



COMUNE DI PACE DEL MELA
Città Metropolitana di Messina
Area 1- Affari Generali e Pubblica Istruzione

DETERMINA DEL FUNZIONARIO

N° 49 / A.G.-P.I DEL 23.10.2017

REG. GENERALE DETERMINE

N° 83A DEL 24.10.2017

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia per il periodo gennaio-maggio 2018. Determina a contrarre. Impegno somma. Approvazione avviso di manifestazione d'interesse - capitolato d'onere- schema di lettera d'invito. CIG: Z08206BAE2

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- Considerato che necessita assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni delle locali scuole dell'infanzia per l'anno scolastico 2017\2018 che occorre provvedere in merito;
- Che lo stesso è stato sempre espletato per il tramite di ditta esterna specializzata, in ragione della carenza di personale e professionalità adeguate allo svolgimento del servizio in economia;
- Considerato che il servizio per le Scuole dell'Infanzia prevede la preparazione di cibi nelle strutture cucine dei rispettivi plessi e l'assistenza agli alunni durante la consumazione degli stessi nei tre plessi destinati a Scuola dell'Infanzia;
- Rilevato che la somma necessaria per il servizio di mensa scolastica per tutto l'anno scolastico 2017\2018 è stata quantificata in presuntive € 55.090,00 iva compresa, sulla base di gare svolte in precedenza e da indagini di mercato condotte presso alcune ditte specializzate nel settore;
- Vista la delibera di G.M. n.169 del 17\10\2017 con la quale si autorizza il Responsabile dell'Area I Affari Generali-Pubblica Istruzione ad attuare tutti gli adempimenti necessari per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per tutto l'anno scolastico 2017\2018, assegnando contestualmente la somma presuntiva di € 55.090,00, spesa che trova copertura finanziaria sul bilancio esercizio 2017\2019;
- Ritenuto altresì, affinché il servizio non subisca soluzioni di continuità, a tutela dei beneficiari, nelle more di espletare la procedura per individuare il nuovo contraente, necessita effettuare il proseguimento del servizio fino alla conclusione delle normali procedure di gara per la scelta del contraente;
- Atteso che per la prosecuzione del servizio, che risulta inderogabile, fino all'individuazione del nuovo contraente, si presuppone entro il mese di dicembre, necessita la somma di € 15.250,00 per l'erogazione di n. 5000 pasti;
- Che con la rimanente somma degli € 55.090,00 assegnati e cioè con € 39.840,00 si procederà al completamento del servizio di refezione per l'anno scolastico 2017\2018 (gennaio-maggio 2018);
- Ritenuto di procedere, per il periodo gennaio-maggio 2018, stante l'importo presunto dell'appalto di € 39.840,00, importo inferiore a 40.000,00 euro, mediante affidamento diretto adeguatamente motivato in conformità all'art. 36 comma 2 D.Lgs 50\2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D.Lgs ;
- Atteso che, ai sensi dell'art 7, comma 2 D.L. maggio 2012 n. 52 è stata effettuata la ricognizione sul MEPA, ma non è stata riscontrata alcuna offerta per il servizio in oggetto, né il servizio stesso è disponibile sulle convenzioni Consip;
- Ritenuto di pubblicare l'allegato avviso di manifestazione d'interesse sul sito internet e all'albo pretorio on-line del Comune;
- Dato atto che si procederà successivamente dell'avvenuta aggiudicazione alla pubblicazione sul sito del Comune;
- Dato atto che il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti;
- Dato atto che la spesa trova copertura sul cap. 2220\3 del bilancio 2018;

- Visto l'art. 192 del D.Lgs. 18\08\2000, n 297, il quale prevede che la stipula dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del Servizio indicante:

- il fine che il contratto 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 della P.P.A.A.;
- le ragioni che sono alla base;

- Dato atto che:

- il fine che si intende perseguire è quello di assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni Locali Scuole dell'infanzia per il periodo gennaio-maggio 2018;
- la scelta del contraente sarà fatta tramite affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D.Lgs. 50\2016 e nel rispetto dell'art 30 del medesimo D.Lgs.;

- Visto lo schema di manifestazione d'interesse, lo schema di lettera d'invito, nonché lo schema del capitolato d'appalto e le tabelle dietetiche vidimate dal competente servizio di medicina scolastica che si allegano alla presente per farne parte integrante e sostanziale;

- Visto il D.Lgs. 50\2016;

- Visto il bilancio di previsione 2017\2019 approvato con delibera di C.c. n. 30 del 30\09\2017;

- Dato atto che è stato acquisito dall'ANAC il codice identificativo di gara CIG: Z08206BAE2 ;

- Ritenuto di dover provvedere in merito;

- Attestata ai sensi dell'art 147 bis del D.Lgs. 267\2000 la regolarità tecnica dell'atto e la correttezza dall'azione amministrativa;

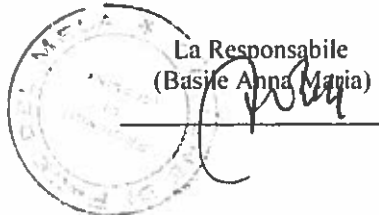
-Visto l'O.A.E.E.L.L. vigente nella regione siciliana e successive modifiche e integrazioni;

DETERMINA

La premessa in narrativa forma parte integrante e sostanziale della presente determinazione.

