro,capperi gr.q.b.



Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

INSALATA POMODORI E CETRIOLI		INSALATA VERDE		INSALATA MISTA	
Pomodori	gr.100	Insalata foglia verde	gr.130	Insalata foglia mista	gr.80
Cetrioli	gr.30	Olio extrav oliva	gr. 5	Pomodori/carote/finocchi	gr.50
Sale,origano	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Olio extrav oliva	gr.5			Sale,limone	gr.q.b.

CAROTE GRATTUGIATE		PATATE AL FORNO		MELENZANE AL FORNO	
Carote	gr.100	Patate	gr.120	Melanzane	gr,130
Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5	Aromi,prezzemolo	gr.q.b.
Sale,limone	gr.q.b.	Sale,rosmarino	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.10

ZUCCHINE TRIFOLATE		POMODORI		PATATE PREZZEMOLATE	
Zucchine	gr.130	Pomodori	gr.130	Patate	gr.120
Pomodoro fresco	gr. 30	Sale,origano	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,oodori	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5	Sale,prezzemolo	gr. q.b.
Olio extrav oliva	gr.5				



*Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola*

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

CAROTE E FINOCCHI

Carote	gr.50
Finocchi	gr.80
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale, limone	gr.q.b.

**POMODORINI E CAROTE
AL FORNO**

Pomodorini	gr. 100
Carote	gr.40
Sale,prezzemolo	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

VERDURE GRATINATE

Verdure di stagione	gr. 130
Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

PUREA DI PATATE

Patate	gr.100
Latte	gr.40
Burro	gr.5
Sale	gr.q.b.

INSALATA ARLECCHINO

Insalata foglia verde	gr.80
Mais,carote,sedano	gr.50.
Sale,limone	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

**PATATE E CIPOLLE
ARROSTO**

Patate	gr. 120
Cipolle	gr. 100
Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5

**INSALATA VERDE E
POMODORI**

Pomodori	gr.50
Insalata foglia verde	gr.80
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

VERDURE GRIGLIATE

Verdure di stagione	gr.130
Sale,limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5



Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola



COMUNE DI PACE DEL MELA
PROVINCIA DI MESSINA
AREA ECONOMICO FINANZIARIA
Tel: 090/9347204 - 090/9347209 - Fax: 090/9347219
e-mail:ragioneriapacedelmela@viriglio.it

Allegato all'atto 51 del 23-10-2018

Responsabile: **BASILE ANNAMARIA - RESP. AREA SERV. SCOLA**

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA. PERIODO 07/01/2019 -31/05/2020 -

Prov. Dirig. 51 del 23-10-2018
Immed. Eseguiibile/Esecutiva

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267
Visto, in particolare, l'art. 153, comma 5
Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo **2220 Art.3 di Spesa a COMPETENZA**
Cod. Bil. **(04.06-1) Altre spese per contratti di servizio pubblico**
Denominato **Appalto servizio gestione refezione scolastica (fondo funz. amm.ve I.r. 6/97)**
ha le seguenti disponibilita':

			Capitolo	Intervento
A1	Stanziamiento di bilancio		87.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 26-10-2018	+	3.000,00	
A	Stanziamiento Assesato	=	90.000,00	
B	Impegni di spesa al 26-10-2018	-	68.088,54	
B1	Proposte di impegno assunte al 26-10-2018	-	0,00	
C	Disponibilita' (A - B - B1)	=	21.911,46	
D	Impegno 471/2018 del presente atto	-	0,00	0,00
E	Disponibilita' residua al 26-10-2018 (C - D)	=	21.911,46	
	Impegno secondo anno	=	70.209,60	
	Impegno terzo anno	=	0,00	
	Impegno pluriennale anno 2019	=		
	Impegno pluriennale anno 2020	=		
	Impegno pluriennale anno 2021	=		

Parere sulla regolarita' contabile e attestazione copertura finanziaria

Accertata la regolarita' contabile, e la copertura finanziaria si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49 e art. 163 TUF L 267/2000)

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarita' tecnica

"Accertata la regolarita' tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 26-10-2018



COMUNE DI PACE DEL MELA
PROVINCIA DI MESSINA
AREA ECONOMICO FINANZIARIA
Tel: 090/9347204 - 090/9347209 - Fax: 090/9347219
e-mail:ragioneriapacedelmela@viriglio.it

Allegato all'atto 51 del 23-10-2018

Responsabile: **BASILE ANNAMARIA - RESP. AREA SERV. SCOLA**

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA. PERIODO 07/01/2019 -31/05/2020 -

Prov. Dirig. 51 del 23-10-2018
Immed. Eseguita/Esecutiva

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267
Visto, in particolare, l'art. 153, comma 5
Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo **2220 Art.3 di Spesa a COMPETENZA**
Cod. Bil. **(04.06-1) Altre spese per contratti di servizio pubblico**
Denominato **Appalto servizio gestione refezione scolastica (fondo funz. amm.ve l.r. 6/97)**
ha le seguenti disponibilità:

			Capitolo	Intervento
A1	Stanziamiento di bilancio		87.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 26-10-2018	+	3.000,00	
A	Stanziamiento Assestato	=	90.000,00	
B	Impegni di spesa al 26-10-2018	-	68.088,54	
B1	Proposte di impegno assunte al 26-10-2018	-	0,00	
C	Disponibilita' (A - B - B1)	=	21.911,46	
D	Impegno 472/2018 del presente atto	-	0,00	0,00
E	Disponibilita' residua al 26-10-2018 (C - D)	=	21.911,46	
	Impegno secondo anno	=	0,00	
	Impegno terzo anno	=	56.576,00	
	Impegno pluriennale anno 2019	=		
	Impegno pluriennale anno 2020	=		
	Impegno pluriennale anno 2021	=		

Parere sulla regolarita' contabile e attestazione copertura finanziaria

Accertata la regolarita' contabile, e la copertura finanziaria si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49 e art. 163 TUFL 267/2000).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarita' tecnica

"Accertata la regolarita' tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 26-10-2018