



*Città di Pachino*  
Provincia di Siracusa

E-For  
Seg. Gen. Le

**Ufficio: SERV SOCIALE**  
PRELIMINARE  
DEL 14-09-2022 N.165

**DETERMINAZIONE SETT. VII - SERVIZI SOCIALI - P.I. - TURISMO.**  
**N. 848 DEL 14 SET. 2022**

**Oggetto: APPROVAZIONE AVVISO PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023". CAPITOLATO DONERI E ALLEGATI. CIG: 94037869B1.**

**IL RESPONSABILE DI P.O. DEL VII SETTORE**  
**DOTT. VINCENZO BLUNDO**  
**nominata con Determina sindacale n. 30 dello 01.09.2022**  
**ha adottato la seguente determinazione.**

Premesso che il sottoscritto dott. Vincenzo Blundo, nella qualità di Responsabile di P.O. del VII Settore, attesta di non trovarsi in nessuna ipotesi di conflitto di interessi nemmeno potenziale, né in situazioni che danno luogo ad obbligo di astensione ai sensi del D.P.R. 62/2013 e del Codice di comportamento interno e di aver verificato che i soggetti intervenuti nella istruttoria che segue non incorrono in analoghe situazioni;

Premesso che con Deliberazione della Giunta Comunale n. 41 dello 01/09/2022, è stato dato indirizzo al Responsabile del VII Settore per l'avvio delle procedure di affidamento del servizio di refezione Scolastica per l'anno scolastico 2022 – 2023, in favore degli alunni delle classi della Scuola dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno del Comune di Pachino;

Preso atto che i locali del centro cottura comunale, le attrezzature e i mezzi di trasporto, necessari per l'avvio dell'attività, risultano utilizzabili;

Considerato che il Comune di Pachino al fine di assicurare per l'anno scolastico 2022-2023 il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e del personale scolastico avente diritto degli Istituti Comprensivi, ha la necessità di procedere all'affidamento del servizio secondo la legislazione vigente in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e di individuare nuove modalità per la relativa procedura;

Dato atto della necessità di avviare le procedure per l'affidamento del servizio di refezione scolastica i cui destinatari sono gli alunni e il personale docente e non docente avente diritto,

per le scuole dell'Infanzia, Primaria a tempo prolungato degli Istituti Comprensivi del Comune di Pachino;

Atteso che l'imminenza dell'inizio dell'attività scolastica necessita con urgenza del servizio di refezione scolastica; che a tal fine si procede mediante l'affidamento a mezzo procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020, mediante RDO in piattaforma M.E.P.A per il servizio di refezione scolastica per il completamento dell'anno scolastico 2022/2023;

Rilevato, altresì, che:

- il servizio di mensa scolastica è incluso nell'Allegato IX del Codice dei Contratti che elenca i servizi di cui agli art. 140,142,143 e 144 recanti la disciplina degli appalti nei servizi sociali;
- l'art. 35, comma 1, lett. d) stabilisce che la soglia di rilevanza comunitaria per i servizi sociali ammonta ad € 750.000,00;
- l'art. 1 comma 2 lett. b) della L. 120/2020, il quale, fermo restando quanto previsto dagli artt. 37 e 38 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., prevede che i servizi di importo pari o superiore a 75.000 euro e inferiore alla soglia comunitaria, siano affidati mediante procedura negoziata, senza bando, di cui all'articolo 63 del medesimo decreto legislativo, con consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici;
- l'art. 144 impone che i servizi di ristorazione di cui all'Allegato IX siano aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3 stesso Codice, ovvero secondo la modalità dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Richiamato, altresì, l'articolo 1, comma 450, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, ai sensi del quale le amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 co. 1 del regolamento di cui al d.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207;

Accertata altresì la propria competenza nell'approvazione della documentazione necessaria all'avvio della procedura di gara nella Piattaforma telematica [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), ed in particolare:

- Avviso indagine di mercato per manifestazione d'interesse;
- allegato A1 schema di domanda di adesione;
- allegato A2 modulo di offerta economica;
- Capitolato d'oneri;
- Tabelle Dietetiche;

Ribadito che l'appalto verrà aggiudicato:

-mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) del D.L.gs. 76/2020, così come convertito dalla L. 120/2020 esperita sul portale telematico [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it); secondo il criterio dell'offerta economica in RDO;

-anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto al

base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualsiasi sia il numero di offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico;

Ribadito altresì che l'Amministrazione Comunale di Pachino si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione per irregolarità formali, opportunità, convenienza, ecc. senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti;

Atteso che, per la concessione del servizio in argomento:

- è stato acquisito il CIG numero 94037869B1 ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della L. 136/2010;
- precisato che ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000:
- il fine che si intende perseguire con il contratto è quello di affidare ad una ditta specializzata nel settore della ristorazione il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Pachino;
- l'oggetto del contratto è l'affidamento in concessione del Servizio di Refezione scolastica per il periodo 01/11/2022 -31/05/2023;
- le clausole essenziali sono riportate nel capitolato d'oneri, allegato alla presente determinazione;

Ritenuto, pertanto:

- di approvare la documentazione necessaria all'esperimento della procedura in oggetto;
- di procedere mediante acquisizione sotto soglia ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) della L. 120/2020;
- di utilizzare il Mercato elettronico della pubblica amministrazione ai sensi di quanto disposto dall'art. 7 del D.L. 52/2012, convertito in Legge 94/2012;

Che pertanto ai sensi dell'art.31 del D.lgs. n.50/2016, per l'espletamento degli atti necessari, viene dato incarico di R.U.P. (Responsabile Unico di Procedimento) al Responsabile del VII Settore dott. Vincenzo Blundo;

Dato atto che per l'attivazione del servizio di che trattasi nessun onere è a carico del bilancio comunale, e che il costo viene sostenuto dall'utenza;

Dato atto altresì che i pasti forniti al personale docente e non docente autorizzati ad usufruire della mensa scolastica sono a carico del MIUR che trasferisce ogni anno al Comune il relativo contributo;

Di prendere atto del necessario Capitolato d'oneri che si compone di n. 47 articoli, e degli allegati; in ragione delle recenti normative in materia;

#### **DETERMINA**

1. Di approvare i richiami, le premesse e l'intera narrativa quali parti integranti e sostanziali del dispositivo.
2. Di avviare le procedure di affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2022-2023, in favore degli alunni delle classi delle scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno del Comune di Pachino.

