COMUNE DI MONTEROSSO ALMO
(PROVINCIA DI RAGUSA)

AREA AFFARI GENERALI

DETERMINAZIONE REGISTRO GENERALE PROT. N. 562 **DEL** 22-9-2014

DETERMINAZIONE REGISTRO PARTICOLARE PROT. N. 258 **DEL** 18-9-2014

CIG.N. 5931695D8D

Fornitura pasti caldi agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola media inferiore che effettuano il tempo prolungato nell'anno scolastico 2014/2015 impegno spesa delibera G.M. 169/2014 e Approvazione atti di gara-

IL RESPONSABILE AREA AFFARI GENERALI

Premesso :

-Che con delibera della G.M. n.169 del 12/09/2014 è stato approvato il preventivo di spesa, predisposto dal Responsabile del Procedimento dell'ammontare complessivo di € 59.388,30, per la fornitura di pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola media inferiore che, nell'anno scolastico 2014/2015 , frequentano le lezioni a tempo prolungato;

-Che con il medesimo atto la superiore somma è stata attribuita al Responsabile Area "AA.GG." affinchè provveda ad assicurare la fornitura in oggetto;

-Che è necessario impegnare la somma di 59388,30 come segue: quanto ad € 4.930,33 all'intervento 1040503 cap 3410/20 ,quanto ad € 13.866,71 all'intervento 1040503 cap.3420/25 quanto ad € 40.561,26 ai medesimi capitoli ed intervento del bilancio pluriennale in corso di formazione;

-Che ai sensi dell'art.11 comma 2 del D.L.gs 163/2006 nel testo coordinato con le norme recate dalla L.R. 12 luglio 2011 n. 12, la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento indicante :
a) il fine di pubblico interesse che con il contratto si intende perseguire;
b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
c) il valore economico;
d) le modalità di scelta del contraente e le ragioni di tale scelta;

-Verificato che la Consip S.p.A.,società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non ha attualmente attivato convenzioni per la fornitura di cui all'oggetto alla quale poter eventualmente aderire:

-Che ai sensi dell'art. 54 del D.Legs 163/2006 nel testo coordinato con le norme recate dalla L.R. 12 luglio 2011 n.12, per l'aggiudicazione dei contratti necessita l'utilizzo delle procedure elencate nello stesso articolo;

Che per la fattispecie e l'entità della fornitura in argomento si può procedere all'utilizzo della procedura aperta di cui al comma 1 dell'art.54 del D.Legs 163/2006 art. 54

-**Visto** il bando di gara appositamente predisposto dal Responsabile del Procedimento, contenente i criteri di formulazione dell'offerta, nonché la documentazione e le dichiarazioni necessarie alla partecipazione alla gara a procedura aperta in applicazione al combinato art. 54 del D. lgs n.163/2006 nel testo coordinato con le norme recate dalla L. R. 12 luglio 2011, n. 12 ;
-**Visto** il D.lgs n. 267 /2000;
-**Visto** il D. lgs n. 163/2006 e s.m.i.come recepito dalla Regione Siciliana con la L.R. 11 luglio 2012 n. 12;
-**Visto** il regolamento approvato con Decreto Presidenziale n. 23 Gennaio 2012 n. 13
-**Visto** il D.P.R.n. 207/2010;
-**Visto** il D.L. n.90 del 24/6/2014 come recepito dalla L. 114/2014;
-**Visto** il Decreto Sindacale n. 20/2014 con il quale sono state assegnate le funzioni dirigenziali;
-**Visto** lo schema di bando, il foglio patti e condizioni e l'istanza di partecipazione all'uopo predisposti dal Responsabile del Procedimento;
-**Ritenuto** doversi procedere all'approvazione delle modalità di gara;

DETERMINA

1-Di impegnare la complessiva somma di 59.388,30 IVA compresa come segue: quanto ad € 4.930,33 all'intervento 1040503 cap 3410/20 ,quanto ad € 13.866,71 all'intervento 1040503 cap.3420/25 quanto ad € 40.561,26 ai medesimi capitoli ed intervento del bilancio pluriennale in corso di formazione;

2-Di indire gara per la fornitura di pasti caldi, per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola media inferiore che effettuano le lezioni a tempo prolungato nell'anno, scolastico 2014/2015, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 54 comma 2 del D.legs. n.163/206, come recepito dalla Regione Siciliana con la L.R. 11 luglio 2012 n. 12, facendo ricorso alla procedura aperta di cui all'art. 54 del medesimo D.legs 163/2006;

3-Di porre a base d'asta l'importo onnicomprensivo di € 59.088,30;