1. Procedere, per le motivazioni indicate in premessa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio-Maggio 2018 mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art 36 comma 2 del D.Lgs. 50\2016 e nel rispetto dell'art 30 del medesimo D.Lgs. con il criterio del prezzo più basso;
2. Dare atto che l'importo del servizio ammonta ad € 39.840,00 IVA compresa per l'erogazione di 12.000 pasti;
3. Che l'offerta sarà effettuata sul prezzo stimato per ciascun pasto in € 3,20 IVA esclusa;
4. Procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta;
5. Impegnare la somma di € 39.840,00 assegnata alla Responsabile dell'Area 1- Affari Generali e Pubblica Istruzione con delibera di G.M. n.169 del 17\10\2017 al cap. 2220\3 del bilancio 2018;
6. Approvare con il presente atto:
 - schema di avviso di manifestazione d'interesse;
 - capitolato d'appalto;
 - schema di lettera d'invito con relativi allegati;
 - tabella dietetica;
7. Disporre la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune.

La Responsabile
(Basilè Anna Maria)





COMUNE DI PACE DEL MELA
Città Metropolitana di Messina
AREA 1 –AFFARI GENERALI e PUBBLICA ISTRUZIONE
E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

AVVISO PUBBLICO

PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI PACE DEL MELA. PERIODO: GENNAIO/MAGGIO 2018 – CIG: Z08206BAE2 (Art. 36 comma 2 D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza)

LA RESPONSABILE AREA 1 – AFFARI GENERALI E P.I.

RENDE NOTO

Che il Comune di Pace del Mela (ME) intende acquisire manifestazione di interesse per procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica, mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, del D.Lgs. 50/216 e nel rispetto dell'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza.

Il servizio è rivolto agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia.

A tal fine si intendono acquisire manifestazioni di interesse da parte delle ditte interessate ad essere successivamente invitate alla presentazione delle offerte.

Le ditte dovranno dichiarare nella suddetta che sono consapevoli che la stessa è da intendersi come mero provvedimento preselettivo, finalizzato esclusivamente a favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici, in modo non vincolante per l'Ente e che la stessa ha lo scopo di comunicare la disponibilità degli operatori ad essere invitati per la presentazione della propria offerta, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza, ai sensi della normativa vigente, tramite successiva lettera – invito a partecipare alla gara.

Il Comune di Pace del Mela inviterà le ditte che avranno comunicato la propria manifestazione di interesse a partecipare, secondo le modalità di seguito riportate e si riserva, altresì, di potere sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dare seguito all'indizione della successiva gara informale per l'affidamento del servizio in questione.

In relazione a quanto sopra si riportano di seguito le indicazioni minime in merito all'affidamento di cui trattasi.

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Pace del Mela
Indirizzo: Piazza Municipio s.n.
Servizio Responsabile: Area 1 Affari Generali – P.I.
Telefono: 090/9347205 FAX: 090/9347219
E-mail: pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

2. OGGETTO DELLA GARA

L'appalto avrà per oggetto l'affidamento e la gestione del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia di Pace del Mela.

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 spesa della Ditta, dei locali, arredi, attrezzature e stoviglie, adibiti sia alla preparazione che al consumo;

L'appalto decorrerà presumibilmente dal 8 gennaio 2017 al 31 maggio 2018, secondo i giorni di lezione previsti dal calendario scolastico

3. LUOGO DI PRESTAZIONE 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 Comune concede in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature, 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.

4. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e delle regole di concorrenza.

5. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta, per ogni singolo pasto preparato e distribuito, rispetto al quale i partecipanti potranno presentare solo offerta in ribasso, sarà determinato nel capitolato speciale d'appalto, che formerà parte integrante e sostanziale della lettera – invito alla successiva procedura selettiva.

L'importo complessivo dell'appalto è stimato, in via presuntiva in € 39.840,00 IVA compresa nella misura di legge ed ha valore meramente indicativo.

6. SOGGETTI AMMESSI PER L'AFFIDAMENTO

Possono manifestare il proprio interesse a partecipare alla procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 80, comma 1, del D. Lgs. 50/2016.

7. SUBAPPALTO

Per la peculiarità del servizio, resta vietato, a pena di risoluzione "de iure" del contratto, di subappaltare in tutto o in parte il servizio in argomento.

8. REQUISITI SOGGETTIVI RICHIESTI

La partecipazione alla presente manifestazione di interesse è rivolta alle ditte a carico delle quali non sussiste alcuna delle condizioni ostative ed in possesso del seguente requisito di idoneità professionale:

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, per l'esercizio di attività attinenti a quelle oggetto della gara.