3. Di espletare nel ruolo di Responsabile (e R.U.P.) gli atti gestionali per l'affidamento di che trattasi, nel rispetto della normativa vigente in materia e dei principi di economicità, efficienza ed efficacia dell'azione amministrativa.
4. Di approvare la documentazione tecnica predisposta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica di cui all'oggetto, parte integrante e sostanziale del presente atto, ovvero:
  - Avviso indagine di mercato per manifestazione d'interesse;
  - allegato A1 schema di domanda di adesione
  - allegato A2 modulo di offerta economica
  - Capitolato d'oneri
  - Tabelle Dietetiche
5. Di procedere all'avvio della gara per l'affidamento in concessione del "Servizio di mensa scolastica delle scuole infanzia, primaria a tempo pieno del Comune di Pachino per il periodo dallo 01/11/2022 al 31-05-2023.
6. Di ribadire che ai sensi dell'art. 6 bis della L.241/1990 e s.m.i. non esiste in capo allo scrivente conflitto di interesse neppure potenziale nell'adozione del presente provvedimento.
7. Di pubblicare gli atti relativi all'avviso per manifestazione d'interesse ed allegati nell'albo pretorio dell'Ente e nella sezione "Amministrazione trasparente" alla voce "Bandi di Gara e Contratti" del sito del Comune di Pachino.
8. Di dare atto che la presente determinazione:
  - è esecutiva dal momento della sottoscrizione della stessa dal competente Responsabile;
  - va comunicata, per conoscenza alla Giunta Comunale per il tramite del Segretario Comunale;
  - va pubblicata all'Albo pretorio on line dell'Ente, ex art. 32 L. n. 69/2009, per 15 giorni, secondo quanto disposto dall'art. 16 del vigente regolamento di organizzazione degli Uffici e dei Servizi.
9. Di dichiarare il presente atto urgente e immediatamente esecutivo, in ragione dei tempi ristretti per l'inizio del servizio.



Il Responsabile di P.O.  
BLUNDO VINCENZO

## AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

PER INVITO A PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE RDO IN PIATTAFORMA MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (M.E.P.A.) (ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020).

### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**CIG: 94037869B1 - CPV 55523100-3.**

TERMINE ENTRO CUI PRESENTARE LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE:

ORE 23.59 del 30/09/2022.

#### **SI RENDE NOTO CHE**

il Comune di Pachino intende affidare a mezzo procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020 mediante RDO in piattaforma M.E.P.A il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2022/2023.

Si avvia, pertanto, la presente indagine di mercato, al fine di raccogliere le manifestazioni d'interesse degli operatori economici in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 2), tra i quali verranno individuati n. 5 operatori economici da invitarsi alla procedura negoziata prevista dall'art. 1, comma 2 lett. b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020.

#### **1) OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia e primaria a tempo pieno degli istituti comprensivi del Comune di Pachino.

Gli operatori economici dovranno provvedere alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio, nonché al trasporto e alla consegna degli stessi presso le varie articolazioni dei predetti Istituti Comprensivi, alla preparazione dei vari refettori, alla distribuzione dei pasti, allo sgombero e alla gestione dei rifiuti mediante proprio personale, al ritiro, alla pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente.

Il servizio si svolgerà nei giorni dal lunedì al venerdì, con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui l'attività didattica è sospesa per qualsiasi ragione.

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla manutenzione e alla costante pulizia dei carrelli termici, dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per la distribuzione del cibo. La fornitura delle attrezzature e dei prodotti per tali operazioni è a carico della Ditta affidataria. Importo presunto dell'appalto annuale è di € 326.648,00 iva inclusa, € 0,16/ oneri sicurezza a pasto. L'importo del singolo pasto a base di gara è di € 4,00 iva inclusa, di cui:

€ 4,00 soggetto a ribasso;

€ 0,16 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte in aumento a pena di esclusione.

Durata dell'appalto: anno scolastico 2022/2023 – dallo 01/11/2022 al 31 maggio 2023

Classificazione del servizio: CPV – 55523100-3 “Servizi di mensa scolastica”

Subappalto: Non previsto né consentito .

#### **2)REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono presentare manifestazione d'interesse tutti gli operatori economici indicati nell'art. 45, anche nelle forme di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.. Gli operatori economici per poter presentare manifestazione d'interesse devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) di ordine generale (art. 80 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

– non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80;

- assenza del divieto a contrattare con la pubblica amministrazione, previsto dall'art. 53, comma 16- ter, del D.lgs. 165/2001;

- Iscrizione al Bando in Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) “Servizi di ristorazione”;

b) di idoneità professionale (art. 83 comma 1, lettera a) e comma 3 D.lgs. 50/2016 e ss. mm.e ii.);

Iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro per il ramo di attività oggetto del presente appalto.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2,



lettere d), e) D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) ogni componente del Raggruppamento o Consorzio (nonché il Consorzio stesso, se già formalmente costituito con atto notarile) deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto b).

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c), del D.L.gs. 50/2016 e ss. mm. e ii., i requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto B) devono essere posseduti sia dal Consorzio sia dalle imprese consorziate per le quali il Consorzio abbia dichiarato di partecipare; c) di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lettera b), commi 4, 5 e 7 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.).

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2019/2020/2021 per un importo almeno pari ad € 80.000,00 (al netto di I.V.A.) nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica).

Capacità tecniche e professionali:

-a) Avere svolto nel triennio antecedente la gara (2019-2020-2021) almeno un (1) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni. Per servizio analogo s'intende il contratto avente ad oggetto "Servizi di ristorazione scolastica" con il confezionamento di un numero pari o superiore a 26.000 pasti per anno e che abbia avuto regolare esecuzione.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d, e, D.L.gs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) il requisito di cui al presente punto a. deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.L.gs. n. 50/2016 e ss.mm. e ii. il requisito di cui al presente punto a. deve essere posseduto a insensu dell'art. 47 del D.L.gs. n. 50/2016 e ss. mm. ii.;

-b) Avere conseguito la certificazione UNI EN ISO 14001 o registrazione EMAS. -c) All'atto di presentazione dell'offerta dovrà essere dichiarata la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione dei pasti, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato speciale d'appalto e in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme in materia.

Il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura in questione può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000 (come da modello allegato A) alla presente).

Avvalimento:

Non è ammesso l'avvalimento per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale. Per i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.L.gs.50/2016.

In sede di manifestazione d'interesse dovranno essere indicati i requisiti di capacità economico-finanziario nonché di capacità tecnico-professionale oggetto di avvalimento. La restante documentazione necessaria per l'avvalimento dovrà essere presentata in sede di gara. L'operatore economico che ha presentato manifestazione d'interesse individualmente e poi invitato individualmente alla procedura di gara ha facoltà di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti, in conformità a quanto disposto dall'art.48, comma 11, del D.L.gs.50/2016 e ss. mm. e ii.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, è fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

**3) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE.** Gli operatori economici devono far pervenire la manifestazione di interesse all'indirizzo PEC: [servizisociali.pachino@pec.it](mailto:servizisociali.pachino@pec.it) a pena di esclusione, entro le ore 23.59 del giorno 30/09/2022 con il seguente oggetto:

"MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER 1° A.S. 2022/2023".