4-Di approvare i seguenti allegati al presente provvedimento che, ne formano parte integrante e sostanziale:
a)-schema di bando,
b)- foglio patti e condizioni;
c)-istanza di partecipazione alla gara;

4-Di precisare che :
a)-Il fine di pubblico interesse che si intende perseguire è quello di fornire all'Ente i beni di cui all'oggetto;
b)-l'oggetto del contratto è la fornitura di pasti caldi per gli alunni della scuola dell'infanzia e media che effettuano il tempo prolungato nell'anno scolastico 2014/2015;

5-Di stabilire che le clausole essenziali del contratto sono:
a)-la ditta è obbligata ad utilizzare la cucina comunale per la preparazione dei pasti,
b)-la fornitura avrà decorrenza dalla data di aggiudicazione dell'appalto e terminerà in concomitanza al termine delle lezioni a tempo prolungato;
d)- la fornitura dovrà essere conforme a quanto indicato nel foglio patti e condizioni;

6-Di stabilire che il bando verrà pubblicizzato mediante:
a)-affissione all'albo Pretorio dell'Ente;
b)-sul sito internet istituzionale;
c)-Sul sito del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti Dipartimento per le infrastrutture ,degli affari generali e il personale Direzione Generale per la regolazione e i contratti pubblici

7-Di stabilire che il contratto con la ditta che risulterà aggiudicataria ,verrà stipulato in forma pubblica amministrativa;

La presente determinazione comportante impegno di spesa diverrà esecutiva con l'apposizione in calce a norme dell'art.151 comma 4 del D.Legs n.267/2000 da parte del Responsabile dell'Area Economico Finanziaria.-

Il Responsabile del Procedimento
(G.Salafia)

Il Responsabile Area "AA.GG."
(Dott. S.Iucolano)

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO
PROVINCIA DI RAGUSA

Uno dei Borghi più belli d'Italia

AREA AFFARI GENERALI

SCHEMA B A N D O

LOTTO CIG N. 5931695D8D

1)-ENTE APPALTANTE:

a) 1.Comune di Monterosso Almo-Settore Area Affari Generali-Piazza San Giovanni. 10-97010 Monterosso Almo Tel. 0932 970262-Fax 0932 977239

2)-OGGETTO DELLA FORNITURA –FINANZIAMENTO

a) Fornitura pasti caldi per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola media che, nell'anno scolastico 2014/2015, frequenteranno le lezioni a tempo prolungato.

b) Fondi comunali;

3)-PROCEDURA DI GARA E FORMA DELLA FORNITURA:

Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta ai sensi ai sensi dell'Art. 54 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 come recepito dalla Regione Sicilia con L.R. 11 luglio 2012 n,°12.

Forma della fornitura che è oggetto della gara: secondo le necessità giornalmente richieste dal Dirigente Scolastico, in relazione alle presenze degli alunni, con le modalità descritte nel foglio patti e condizioni;

4)-LUOGO-DESCRIZIONE-IMPORTO-FINANZIAMENTO-MODALITA' DI PAGAMENTO CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' DI VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI SERVIZI E FORNITURE

a).Cucina Comunale di Via Acquasanta.

b).Fornitura pasti caldi per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola media inferiore che frequentano le lezioni a tempo prolungato nell'anno scolastico 2014/2015 .

c). Importo presunto della fornitura € **55.315,68** oltre € **1.500,00** per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso. Il prezzo a base d'asta si riferisce al singolo pasto da fornire ed è fissato in **€ 3,36 oltre IVA;**

d). L'appalto è finanziato con fondi del Bilancio Comunale e con la compartecipazione degli utenti del servizio;

e). E' richiesta l'iscrizione alla Camera Commercio per l'attività oggetto dell'appalto;

f). Per la partecipazione alla gara non è dovuto alcun Contributo all' Autorità per la vigilanza su contratti pubblici di lavori servizi e forniture ai sensi dell'art. 1 comma 67 della legge 23 dicembre 2005 n. 266 e della delibera dell'autorità medesima del 3 novembre 2010.

5)-TERMINE E MODALITA' DI RICEZIONE DELLE OFFERTE:

Termine ultimo di ricezione offerte: il plico contenente l'offerta, redatta in lingua italiana e in competente bollo, secondo quanto richiesto dal presente bando, dovrà **pervenire** con qualsiasi mezzo all'Ufficio Protocollo del Comune, stesso indirizzo di cui al punto 1), **entro e non oltre le ore _____ del giorno _____**, farà fede la data riportata nel timbro di acquisizione al protocollo del Comune.