I concorrenti attestano il possesso dei succitati requisiti mediante dichiarazione sostitutive in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000 n. 445.

9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Le richieste (non vincolante per l'Amministrazione), da predisporre su modello allegato ed in carta libera, devono contenere l'autocertificazione del possesso dei requisiti richiesti, essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta (o dalle Ditte, in caso di RTI e corredate dalla fotocopia di un documento di identità del/dei firmatari.

Termine per la presentazione della manifestazione di interesse h. 10.00 del _____.

Le richieste potranno pervenire al Comune:

- tramite PEC all'indirizzo: PUBISTR@PEC.COMUNE.PACE-DEL-MELA.ME.IT e firmate digitalmente dal rappresentante legale della Ditta, con allegata copia del documento di identità;
- in busta chiusa a mezzo del servizio postale, con raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo di agenzia autorizzata al recapito, o a mano, entro il termine perentorio sopra indicato, al seguente indirizzo:
Comune di Pace del Mela – Area 1- Affari Generali e P.I. – Piazza Municipio s.n. 98042 – Pace del Mela (ME)

Il recapito del plico rimane ad esclusione rischio del mittente ed in ogni caso, per la comprova, farà fede il timbro di ricevimento apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune.

Sulla busta devono essere riportati, oltre all'indirizzo del destinatario:

- a- l'indicazione completa del mittente;
- b- la dicitura "Manifestazione di interesse a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Pace del Mela. Periodo Gennaio-Maggio 2018".

La busta dovrà contenere al suo interno esclusivamente la lettera di manifestazione di interesse a partecipare alla gara in questione, redatta secondo lo schema riportato nell'allegato "A" al presente avviso del quale fa parte integrante e sostanziale.

10. MODALITA' DI SELEZIONE DEI RICHIEDENTI DA INVITARE

Il Responsabile dell'Area 1- Affari Generali – P.I. procederà alla redazione dell'elenco costituito da tutte le ditte che hanno presentato manifestazione di interesse secondo le suddette modalità, le quali saranno, successivamente, invitate a partecipare alla gara, mediante lettera – invito.

Saranno invitati a partecipare tutti gli operatori economici inseriti nel suddetto elenco integrandolo con imprese di propria fiducia. L'Amministrazione Comunale si riserva fin d'ora però la facoltà di procedere all'appalto anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

11. ULTERIORE DISPOSIZIONI E COMUNICAZIONI

Si precisa, inoltre, che:

- o in considerazione del presente avviso, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento saranno inerenti alla procedura di selezione in oggetto, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Sig.ra Basile Anna Maria.

Il trattamento dei dati sarà improntato a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

- o l'impresa che si aggiudicherà l'appalto sarà obbligata al rispetto dei vincoli per la tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 13/08/2000 n.136, come modificata dal D.L. 12/11/2010 n. 187 convertito in Legge 17/12/2010 n. 217.

12. INFORMAZIONI

Tutte le informazioni relative al presente avviso possono essere richiesti alla Responsabile dell'Area 1 Affari Generali – P.I. alla e-mail PUBISTR@PEC.COMUNE.PACE-DELMELA.ME.IT e anche telefonicamente al seguente numero: 090/9347205-236.

Il presente avviso è pubblicato sull'Albo Pretorio on-line del Comune di Pace del Mela e sul sito www.comune.pace-del-mela.me.it fino alla data del _____.

Si allega:

- Modello manifestazione di interesse.

Pace del Mela, li _____

IL RESPONSABILE
(Basile Anna Maria)



COMUNE DI PACE DEL MELA
Città Metropolitana di Messina
AREA 1 –AFFARI GENERALI e PUBBLICA ISTRUZIONE
Tel.: 090/9347205 – Fax: 090/9347219
E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it

MODELLO “A”

Al Comune di Pace del Mela
Area 1 Affari Generali e P.I.
Piazza Municipio s.n.
98042 PACE DEL MELA (ME)

OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA. PERIODO: GENNAIO-MAGGIO 2018.-

___ L ___ sottoscritt ___ nat ___ a ___
il ___ / ___ / ___ residente in ___ Via ___
N. ___ in qualità di ___ della ditta ___
con sede in ___ Via ___ N. ___
Codice Fiscale ___ P.IVA: ___
INPS: matricola aziendale ___ sede competente ___
INAIL: codice Ditta ___ posizione ass.va territoriale ___
Tel. N. ___ Fax ___
PEC ___
Indirizzo e-mail ___

CHIEDE

Di essere invitato a partecipare all'affidamento diretto del servizio di cui in oggetto ai sensi dell'art. 36 comma 2 D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D. Lgs.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46,47,75 e 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., consapevoli delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del medesimo per la falsità degli atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che a carico della Ditta che rappresenta non sussiste nessuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 comma __ del D. Lgs. 50/2016;
- Che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____, come segue:
 - a- Numero iscrizione _____ data iscrizione _____
 - b- Codice Fiscale/P.IVA _____
 - c- Sede _____
 - d- Denominazione _____
 - e- Forma giuridica _____
 - f- Categoria di iscrizione _____