La manifestazione d'interesse, in lingua italiana, deve essere, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, ovvero da tutti i legali rappresentanti delle imprese facenti parte di un costituendo RTI o Consorzio digitalmente ovvero se con firma olografa, corredata di copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore o dei sottoscrittori. Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d), e) del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii.), la manifestazione d'interesse, preferibilmente utilizzando il modello allegato 1, dovrà essere presentata sia dall'impresa



mandataria/capogruppo/consorzio che dalla/e mandante/ o consorziata/e. In caso di consorzi di cui art. 45, comma 2 lettere b) e c), D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., la manifestazione d'interesse, preferibilmente utilizzando il modello allegato 1, dovrà essere presentata sia dal consorzio, sia dalla consorziata indicata dal consorzio quale esecutrice.

#### **4) DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO PER LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE**

La documentazione di riferimento è costituita da:

- istanza di manifestazione di interesse ;
- allegato A1 schema di domanda di adesione
- allegato A2 modulo di offerta economica
- Capitolato d'oneri
- Tabelle Dietetiche

#### **5) MODALITA' DI INDIVIDUAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE A GARA**

Successivamente alla scadenza del termine utile per la presentazione delle "Manifestazioni di interesse", si procederà alla verifica circa la regolarità e completezza dei contenuti delle stesse, con riferimento in particolare alla dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione. In caso di carenza di qualsiasi elemento formale della manifestazione d'interesse presentata, verrà assegnato al richiedente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine assegnato la manifestazione di interesse non verrà presa in considerazione.

Costituiscono irregolarità non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi Ordinari le comunicazioni inerenti la procedura saranno inoltrate all'impresa indicata quale mandataria o capogruppo. Nel caso in cui alla scadenza del termine perentorio di cui alla presente indagine di mercato pervenissero un numero di manifestazioni di interesse superiore a n. 5, l'ente procederà ad invitare tutti i soggetti che abbiano manifestato l'interesse a partecipare in regola con la documentazione di cui sopra.

#### **6) PROCEDURA DI GARA**

Trattandosi di una indagine di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara di cui al presente avviso, non è richiesto in alcun modo, in questa fase, di presentare offerte, ma solo manifestazioni d'interesse. Non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito.

#### **7) AVVERTENZE**

La presente indagine non vincola in alcun modo il Comune di Pachino che si riserva di valutare l'opportunità di avviare la successiva procedura negoziata ai sensi dell' art. 1, comma 2 lett. b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020.

#### **8) ULTERIORI INFORMAZIONI**

Il presente avviso è pubblicato all'Albo pretorio on-line del Comune fino al 30/09/2022 e sul sito internet istituzionale dell'Ente [www.comune.pachino.sr.it](http://www.comune.pachino.sr.it). in Amministrazione Trasparente, e sul link "Bandi di gara e contratti".

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Reg. UE 679/2016 e nel D.L.gs. 196/2003 e ss.mm.ii, per finalità unicamente connesse alla procedura in argomento.

Il responsabile unico del procedimento (RUP) è il Dott. Vincenzo Blundo, Responsabile del VII Settore che può essere contattato al seguente numero di telefono: 368/3472164 – lun./ven. 10:00 – 12:30.

Pachino 14 SET. 2022



Responsabile del VII Settore  
Dott. Vincenzo Blundo

**COMUNE DI PACHINO**

**APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA A TEMPO PIENO**

**A.S. 2022/2023**



## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

#### **Articolo 1 — Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica ed eventuale refezione aziendale da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio. *In particolare:*

- la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alla mensa delle scuole primaria e secondaria di primo grado di questo territorio; - l'approvvigionamento delle derrate food e non;
- la preparazione dei pasti;
- Il trasporto dei pasti confezionati in multi-porzione in contenitori isotermitici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti, destinati alla mensa delle scuole dell'Infanzia e primaria a tempo pieno del Comune di Pachino;
- la distribuzione dei pasti;
- la pulizia, sanificazione ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle superfici dure oltre alle attrezzature necessarie, nel rispetto del piano di sanificazione predisposto nell'ambito dell'organizzazione del servizio in conformità a tutte le norme igienico sanitarie imposte dal Reg. CE n. 852/2004 e quelle relative alle misure di contenimento per fare fronte all'attuale emergenza COVID-19 e per la durata di detta emergenza;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;
- la prevenzione e gestione dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi, comprendenti i materiali e gli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;

L'utenza è composta da alunni della Scuola per l'infanzia e della primaria e dal personale scolastico avente diritto operante presso i plessi scolastici.

Per l'acquisto dei buoni pasto l'utenza farà riferimento all'Ufficio pubblica istruzione che provvederà alla consegna dei buoni pasto previo pagamento del relativo bollettino postale.

- La Ditta provvederà a ritirare giornalmente i buoni- pasto che gli alunni consegneranno ai propri insegnanti per usufruire del servizio. Mensilmente la stessa provvederà ad inviare, all'ufficio Pubblica Istruzione il rendiconto dei pasti forniti, in particolare quelli erogati gratuitamente agli insegnanti ed ai collaboratori. Alla conferma da parte dell'ufficio di competenza, la ditta potrà procedere all'emissione della fattura. Il pagamento della stessa avverrà ad accertamento di entrata del contributo statale che il Miur assegna ai comuni in forma forfettaria, come disposto dal D.L.gs. 95/2012, art.7 comma 41.

-Sarà cura degli Istituti comprensivi inviare mensilmente apposito report, debitamente sottoscritto dal Dirigente scolastico, riportante il numero degli insegnanti e collaboratori che hanno usufruito del servizio di refezione; tale report deve essere inviato entro il giorno 5 del mese successivo a quello di competenza.

#### **Art. 2 — Richiamo norme di legge.**

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme: - D.L. gs. 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.;

- Legge 11.09.2020 n. 120 e s.m.i.; - D.L. 31.09.2021, n. 77;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Le Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia" del 21.08.2020;

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di



tutte le norme ed i regolamenti Comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

## TITOLO II

### CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

#### **Articolo 3 - Tipologia del servizio richiesto**

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di una distanza di 30 km (calcolati secondo il calcolo descritto nell'art. 8) dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e sito in Pachino il cui accesso per il servizio in oggetto è posto in via Rubera. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multi razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

#### **Articolo 4 - Durata del servizio**

Il servizio di refezione scolastica si riferisce all'anno scolastico 2022/2023.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in ragione e nel rispetto dell'orario scolastico.

#### **Articolo 5 Tipologia dell'utenza**

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia e scuola primaria a tempo pieno, dal personale docente e non docente autorizzato.

#### **Articolo 6 - Quantitativo dei pasti giornalieri**

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 sopra richiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nei locali adibito a mensa scolastica nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

#### **Art.7 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'impresa può presentare in fase di esecuzione dei servizi, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

#### **Art. 8 - Ubicazione dei plessi scolastici del Comune di Pachino**

Le strutture scolastiche per la ristorazione e le relative ubicazioni, per l'anno scolastico in corso, sono quelle di seguito elencate:

##### **Istituto comprensivi:**

Il servizio di refezione scolastica interesserà i seguenti Istituti/Plessi:

##### **Istituto Comprensivo "Verga" "Verga" 291 pasti;**

- Scuola dell'infanzia Via Aldo Moro
- Scuola dell'infanzia "Tre Colli"
- Scuola primaria Via Aldo Moro

##### **Istituto Comprensivo "Pellico" "Pellico" 130 pasti;**

- Scuola dell'infanzia Plesso Via Cirinnà
- Scuola primaria plesso Via Rubera



## **Istituto Comprensivo “Brancati” “Brancati” 193;**

- Scuola dell'infanzia sede centrale
- Scuola dell'infanzia plesso Sgroi
- Scuola dell'infanzia plesso Rubera
- Scuola primaria sede centrale

**n.b. Il servizio di refezione scolastica è previsto dal lunedì al venerdì. Il numero totale è comprensivo del n. pasti del personale docente e ATA.**

### **Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza**

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati relativi all'anno in corso, è quella di seguito presuntivamente indicata:

Il numero presunto dei pasti giornalieri, da erogare nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte e vidimate dal competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP. Di Siracusa, è di n. **614** per un totale complessivo presunto su 133 giorni di attività scolastica pari a 81.662 pasti.

N.B. I giorni indicati potranno subire delle variazioni le quali saranno comunicate in tempo utile dall'A.C. all'impresa.

Il quantitativo dei pasti consumato annualmente è subordinato al numero che giornalmente richiedono il servizio; il tutto senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi. Il Comune non garantisce alla Ditta alcun numero di pasti giornaliero.

Si precisa che il personale della Ditta dovrà curare la preparazione dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento, il riordino e la pulizia del locale mensa.

I pasti dovranno essere somministrati su un unico turno in parte nelle aule scolastiche e/o nei locali adibiti a mensa. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perché il servizio venga garantito senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

### **Articolo 7 - Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto**

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 4,00/cad. I.V.A. inclusa ai sensi di legge e comprensivi degli Oneri di Sicurezza ammontanti a € 0,16/cad. (4%);

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione, scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferiti i locali adibiti a mensa scolastica. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida nazionali e regionali e dell'ASP vigenti nel tempo.

Dette variazioni dovranno inoltre tenere conto della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.



Numero complessivo presunto di pasti per anno (Anno scolastico):

N PASTI	COSTO €	N GIORNI	TOT
614	4,00	133 (dallo 01.11.2022 al 31.05.2023)	€ 326.648,00

AMMONTARE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO: € 4,00 = comprensivi di oneri di sicurezza ed IVA.

#### **Articolo 8 - Centro di cottura**

Come indicato nel precedente articolo 3, il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, dovrà essere localizzato ad una distanza nell'ambito di una distanza massima di km 30 dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e sita in Via Rubera, Pachino. La distanza dovrà essere calcolata nella misura del percorso chilometrico più breve del tratto di percorrenza.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà indicare i locali da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legume freddo-caldo, ed avere una capacità adeguata capacità produttiva giornaliera pari o superiore alle necessità del presente appalto, la Ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore al numero di pasti giornalieri nel presente appalto.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge. Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità

Il Centro di cottura dovrà essere a norma di legge, dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie e di tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento delle mense delle scuole.

#### **Articolo 9 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta aggiudicataria.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il *Comune* e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

#### **Articolo 10 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale**

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso; nonché la verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena della fornitura estesa al personale dipendente (operatori) dotati di appositi DPI che dovranno rispettare le misure di contenimento dei contagi.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccipienti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Articolo 11 - Dieta**

La Ditta dovrà assicurare il rispetto delle relative tabelle dietetiche in vigore certificate dall'ASP (SIAN DI Siracusa) per il corrente anno e di tutto quanto in essa indicato nonché la preparazione dei pasti speciali



destinati ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi.

### TITOLO III

#### ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

##### **Articolo 12 - Oneri inerenti al servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative ai requisiti degli alimenti, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli, alla tenuta in temperatura, alla distribuzione, allo scodellamento, alla pulizia stoviglie e locali mensa e centro cottura e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, prevenzione e gestione dei rifiuti, sono a totale carico della Ditta.

##### **Articolo 13 - Assicurazioni**

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Pachino, i prestatori di lavoro, eventuali fornitori. La polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.
2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D.L.gs. n. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

##### **Articolo 14 - Materiali di consumo**

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglie, tovaglioli, tovagliette compri vassoi, guanti monouso, ecc...).

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui agli art.179 e 180 D.L.gs.

n. 152/2006 e s.m.i. in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riutilizzabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

##### **Articolo 15 - Sospensione del servizio**

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.



In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

#### **Articolo 16 - Subappalto**

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

### **TITOLO IV**

#### **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

##### **Articolo 17 - Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1990 e s.m.i., nonché al D.M. 10.03.2020. In particolare si dovrà fare uso di contenitori isotermici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

##### **Articolo 18 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori teorici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

##### **Articolo 19 - Distribuzione**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente, in specie al fine del contenimento dell'attuale emergenza sanitaria nazionale.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie imposte dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i ed i dettami di contenimento riferiti all'emergenza COVID-19.

##### **Articolo 20 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASP e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi



variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASP.

#### **Articolo 21 - Norme Legislative**

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene. Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

### **TITOLO V**

#### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.**

#### **Articolo 22 - Personale**

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. A tale proposito la ditta dovrà provvedere alla formazione ed aggiornamento professionale del personale.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico, di quello comunale e dei fruitori del servizio.

Tutto il personale dovrà quindi essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

#### **Articolo 23 - Applicazione contrattuale**

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

### **TITOLO VI**

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Articolo 24 - Caratteristiche delle derrate alimenti**

Le derrate alimenti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, in specie il D.M. del 10.03.2020 e ai limiti di contaminazione microbica. Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

### **TITOLO VII**

#### **Articolo 25 - Menù e Regimi Alimentari Diversi**

I menù sono articolati in Menù invernale e Menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, come indicato precedentemente, tenendo conto dei diversi regimi alimentari.

Il presente capitolato viene predisposto con allegati i menù stagionali in vigore e visti dalla competente ASP (Allegato 1)



### **Articolo 26 - Quantità in volumi e in pesi**

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASP di competenza relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornito il Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

### **Articolo 27 - Variazione del Menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

### **Articolo 28 - Pubblicazione dei Menù**

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu stagionali dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

### **Articolo 29 — Struttura del Menù**

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

## **TITOLO VIII**

### **TABELLE DIETETICHE**

### **Articolo 30 - Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

### **Articolo 31 - Diete speciali**

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:



- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità,“ dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegata tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo censo di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta “linea refrigerante”.