(solo per le società)

- a- Costituita con atto in data _____ capitale sociale € _____
- b- Durata della Società _____
- c- Rappresentanti legali ed altri soci muniti di potere di rappresentanza:
 - Cognome e Nome _____ nat__ a _____ il _____
 - Cognome e Nome _____ nat__ a _____ il _____

(solo per le imprese individuali):

- a- Titolare Sig. _____ nat__ a _____ il _____
(per le imprese appartenenti a Stati che aderiscono all'U.E. rilasciare dichiarazioni di iscrizioni equivalenti)

(solo per le cooperative sociali):

- a- Costituita con atto in data _____
- b- Durata della società _____
- c- Numero e sezione di iscrizione all'Albo regionale delle Cooperative Sociali _____
- d- Rappresentante legale e altri soci muniti di potere di rappresentanza:
 - Cognome e Nome _____ nat__ a _____ il _____
 - Cognome e Nome _____ nat__ a _____ il _____

Inoltre dichiara:

- di essere consapevole che la presente manifestazione di interesse è da intendersi come mero provvedimento preselettivo, finalizzato esclusivamente a favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici, in modo non vincolante per l'Ente che la riceve e che la stessa ha lo scopo di comunicare la propria disponibilità ad essere invitato

per la presentazione della propria offerta, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza, ai sensi della normativa vigente, tramite successiva lettera-invito a partecipare alla gara.

li

Timbro della Ditta
Firma del Legale Rappresentante

Allega copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di MESSINA

AREA 1 -AFFARI GENERALI 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 Gennaio/Maggio 2018. CIG: Z08206BAE2;

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 affidamento diretto a sensi dell'art. 36, comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo decreto, 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 nove (09) Gennaio 2018 al trentuno (31) Maggio 2018 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

Art. 6

Il numero dei pasti definitivo, in via presuntiva in 12.000.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 39.840,00 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 vistate 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 1 – Affari Generali e P.I. 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 buoni pasto consegnati, all'ufficio protocollo del comune con riserva di conteggio.

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 delle banane.

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 90 utenti
Infanzia Giammoro	circa 41 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; mondatatura 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 e trasporto a destinazione dei pasti, 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 1 – Affari Generali e P.I. 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
AREA 1 – AFFARI GENERALI E P.I.

ALLEGATO "A"

PROT. N° _____ GEN.

del _____

OGGETTO: Affidamento del servizio di refezione scolastica e assistenza per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo: Gennaio/Maggio 2018 ai sensi dell'art. 36, comma 2, D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D. Lgs.
– INVITO - CIG: Z08206BAE2

RACC. A.R.

Spett.le Ditta

Codesta Spett.le Ditta è invitata a presentare la propria migliore offerta per l'affidamento della fornitura specificata in oggetto.

L'oggetto del contratto da eseguire è costituito: Servizio di refezione scolastica e assistenza per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela – Periodo: Gennaio/Maggio 2018.

Luogo di esecuzione servizio: Scuole Infanzia Pace Centro, Giammoro e Gabbia

Procedura di Gara: Affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo decreto.

Criteri di aggiudicazione: Maggiore ribasso sul prezzo a base d'asta.

Valore dell'appalto: presuntivi € 39.840,00 IVA inclusa.

I pasti da preparare per il periodo 08 Gennaio-31 Maggio 2018 sono quantificati in N. 12.000.

L'offerta dovrà essere formulata sul prezzo a base d'appalto di ciascun pasto quantificato a base d'asta di € 3,20 oltre IVA nella misura del 4%.

OFFERTE PARZIALI

- Non sono ammesse offerte parziali.

Il corrispettivo si intende comprensivo di tutti gli oneri fiscali, previdenziali e assistenziali di qualsiasi natura nessuno escluso o eccettuato.

Restano a carico dell'aggiudicataria anche le spese contrattuali.

In caso di offerte uguali si procederà all'affidamento mediante sorteggio, si procederà all'affidamento anche qualora sia pervenuta una sola offerta.

L'aggiudicazione del servizio è subordinata all'approvazione dell'offerta da parte del Funzionario Responsabile nella persona della sottoscritta la quale accetterà la congruità del prezzo offerto attraverso elementi di riscontro risultanti da indagine di mercato.

Non si accettano offerte in aumento.

La Ditta è invitata a presentare istanza di ammissione alla procedura e connessa dichiarazione redatta secondo l'unito modello e con le modalità e i criteri previsti e contenenti nella presente lettera d'invito.

Il plico, contenente l'offerta ed i documenti di seguito indicati, deve pervenire, al Comune di Pace del Mela, P.zza Municipio s.n. entro e non oltre le ore 10,00 del_____.