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le dietespeciali. Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della “linea refrigerante”.

#### **Articolo 32 - Diete in bianco**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

#### **Articolo 33 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

## **TITOLO IX**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Articolo 34 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

## **TITOLO X**

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Articolo 35 - Segnalazioni antinfortunistiche**

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: “Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro” (D.L.gs. 81/2008 e s.m.i.)



## TITOLO XI

### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

#### Articolo 36 - Diritto di controllo dell'amministrazione Comunale

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...); nonché idonei flussi informativi resi dalla ditta.

#### Articolo 37 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

#### Articolo 38 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La scuola, anche il tramite di Commissioni Mensa istituite, possono operare verifiche, previa autorizzazione del Comune e della Dirigenza Scolastica, sull'andamento del servizio, al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature (da effettuarsi *almeno* su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione concordata ed approvata dal Comune.

Le persone incaricate al controllo dovranno altresì rispettare tutte le norme igieniche e tutti gli accorgimenti a cui è tenuto il personale addetto alla distribuzione dei cibi. Il mancato rispetto delle norme igieniche comporterà la decadenza immediata dell'incarico di verifica e l'allontanamento dai locali.

#### Articolo 39 - Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

## PENALITA'

#### Articolo 40 - Penalità

Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso



spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

#### **Articolo 41 - Valutazione Offerta.**

La gara avverrà con il sistema dell'affidamento diretto in applicazione all'art. 1 comma 2 lett. a), comma 3 ed art. 8 comma 1 lett. c) della legge 11.09.2020 n. 120 sulla base del prezzo più basso rispetto all'importo a base d'asta di cui la precedente art. 6. per la procedura breve d'urgenza; e negoziata per la successiva per il completamento dell'anno scolastico 2021-2022.

### **TITOLO XIII**

#### **CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

##### **Articolo 42 - Corrispettivo**

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

##### **Articolo 43 - Prezzo del pasto - Revisione prezzi**

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

##### **Articolo 44 - Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

##### **Articolo 45 - Deposito cauzionale**

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

### **TITOLO XIV**

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

##### **Articolo 46 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di



cottura; e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

## **TITOLO XV - CONTESTAZIONI O VERTENZE**

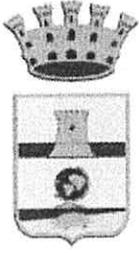
### **Articolo 47 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

### **Articolo 48 - Richiamo alla Legge ed altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

  
**IL RESPONSABILE DEL III SETTORE**  
**“SERVIZI FINANZIARI E PERSONALE”**  
*(Dott. Vincenzo Blundo)*



# Città di Pachino

Libero Consorzio Comunale di Siracusa



ALLEGATO A1-

La presente deve essere trasmessa via pec al seguente indirizzo: [servizisociali.pachino@pec.it](mailto:servizisociali.pachino@pec.it)

AL COMUNE DI PACHINO

SETTORE VII

OGGETTO: Manifestazione di interesse per invito a procedura negoziata ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. B, decreto legge 16 luglio 2020 n. 76 convertito in L. 120 del 11 settembre 2020 mediante RDO in Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) per affidamento "Servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2022/2023" – CIG 94037869B1. CPV 55523100-3

Manifestazione d'interesse e Dichiarazione ai sensi degli artt.46 e 47 D.P.R. 445/2000).

Il sottoscritto

\_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
(indicare la qualifica esatta all'interno dell'Impresa: titolare, legale rappresentante, ecc.) dell'impresa

\_\_\_\_\_ (indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) con sede legale a

in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
e con sede operativa a \_\_\_\_\_  
in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale n. \_\_\_\_\_ P. I.V.A. n. \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

in qualità di:

-impresa singola

-capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE già costituito fra le imprese:

\_\_\_\_\_ -capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE da costituirsi fra le imprese:

-mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE già costituito fra le imprese:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE da costituirsi fra le imprese:

\_\_\_\_\_

consorzio di tipo \_\_\_\_\_

ai sensi dell'art.45, comma 2 - lett.b, c), del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.;

-consorzata del consorzio \_\_\_\_\_ per la quale il Consorzio di cui all'art. 45, comma 1 - lettere b, c, D.L.gs. 50/2016 e s.m.i. ha dichiarato di concorrere

**MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE**

a partecipare alla selezione per l'individuazione dei soggetti da invitare alla procedura negoziata che sarà avviata per l'affidamento del servizio in oggetto specificato. A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e delle conseguenze previste dall'art. 75 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, DICHIARA

a) di essere in possesso dei requisiti minimi essenziali stabiliti nell'“Avviso di indagine di mercato” per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto;

b) di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-professionale e tecnica organizzativa richiesti per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto;

c) nel caso in cui l'operatore economico intenda soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e/o tecnico-professionale avvalendosi dei requisiti di altro soggetto ai sensi dell'art. 89 del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i.: che per partecipare alla procedura negoziata in oggetto intende ricorrere all'avvalimento ex art. 89 D.L.gs. 50/2016 e s.m.i. per i seguenti requisiti:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Depennare la presente lettera nel caso non ricorra la fattispecie)

d) nel caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 - lettera c), del D.L.gs. n. 50/2016 e s.m.i.: di manifestare interesse per i seguenti consorziati:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

o, in alternativa, dichiara che il consorzio non manifesta interesse per alcuna consorzata, intendendo eseguire direttamente l'incarico con propria organizzazione di impresa;

(Contrassegnare l'ipotesi che interessa o depennare l'ipotesi che non interessa)

e) di essere a conoscenza che la presente manifestazione d'interesse non vincola in alcun modo il Comune di Pachino che sarà libero di seguire anche altre procedure e che la stessa Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;

f) di essere a conoscenza che il possesso dei requisiti richiesti per l'affidamento del servizio sarà oggetto di dichiarazione specifica in sede di partecipazione alla procedura negoziata e che quanto dichiarato sarà accertato dall'Amministrazione nei modi di legge in occasione della procedura negoziata stessa; g) dichiara inoltre:

Domicilio fiscale

\_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Partita I.V.A. \_\_\_\_\_

Indirizzo PEC

\_\_\_\_\_

Indirizzo posta elettronica non certificata

\_\_\_\_\_  
N. di fax \_\_\_\_\_ il cui utilizzo autorizza per tutte le comunicazioni inerenti la presente  
procedura.

\_\_\_\_\_  
(Luogo e data) .

\_\_\_\_\_  
(Firma)

N.B.: In caso di sottoscrizione olografa, allegare copia fotostatica di un documento di identità del/dei  
sottoscrittore/i.

Qualora la manifestazione d'interesse sia sottoscritta da un procuratore del titolare/legale rappresentante deve  
essere allegata anche copia conforme all'originale della relativa procura

Spett.le  
**COMUNE di Pachino**  
 XXV Luglio  
 96018 Pachino SR

**OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 1 co. 2, lett. b) D.L. 76/2020 CONVERTITO IN LEGGE 120/2020 COSÌ COME MODIFICATO DALL'ART. 51, COMMA 1, LETTERA A), SUB. 2.2), DECRETO-LEGGE N. 77 DEL 2021 DA ESPLETARSI MEDIANTE PROCEDURA TELEMATICA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO DEL COMUNE DI PACHINO- PERIODO DALLO 01/11/2022 al 31/05/2023. CIG. N. 94037869B1.**

**MODULO OFFERTA ECONOMICA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 - residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_,  
 nella sua qualità di legale rappresentante/Procuratore speciale della ditta

\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_,  
 (codice fiscale/P. IVA \_\_\_\_\_),  
 tel. \_\_\_\_\_, Fax \_\_\_\_\_  
 e-mail \_\_\_\_\_,  
 casella di Posta Elettronica Certificata \_\_\_\_\_

con riferimento alla procedura negoziata in oggetto **il cui importo a base d'appalto è stimato come segue:**

Base d'asta:

**Base d'asta: costo singolo pasto €. 4,00**

Il valore stimato complessivo del servizio è stabilito in :

costo totale	<b>Euro 326.648,00 IVA inclusa</b>
costo della sicurezza	Costo oneri di sicurezza 0,16 a pasto non soggetti a ribasso
numero presunto di pasti	81.662

Importo complessivo della gara € 326.648,00 inclusi per oneri della sicurezza non soggetto a ribasso.

**Il corrispettivo a base di gara è fissato nel costo singolo pasto**

**OFFRE :**

**costo singolo pasto**

(in cifre) € \_\_\_\_\_ = (I.V.A. di legge inclusa)

(in lettere) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ (I.V.A. di legge inclusa)

**importo annuale**

(in cifre) € \_\_\_\_\_ = (I.V.A. di legge inclusa)

(in lettere) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ (I.V.A. di legge inclusa)

**E DICHIARA**

- **Che il costo degli oneri della sicurezza aziendali, cioè inerenti i rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice, di cui al comma 10 dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 già compreso nell'offerta presentata ammonta a € ..... IVA inclusa;**
- **Che l'importo relativo costo totale del personale impiegato (con riferimento al presente appalto) ammonta ad €.....**

In caso di contrasto tra le due indicazioni (cifre e lettere) prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione.

**Il sottoscritto dichiara inoltre**

1. che i prezzi offerti sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consentono di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
2. che l'importo offerto si intende comprensivo di tutti i servizi e prestazioni accessorie previsti dal capitolato, nonché degli oneri per il personale ed eventuali altri oneri inerenti il servizio e le attività ivi previste.
3. di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, delle norme di gara contenute nella lettera di invito alla procedura negoziata e relativi allegati;
4. che la presente offerta ha validità per giorni 180 ed è immediatamente impegnativa per l'impresa.

N.B.: in caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete o GEIE, non ancora costituiti, la presente offerta dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di ciascun soggetto del raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete o GEIE.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma elettronica o firma digitale del Legale rappresentante e timbro dell'impresa

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma per esteso)

Al modulo dell'offerta deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura



RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI Pachino  
MENU' PRIMAVERA ESTATE SENZA GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Piatto unico Passato di piselli con pastina s/glutine	Risotto al pomodoro e zucchine	Passato di verdura con pastina s/glutine	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico *Tortino di patate con prosciutto e formaggio
	Zucchine trifolate	*Medaglioni di vitello al forno	*Cotoletta di pollo	* Bastoncini di merluzzo	Spinaci lessi
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Seconda Settimana	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	Piatto unico *Pizza Margherita	Passato di verdura con riso	Piatto unico Passato di lenticchie con pastina s/glutine	Pasta s/glutine con melanzane
	*Straccetti pollo alla pizzaioia	*no pane	*Frittata		*Bastoncini di merluzzo
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Terza Settimana	Pasta s/glutine all'ortolana	Piatto unico Insalata di patate e fagiolini	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	Piatto unico *Pizza Margherita con prosciutto
	Provola dolce	Insalata di patate e fagiolini *no pane	Bastoncini di merluzzo	*Frittatina con piselli	Insalata mista
Pane senza glutine/ Frutta fresca di stagione					
Quarta Settimana	Pasta s/glutine pomodoro e basilico	Piatto unico Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto	Risotto primavera	Pasta s/glutine alla crudaioia
	*Cotoletta di vitello	*Zucchine gratinate	*Straccetti di pollo al limone	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo
Pane senza glutine/ Frutta fresca di stagione					

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEVIANTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLEGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE) e prodotti derivati: /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE- UHTI (lattroso) e prodotti derivati /SEDAÑO\* e prodotti derivati, /SENAP\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, noccioline, nocciolo, nociva, ricettoria allegata

\*nella preparazione non sono utilizzati ingredienti contenenti glutine / attenersi scrupolosamente alle norme di comportamento per la distribuzione e somministrazione del pasto senza glutine

INGEGNERE MEDICO  
U.O.C. SIAN  
Dot.ssa Maria Valvo





RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI PACCHINO - MENU' AUTUNNO INVERNO - PRIVO DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Prima Settimana	Pasta s/glutine al pomodoro	<u>Piatto unico</u> Passato di lenticchie con riso	Pasta s/glutine con crema di broccoli	Minestra di patate <small>(con pasta s/glutine)</small>	Pasta s/glutine al sugo di pesce
	* Bastoncini di merluzzo		*Cotoletta di tacchino	*Polpette al sugo	*Frittatina con prosciutto cotto
	Insalata di finocchi all'arancia	*Zucchine gratinate	Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
	Pane senza glutine /Frutta fresca di stagione				
Seconda Settimana	Pasta s/glutine con crema di cavolfiore	Pasta s/glutine al pomodoro	<u>Piatto unico</u> Passato di ceci con pasta s/glutine	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pasta s/glutine
	*Medagioni di pollo al forno	*Cotoletta di vitello		Formaggio fresco cremoso	* Bastoncini di merluzzo
	Insalata mista	Insalata verde	Spinaci lessi	Carote julienne	*Finocchi gratinati
		Pane senza glutine /Frutta fresca di stagione			
Terza Settimana	Pasta s/glutine al pomodoro	Pasta s/glutine al ragù vegetale	Passato di verdura con pasta s/glutine	Risotto allo zafferano e zucchine	<u>Piatto unico</u> Passato fagioli cannellini con pasta s/glutine
	*Frittatina con formaggio	*Straccetti di lonza all'arancia	*Petto di pollo alla pizzaiola	Bastoncini di merluzzo	
	Insalata mista	*Patate gratinate	Carote julienne	Finocchi lessi	Insalatina verde
		Pane senza glutine /Frutta fresca di stagione			
Quarta Settimana	Riso al pomodoro	<u>Piatto unico</u> Passato di piselli secchi con pasta s/glutine	Pasta s/glutine al pomodoro	<u>Piatto unico</u> Pasta s/glutine al ragù	Pasta s/glutine all'ortolana
	*Straccetti di pollo con verdure		Bastoncini di merluzzo	*Burger di zucchine	
	Insalatina mista	Ortaggi al vapore (carote/fagiolini/zucchine)	Insalatina verde	*Bietole al gratin	Patate lesse
		Pane senza glutine /Frutta fresca di stagione			