Sul plico sarà riportata la seguente dicitura: "Offerta per la gara del_____ relativa al servizio di refezione scolastica, mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni di pasti caldi nelle Scuole dell'Infanzia per il periodo Gennaio/Maggio 2018 – e su di esso dovrà essere indicato anche la ragione sociale della ditta mittente.

Il plico deve contenere:

- a) Una busta chiusa contenente la migliore offerta economica, sottoscritta per esteso, recante il prezzo espresso in cifre ed in lettere per singolo pasto somministrato, oltre IVA al 4% (Mod. D);
- b) Autocertificazioni attestanti quanto riportato negli allegati Mod. "A" - "B" e "B bis" – "C".

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione nella misura e nei modi previsti dall'art. 93 del D.Lgs. 150/2016 e dall'impegno al rilascio della garanzia fideiussoria definitiva .

Si comunica che l'apertura delle offerte avverrà il giorno _____ alle ore 10,00 presso l'Ufficio Affari Generali e P.I. del Comune di Pace del Mela.

Ai sensi del D.Lgs. 196 del 30 Giugno 2006, in ordine al procedimento instaurato, si informa che:

- I dati richiesti sono raccolti per le seguenti finalità: regolazione dei rapporti di natura contrattuale;
- Le modalità del trattamento ineriscono a verifiche dei dati dichiarati e con quelli in possesso di altri organismi;
- I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione: al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto o in parte del procedimento o comunque in esso coinvolto per ragioni di servizio e agli altri soggetti aventi titolo, ai sensi della L.

241/90 e 267/00; il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, anche attraverso strumenti informatici dotati di password di conoscenza solo del personale addetto al procedimento;

- L'utilizzo dei menzionati strumenti consentirà anche modalità di trattamento che consentano il rapporto dei dati e una gestione degli stessi nel tempo, allo scopo, se si rendesse necessario, di effettuare controlli sulle dichiarazioni, dati e documenti forniti ogni caso i dati e documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.

Responsabile del procedimento

Ai sensi della citata L. 241/90 si rende noto che responsabile del procedimento è la sig.ra Basile Anna Maria

Si allegano:

- Moduli dichiarazione ai sensi del DPR N. 455/2000;
- Modulo dichiarazione offerta;
- Copia del Capitolato Speciale d'appalto.
- Menù con tabelle dietetiche vidimate dal competente servizio di medicina scolastica.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Basile Anna Maria)

**Spett.le
COMUNE DI PACE DEL MELA
P.zza Municipio snc
98042 PACE DEL MELA (ME)**

OGGETTO: Istanza di partecipazione ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D. Lgs. 50/2018 e nel rispetto dell'art. 30 del medesimo D. Lgs per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo Gennaio/Maggio 2018. CIG: Z08206BAE2

___ L ___ sottoscritt _____ Nat ___
a _____ il _____ C.F. _____
e residente nel Comune di _____ Provincia (_____)
Via /Piazza /CAP _____ n° _____ in
qualità di (1) _____ per

l'impresa concorrente (2) _____

Impresa (3) _____ con sede legale a
_____ in via/piazza/CAP. _____
Con C.F. _____ e con partita IVA _____ avente per oggetto
della propria attività _____.

Nota: in caso di raggruppamenti di imprese, la presente dichiarazione deve essere resa e sottoscritta dal rappresentante di ogni Ditta facente parte del raggruppamento; a ogni dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante o dei dichiaranti, in corso di validità, a pena di esclusione.

- (1) (titolare/legale rappresentante, o altro – indicare il caso che ricorre);
- (2) (denominazione e natura giuridica);
- (3) (solo in caso di raggruppamento di Imprese indicare a seconda del caso che ricorre "Capogruppo" oppure "Mandante");

CHIEDE

di partecipare alla gara mediante per l'appalto in oggetto.

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

DICHIARA

- Di aver preso visione delle condizioni generali per la disciplina della gara contenute nel capitolato d'appalto e di accettarle integralmente e incondizionatamente;
- Di aver preso conoscenza delle condizioni contrattuali, di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito nella determinazione dell'offerta e di aver giudicato il prezzo offerto nel suo complesso remunerativo e tale da consentire la fornitura;

- Nel caso risulti aggiudicatario di applicare integralmente al personale dipendente il trattamento del contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
- Di non essere incorso nelle cause di esclusione di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. 50/2016:
 - Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - Di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostantive previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
 - Di non aver 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;
 - Di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da codesta stazione appaltante e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
 - Di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
 - Di non aver reso, antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento della fornitura in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
 - Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
 - Di essere in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68;
 - Che l'impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge /99, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;
 - Di non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
 - Dichiarazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa stipulato il 12 Luglio 2005 tra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Giunta Municipale del 10 Settembre 2010 n. 239. La dichiarazione va resa sul modello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante (la sottoscrizione di tale dichiarazione comporta la piena ed integrale conoscenza di tutte le clausole, condizioni, prescrizioni, sanzioni, etc. contenute nel protocollo di legalità, comprese le sanzioni contenute nell'art. 8 del protocollo medesimo. La mancata presentazione della

dichiarazione relativa al protocollo di legalità o la sua mancata o irregolare sottoscrizione comporta l'esclusione dalla gara).