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENÙ POTREBBERO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLEGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): e prodotti derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /ALATTE\* (LATTOSIO)\* e prodotti derivati, /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA\* e prodotti derivati, /SEMI DI SEMINA\* e prodotti derivati, /AMIDRAME soforosa e sofina/possibilmente contenenti (nei vini), /ALupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI\* e prodotti derivati, /CROSTACEI\* e prodotti derivati, /ARACCHIDI\* e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, nocciole, nocciuolo all'igiana

ASP SR S.I.A.N. SR  
RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PACCHINO SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA  
aggiornamente tab-alc detetabile pag n 31-347 SIAN 16/11/2021

DIRIGENTE MEDICO

U.O.C. SIAN

Dot. sctz M... ..

*Mu*





RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PACHINO (SR)  
MENU' PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Prima Settimana	Piatto unico Passato di piselli con pastina	Risotto al pomodoro e zucchine	Passato di verdura con pastina all'uovo	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico Tortino di patate con prosciutto e formaggio
	Zucchine trifolate	Medaglioni di vitello al forno	Cotoletta di pollo	Bastoncini di merluzzo	Spinaci lessi
		Insalata verde	Fagiolini lessi	Insalata mista	
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
Seconda Settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico Pizza Margherita	Passato di verdura con riso	Piatto unico Passato di lenticchie con pastina	Pasta con melanzane
	Straccetti pollo alla pizzaiola	Insalata di patate e fagiolini *no pane	Frittata		Bastoncini di merluzzo
	Insalatina verde		Ortaggi al vapore (fagiolini/carote)	Biete al grana e pomodoro	Insalatina di pomodoro
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
Terza Settimana	Pasta all'ortolana	Piatto unico Insalatina di riso	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	Piatto unico Pizza Margherita con prosciutto
	Provola dolce		Bastoncini di merluzzo	Frittatina con piselli	
	Insalatina verde	Carote e fagiolini lessi	Insalatina di pomodoro	Insalatina di patate	Insalatina mista
	Pane comune/ Frutta fresca di stagione				
Quarta Settimana	Pasta pomodoro e basilico	Piatto unico Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto	Risotto primavera	Pasta alla crudaiola
	Cotoletta di vitello		Straccetti di pollo al limone	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo
	Insalatina verde	Zucchine gratinate	Tris di insalatina	Patate alla pizzaiola	Carote julienne
	Pane comune Frutta fresca di stagione				

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 316/91/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (latticoso) \* e prodotti derivati, /SEMPRE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, /ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci v. ricetta allegata



DIRIGENTE MEDICO  
U.O.C. SIAN  
Dott.ssa Maria Valvo



AUTORITÀ  
NAZIONALE  
ANTICORRUZIONE

Anticorruzione

Servizi per le amministrazioni pubbliche

Missione e competenze

Amministrazione Trasparente

Home / Servizi per le amministrazioni  
pubbliche / Servizio Simog

Logout

Gestione Schede

Elenco CIG acquisiti

Lista CIG/CUP da integrare

Rubrica Operatori Economici

Rubrica incaricati

Guida al Servizio

Utente: **Blundo Vincenzo** Profilo corrente: RUP

CENTRALE DI COMMITTENZA MODICA-SCICLI COMUNE DI PACHINO

## Dettaglio Gara

### INFORMAZIONI

- SIMOG\_LOTTO\_020 - Inserimento del lotto completato CIG [94037869B1]
- Sono stati preimpostati i requisiti di partecipazione di ordine generale, confermarli nella sezione 'Gestione dei requisiti'

### AVVISI

- SIMOG\_VALIDAZIONE\_110 - Non e' stata selezionata la modalita di acquisizione
- SIMOG\_VALIDAZIONE\_226 - I codici CUP presenti devono essere confermati esplicitamente
- SIMOG\_VALIDAZIONE\_111 - Non e' stato indicato l'importo opzioni/ripetizioni

Ritorna

- [Informazioni gara e lotti](#)
- [Gestione dei requisiti](#)

## Informazioni gara e lotti

informazioni sulla gara

Stazione Appaltante

Denom.ne della Stazione Appaltante competente	COMUNE DI PACHINO
Codice Fiscale Amministrazione Competente	00174260893
Codice AUSA	0000155676
Codice univoco centro di costo	74B87D64-2226-456E-B7E7-567CF050E358

Denominazione del centro di costo nell'ambito SERVIZI SOCIALI  
della Stazione Appaltante

RUP che ha in carico la gara

BLNVCN62B04G211E

Numero Gara	8721989	(da utilizzare in sede di versamento del contributo da parte della SA)
Oggetto della Gara	APPROVAZIONE AVVISO PER MANIFESTAZIONE DEL RESPONSABILE DEL VII SETTORE "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023". CAPITOLATO D'ONERI E ALLEGATI.	
Data Creazione	13/09/2022	
Importo complessivo Gara	N.D.	
Importo contributo SA	Il valore sara' calcolato ad esito della conferma dei dati	
Numero totale dei Lotti	1	
Settore attivita' della SA	Ordinario	
Modalita' di indizione		
Modalita' di indizione servizi di cui all'allegato IX	Gara indetta mediante avviso di gara	
Modalita' di realizzazione	Contratto d'appalto	
Strumenti per lo svolgimento delle procedure	Sistema dinamico di acquisizione	
Motivo urgenza		
CIG relativo all'accordo quadro/convenzione cui si aderisce		
Stato gara	In Definizione	
Data Cancellazione		
Data perfezionamento bando		
Gara esclusa dall'acquisizione obbligatoria dei requisiti ai fini AVCpass	NO	
Estrema urgenza/Esecuzione di lavori di somma urgenza	NO	
Categorie merceologiche oggetto della fornitura di cui al DPCM soggetti aggregatori*	Lavori oppure beni e servizi non elencati nell'art. 1 dPCM 24 dicembre 2015	
La stazione appaltante agisce per conto di altro soggetto?		

[Modifica Gara](#)

[Aggiungi lotto](#)

[Perfezionamento gara/lotti e Pubblicazione bando](#)

[Inizio elenco](#)

[Precedenti](#)

[Successive](#)

[Fine elenco](#)

## Visualizzati 1/1 Elementi

i n f o r m a z i o n i   s u i   l o t t i   c o m p o n e n t i

### Lotto CIG [94037869B1]

Data creazione lotto 13/09/2022

Oggetto

APPROVAZIONE AVVISO PER MANIFESTAZIONE DEL RESPONSABILE DEL VII SETTORE 'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023'. CAPITOLATO D'ONERI E ALLEGATI.

Importo del lotto	€ 326.648,00
di cui per opzioni	N.D.
di cui per attuazione della sicurezza	N.D.
Importo contribuito per il partecipante	€ 0,00
Data Cancellazione Lotto	
Data inibizione di pagamento	
Data scadenza pagamenti	
Ora scadenza pagamenti	
Data pubblicazione	
Data di scadenza per la presentazione della richiesta di invito	
Data della lettera di invito	
CPV Prevalente	55523100-3 Servizi di mensa scolastica
CPV Secondarie	
Scelta del contraente	Dialogo competitivo
Categoria merceologica di cui al DPCM soggetti aggregatori	Lavori oppure beni e servizi non elencati nell'art. 1 dPCM 24 dicembre 2015
Tipo appalto riservato	
Oggetto principale del contratto	Servizi
Contratto escluso	No
Esclusione	
Contratto regime particolare di appalto (speciale o alleggerito)	No
Regime particolare di appalto	
Categoria Prevalente o Scorporabile	FORNITURA DI SERVIZI
Il lavoro o l'acquisto di bene o servizio e' stato previsto all'interno della programmazione	Si
Prima annualita' dell'ultimo programma nel quale e' stato inserito l'intervento o l'acquisto	2022
Durata dell'affidamento in giorni	306
CUI programma triennale lavori pubblici o programma biennale forniture e servizi	DELIBERA C.S. N.3/18
Codice del luogo di esecuzione del contratto	089014

(ISTAT)

Codice del luogo di  
esecuzione del contratto ITG19

(NUTS)

L'appalto prevede  
ripetizioni o altre opzioni? No

Durata dei rinnovi e delle  
ripetizioni in giorni 0

L'appalto deriva da una  
delle seguenti ipotesi di  
collegamento? No, nessuna ipotesi di collegamento

CIG collegato

L'appalto e' finalizzato alla  
realizzazione di progetti  
d'investimento pubblico  
per i quali e' prevista  
l'acquisizione del codice  
CUP ai sensi dell'art. 11 L  
3/2003 e ss.mm.? Si

(E' necessario acquisire e  
comunicare il CUP per  
interventi finanziati,  
anche in parte, ,  
con risorse Comunitarie)

Categorie scorporabili

---

[Visualizza altri dati](#)

[Modifica](#)

[Cancella](#)

---

[Inizio elenco](#)

[Precedenti](#)

[Successive](#)

[Fine elenco](#)

---

## CONTATTI

[protocollo@pec.anticorruzione.it](mailto:protocollo@pec.anticorruzione.it)

Contact Center

800 - 89 69 36 / +39 06 62289571

## QUICKLINKS

[Portale istituzionale](#)

[Portale servizi](#)

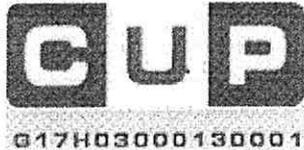
V3.04.7 (build 867)

[Note legali](#)

[Copyright](#)

[Privacy-Cookies](#)

[Accessibilità](#)



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

-Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica -

<b>CUP ASSEGNATO AL PROGETTO</b>	<b>H94D22001560004</b>
<b>--DESCRIZIONE DEL PROGETTO--</b>	
Localizzazione	Comune di PACHINO (SR)
Descrizione sintetica del progetto	APPROVAZIONE AVVISO PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023". CAPITOLATO D'ONERI E ALLEGATI*VIA SCUOLE*AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023
Anno di decisione	2022
Opera/infrastruttura interessata dal progetto	APPROVAZIONE AVVISO PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023". CAPITOLATO D'ONERI E ALLEGATI
Strumento di programmazione	ALTRO
Descrizione del tipo di strumento di programmazione	DELIBERA DEL C.S. N.3 DEL 30/12/2018
Legge Obiettivo	N
Indirizzo o Area geografica di riferimento	VIA SCUOLE
Data Chiusura Prevista	30/06/2023
Bene o servizio	AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023
<b>--CARATTERISTICHE DEL CUP--</b>	
Cumulativo	No
Provvisorio	No
Tipologia relativa allo stato Master (Normale: non è Master né è associato ad alcun Master, Master: progetto Master, Collegato: progetto associato ad un Master)	Normale
Stato	Attivo
<b>--ANAGRAFICA DEL SOGGETTO--</b>	
Soggetto Richiedente	COMUNE DI PACHINO - SIRACUSA -
Concentratore	N
Soggetto Titolare	COMUNE DI PACHINO - SIRACUSA -
Categoria Soggetto Titolare	ENTI TERRITORIALI E DI AMMINISTRAZIONE DEL TERRITORIO
Unità Organizzativa	IV SETTORE - SERVIZI SOCIALI
<b>--CLASSIFICAZIONE DEL PROGETTO--</b>	
Natura	ACQUISTO DI BENI
Tipologia	NUOVA FORNITURA
Settore	INFRASTRUTTURE SOCIALI
Sottosettore	SOCIALI E SCOLASTICHE
Categoria	SCUOLE MATERNE

Contatti:

Sito <http://www.programmazioneeconomica.gov.it/sistema-mipcup/>

Numero verde Help-Desk CUP 800.811.172

--DATI FINANZIARI DEL PROGETTO--		
<b>Sponsorizzazione</b>	NO	
<b>Costo totale del progetto (in euro)</b>	326.648,00	
<b>Importo in lettere in euro</b>	trecentoventiseimilaseicentoquarantotto	
<b>Tipologia copertura finanziaria</b>	COMUNALE	
<b>Importo del finanziamento pubblico richiesto/assegnato (in euro)</b>	326.648,00	
<b>Importo in lettere in euro</b>	trecentoventiseimilaseicentoquarantotto	
--ALTRI DATI--		
<b>Data generazione completo</b>	13/09/2022	
--INDICATORI--		
<b>Codice indicatore</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Tipologia indicatore</b>
00	da assegnare	FISICO

**Contatti:**  
 Sito <http://www.programmazioneeconomica.gov.it/sistema-mipcup/>  
 Numero verde Help-Desk CUP 800.811.172

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

La presente determinazione viene affissa all'Albo Pretorio on line del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi a partire dal 19 SET. 2022. *Rept 2022*

Pachino, li 19 SET 2022

IL RESPONSABILE DI SEGRETERIA



Il sottoscritto Messo Comunale, attesta che la presente determinazione è stata pubblicata dal 19 SET. 2022 al 04-10-2022 e che contro di essa nessun reclamo e/o nessuna richiesta di controllo è pervenuta.

Li, \_\_\_\_\_

IL MESSO COMUNALE

\_\_\_\_\_