- (barrare l'opzione che interessa):

- Di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (al n. _____ in data _____);
- Di essere iscritta al registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (al n. _____ in data _____);

- Che le persone delegate a rappresentare legalmente l'impresa, oltre al sottoscritto dichiarante sono (indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare e del direttore tecnico; per le società in nome collettivo il nominativo dei soci e del direttore tecnico; per le società in accomandita semplice il nominativo dei soci accomandatari e del direttore tecnico; per ogni altro tipo di società o di consorzio il nominativo degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico):

nome _____ nat_ a _____ il _____
nome _____ nat_ a _____ il _____
nome _____ nat_ a _____ il _____

- Di considerare il prezzo offerto giudicandolo, nel suo complesso, remunerativo;
- Che alla gara non partecipa altro concorrente con cui possa configurarsi una delle situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 del Codice Civile;
- Di avere il seguente numero di Partita I.V.A. _____;
- Di avere il seguente numero di matricola INPS _____;
- (per le cooperative) di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle Attività Produttive;
- (barrare l'opzione che interessa):
 - di aderire al/i seguente/i Consorzio/i _____;
 - di non aderire ad alcun consorzio.
- Di avere preso visione del capitolato d'oneri che regola l'appalto e di accettare tutte le sue 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, e di avere giudicato i prezzi medesimi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- Che l'offerta si intende valida ed impegnativa per la ditta per l'intera durata della fornitura;
- Che è in regola con le direttive del D.Lgs. 193 del 2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
- Che è in possesso di autorizzazioni sanitarie rilasciate dall'Azienda Unità Sanitaria Locale per l'esercizio di attività di commercializzazione di sostanze alimentari;
- Di non avere alcuna riserva da formulare in ordine alla completezza e regolarità degli atti visionati e, pertanto, di accettare sin d'ora, incondizionatamente, tutte le prescrizioni/clausole del presente bando, delle condizioni tecniche amministrative relativi al servizio in oggetto;

- Di assumersi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

Luogo, _____ Data, _____

Il Dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento di chi firma

Modello "B"

Soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa.

DICHIARAZIONE

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –
Periodo: Gennaio/Maggio 2018. CIG: Z08206BAE2

__ L __ sottoscritt _____ Nat __
a _____ il _____ in qualità di _____
dell'impresa _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

DICHIARA

1. (barrare l'opzione che interessa) di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una della cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; di non aver in corso:

.....

2. (barrare l'opzione che interessa) di non Avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; di avere subito:

.....

..... Li

Il Dichiarante

.....

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autentica del documento di riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata:

- Per le imprese individuali: dal titolare e dal direttore tecnico;
- Per le società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;
- Per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- Per gli altri tipi di società o consorzio: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico.

Modello "B - Bis"

Soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa.

DICHIARAZIONE

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –
Periodo: Gennaio/Maggio 2018. CIG: Z08206BAE2.

__ L __ sottoscritt _____ Nat __
a _____ il _____ in qualità di _____
dell'impresa _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

DICHIARA

che, dai certificati penali in nostro possesso, risulta che il sig. _____,
nat __ a _____ il _____ cessato dalla
carica di _____ in data _____,
(barrare l'opzione che interessa) non ha subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danni dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; ha subito

..... Li

Il Dichiarante

.....

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

Allegare fotocopia non autentica del documento di riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata da un legale rappresentante dell'impresa relativamente a tutti i soggetti cessati nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara che hanno ricoperto la carica di:

- Per le imprese individuali: dal titolare e dal direttore tecnico;
- Per le società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;
- Per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- Per gli altri tipi di società o consorzio: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico.

Modello "C"

DA INSERIRE NELLA BUSTA N. 1

**DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA'
"CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"**

Affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia del comune di Pace del Mela –
Periodo: Gennaio/Maggio 2018. CIG: Z08206BAE2.

___ L ___ sottoscritt ___ Nat ___
a ___ il ___ residente a ___
Via _____ N. _____, in qualità di (indicare la carica
sociale) _____
dell'impresa _____
con sede in _____ Via _____ N. _____
N. Tel. _____ N. Fax _____
P.E.C. _____ e-mail: _____
C.F. _____ P. IVA _____

ai fini della partecipazione alla suddetta procedura di gara

DICHIARA espressamente e in modo solenne

- Di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Che non subalterrà lavorazioni di alcun tipo ad imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – e di essere consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza e di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- Che non si è concordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere in alcun modo la concorrenza.

Altresì, ___ l ___ sottoscritt ___ si **OBBLIGA espressamente in caso di aggiudicazione**

- A segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

- A collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressione per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- Ad inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc., consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.

__ I __ sottoscritt __ dichiara altresì espressamente e in modo solenne di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicchè, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa, con la sanzione accessoria del divieto di partecipazione per anno alle gare d'appalto bandite dalla stazione appaltante.

Luogo e data _____

(Timbro e Firma del legale rappresentante o procuratore)

Allegare copia fotostatica di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità

Modello "D"

OFFERTA ECONOMICA

Affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela –
Periodo: Gennaio/Maggio 2018 - CIG: Z08206BAE2;

__ L __ sottoscritt _____ Nat __
a _____ Prov. _____ il _____ residente a _____
_____ prov. _____, in qualità di legale rappresentante della
Ditta/Cooperativa _____
con sede legale in _____ Via _____ prov. _____
Cod. Fsic. _____ Partita IVA _____
Tel. N° _____ Fax N° _____ e-mail: _____

partecipante per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto:

- Quale singolo;
- Quale mandante in riunione con _____;
- Quale mandatario o capogruppo in riunione con _____;
- Quale Consorzio delle seguenti imprese consorziate _____;

PRESENTA

La propria migliore offerta economica per l'appalto della fornitura in oggetto e precisamente:

Prezzo offerto (al netto del ribasso offerto ed al netto dell'IVA):

euro _____ (in cifre), euro _____ (in lettere),

pari al ribasso percentuale di: _____

A tal fine inoltre

DICHIARA

- Che il prezzo sopra offerto si intende al netto di IVA;
- Di aver preso visione e di accettare tutte le condizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- Che il corrispettivo indicato nell'offerta è remunerativo, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento della fornitura e consente di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dalla contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

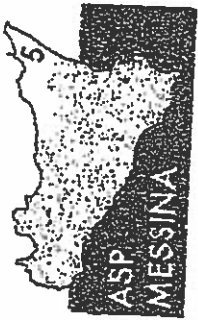
Si prende atto che, ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il legale rappresentazione – sottoscrittore deve allegare, PENA ESCLUSIONE, semplice copia fotostatica di un proprio documento di identità in corso di validità.

Luogo, _____ **Data,** _____

Firma del Legale Rappresentante _____

Indicazioni per la compilazione:

- La presente dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. In caso di riunione di concorrenti la medesima dichiarazione deve essere resa e sottoscritta dai singoli partecipanti e poi presentata dal capogruppo in unico plico.



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

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

1° SETTIMANA

LUNEDI' Pasta al Pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto e fontina
Insalata di pomodori e cetrioli

MARTEDI' Risotto alla braccia di ferro
Scaloppine di vitello
Insalata verde

MERCOLEDI Fusilli ricotta e pomodoro
Tacchino impanato al forno
Insalata mista

GIOVEDI' Pasta e Legumi
Carote grattugiate

VENERDI' 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 mellone

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 pastina
Verdure gratinate

4° SETTIMANA

Pennette al pomodoro
Arista al forno
Purea di patate

Maccheroni al ragù
Frittata di carciofi
Insalata arlecchino

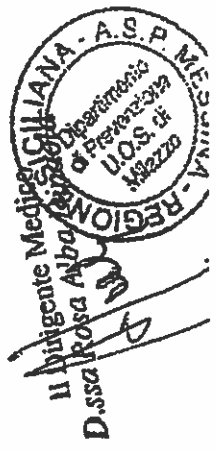
Pasta con fagiolini e patate
Polpette di pesce
Insalata verde e pomodori

Pasta al pomodoro e zucchine
braciolette di carne
verdure grigliate

Gnocchetti verdi al pomodoro
Petti di pollo impanati al
rosmarino

Patate arrosto+Cipolla
arrosto

FRUTTA FRESCA 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

LUNEDI' Risotto alla zucca gialla
Polpette di carne
Insalata mista
Pasta e legumi
Zucchine trifolate

MARTEDI'

MERCOLEDI' Lasagne al forno
Prosciutto cotto
Insalata verde

GIOVEDI' Risotto ai funghi
Scaloppine di pollo a limone
patate alla pizzaioia

VENERDI' Pasta e patate
Filetti di pesce alla pizzaioia
Pomodorini al forno

2° SETTIMANA

Riso al Parmigiano
Pesce impanato
Insalata verde
Pasta alla siciliana al forno
polpette di carne al sugo
Cavolfiore o broccoletti gratinati
al forno

Pasta e legumi
Insalata di pomodoro

Tortellini panna e prosciutto
Fesa di tacchino impanata al
forno
fagiolini saltati

Ravioli freschi al pomodoro
Gatau di patate
Zucchine alla pizzaioia

3° SETTIMANA

Gnocchi di patate al pomodoro
Braciollette di pollo
Insalata mista
Pasta al ragu' di carne
Polpette in umido
Spinaci e Bietola saltati

Risotto al limone
Coscia di pollo al forno
Patate al forno

Pasta e legumi
Carote Julienne

Passato di verdura con riso
Bastoncini di pesce
Insalata verde e carote

4° SETTIMANA

Cappelletti in brodo
Polpette in brodo
carote e patate lesse
Pasta al ragu' di verdure
Involtini di pollo
Crocchette di patate

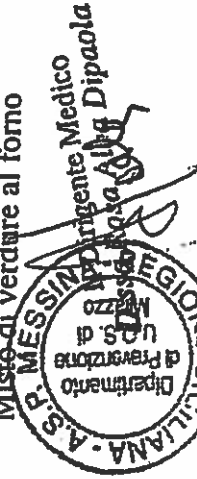
Pasta e Legumi
Verdura grigliate

Fusilli al pomodoro
Tortino di pesce
Insalata pomodoro e
fagiolini

Risotto ai formaggi
Bocconcini di tacchino al
pomodoro
Miste di verdure al forno

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

Dott.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

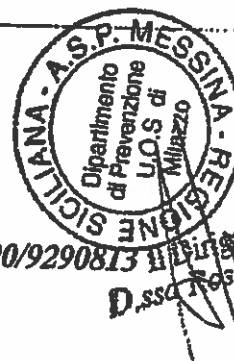
Riso	gr.60
Parmigiano	gr.10
Olio extravergine oliva	gr.5
Sale	gr.q.b.

**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



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

*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

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 Dipaola*

Dott.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

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

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090 62908



*Dirigente Medico
Rosa Alba Dipaola*



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. 090/9290813



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 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,oodori	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

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 olivagr.	5



Il Dirigente Medico
Dott.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.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

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

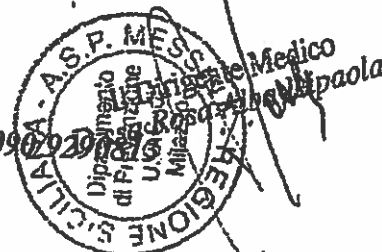
INSALATA MISTA

Lattuga, invidia,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 Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090 9201875





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

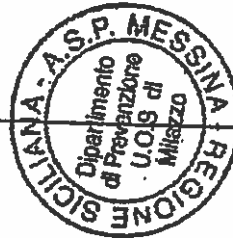
AUTUNNO/INVERNO

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 - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



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	Melenzane	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*

Dott.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

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

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



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola Dirigente Medico tel. 096/290813

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

**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*

Dott.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

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

Prosciutto cotto senza polifosfati gr.20
Fontina gr.30

SCALOPPINE DI VITELLO

Carne di vitello gr.80
Farina gr.4
Olio extrav oliva gr.8
Sale, odori gr.q.b.

PESCE ALLA PIZZAIOLA

Pesce gr.100
Pomodoro fresco gr.15
Olio extrav oliva gr.5
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 Dipaola*

Dott.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

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*

Dott.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

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA DELL'INFANZIA

**INSALATA POMODORI E
CETRIOLI**

Pomodori gr.100
Cetrioli gr.30
Sale.origano gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

INSALATA VERDE

Insalata foglia verde gr.130
Olio extrav oliva gr. 5
Sale,limone gr.q.b.

INSALATA MISTA

Insalata foglia mista gr.80
Pomodori/carote/finocchi gr.50
Olio extrav oliva gr. 5
Sale,limone gr.q.b.

CAROTE GRATTUGLATE

Carote gr.100
Olio extrav oliva gr. 5
Sale,limone gr.q.b.

PATATE AL FORNO

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

MELENZANE AL FORNO

Melanzane gr.130
Aromi,prezzemolo gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.10

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine gr.130
Pomodoro fresco gr. 30
Sale,odori gr.q.b.
Olio extrav oliva gr.5

POMODORI

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

PATATE PREZZEMOLATE

Patate gr.120
Olio extrav oliva gr. 5
Sale,prezzemolo gr. q.b.



Il Dirigente Medico
D.ssa Rosa Alba Dipaola

Dott.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

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*

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



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 49 del 23-10-2017

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

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

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

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO-MAGGIO 2018. DETERMINA A CONTRARRE. IMPEGNO SOMMA. APPROVAZIONE AVVISO DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE-CAPITOLATO D'ONERI - SCHEMA DI LETTERA D'INVITO.

Prov. Dirig. 49 del 23-10-2017
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 disponibilita`:

		Capitolo	Intervento
A1	Stanziamiento di bilancio	98.178,52	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 10-10-2017	+	0,00
A	Stanziamiento Assestato	=	98.178,52
B	Impegni di spesa al 10-10-2017	-	60.449,32
B1	Proposte di impegno assunte al 10-10-2017	-	0,00
C	Disponibilita` (A - B - B1)	=	37.729,20
D	Impegno 404/2017 del presente atto	-	0,00
E	Disponibilita` residua al 10-10-2017 (C - D)	=	37.729,20
	Impegno secondo anno	=	39.840,00
	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 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 25-10-2017