Il recapito del plico rimane a rischio del mittente. Non sarà valida alcuna offerta pervenuta al di fuori dei tempi tassativi sopra indicati, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto alla precedente offerta.

b) Apertura delle offerte: le offerte, regolarmente pervenute nei termini, verranno aperte il **giorno _____ ore _____** presso l'Area Affari Generali del Comune sito in Piazza San Giovanni n.10 – sono ammessi ad assistere i legali rappresentanti delle Ditte concorrenti, ovvero uno per ogni componente muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentati.;

6)-CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

Si procederà all'aggiudicazione mediante la procedura aperta ai sensi del Decreto del Presidente 31/1/2012, e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione unicamente al prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, del D. Leg.vo n. 163/2006 e s.m.i. con esclusione automatica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art.124 comma 8 e con le procedure di cui all'art.86 commi 1) e 4) del D.Leg.vo 163/06 e s.m.i. non si applicherà l'esclusione automatica di cui sopra qualora il numero delle offerte ammesse risulti inferiore a dieci.

7)- DOCUMENTI DI GARA:

Il presente Bando di gara integrale, è in visione presso l'Area Affari Generali Ufficio Servizi Scolastici sito in Piazza San Giovanni n.10 dalle ore 10,00 alle ore 12,00 di ogni giorno lavorativo, nonché sul sito internet: www.comunemonterosso-almo.rg.it , sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti Dipartimento per le infrastrutture, gli affari Generali e il personale di Direzione generale per la regolazione e i contratti pubblici , mentre tutta la documentazione e gli atti relativi alla presente gara sono visionabili presso l'Area Affari Generali Ufficio Servizi Scolastici sito in Piazza San Giovanni n. 10 dalle ore 10,0 alle ore 12,00 di ogni giorno lavorativo;

8)- CAUZIONE PROVVISORIA:

Cauzione provvisoria: € 1.106,31 pari al 2% dell'importo a base di gara ai sensi dell'art. 75 del decreto legislativo 163/2006. Si precisa che detta cauzione in numerario o in titoli di Stato va eseguita esclusivamente presso la tesoreria Comunale.

Tale cauzione dovrà essere emessa ai sensi dell'art.75 comma 3 del D.L.163/2006 e s. m. i..

La cauzione provvisoria, a pena l'esclusione dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore verso il concorrente a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art.113 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

La cauzione dovrà inoltre contenere le previsioni di cui all'art. 75 comma 4 e 5 del " codice " e precisamente:

- avere la validità non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e comunque fino alla stipula del contatto;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

➢ tutte le cauzioni devono essere accompagnate, **pena l'esclusione** , da autenticazione nei modi prescritti dalle norme vigenti in materia,dalla firma del sottoscrittore dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato.

9)- TERMINE ULTIMO PER IL COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA:

a) Temine delle lezioni a tempo prolungato per gli alunni della Scuola Materna e Media nell'anno scolastico 2014/2015.

10)- MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA A PROCEDURA APERTA:

Le ditte dovranno far pervenire un plico recante all'esterno: la ragione sociale e l'indirizzo del soggetto offerente oltre alle indicazioni relative all'oggetto, al giorno e all'ora di espletamento della gara.

Il plico esternamente dovrà essere debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura pena l'esclusione.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato o pervenuto non integro. Sul plico dovrà essere apposta la scritta indicante la specificazione: **"OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO_____ ORE _____ RELATIVA ALLA FORNITURA DI PASTI CALDI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E MEDIA CHE FREQUENTANO LE LEZIONI A TEMPO PROLUNGATO NELL'ANNO SCOLASTICO 2014/2015 "**

I concorrenti dovranno far pervenire i plichi contenenti l'offerta e la documentazione, come da avvertenze della gara in calce alla presente.

Si darà comunque luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi qualcuno dei documenti richiesti o quando l'offerta risulti priva di firma ;

Il plico dovrà contenere all'interno **due** buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"A – Documentazione amministrativa",

"B - Offerta economica" .

Nella busta "A – Documentazione amministrativa " devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a)- ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, (come da modello, allegato 1), sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta concorrente;

1)- L'istanza di partecipazione alla procedura aperta, redatta in lingua italiana, con il cui concorrente chiede di essere ammesso alla presente gara;

2)- Le seguenti dichiarazioni, rese sotto la propria responsabilità in un unico contesto, accompagnate da fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000 con il cui titolare o il legale rappresentante, consapevole delle sanzioni civili e penali in cui può incorrere in caso di dichiarazione mendace. In caso di incompletezza o irregolarità degli elementi o delle dichiarazioni sostitutive ai sensi dell'art.38 del D.L.163/2006, come modificato dall'art. 39 del D.L.90/2014 recepito dalla L.114/2014 , sarà posta a carico del concorrente una sanzione pecuniaria di **€ 55,315** equivalente al 1% dell'importo posto a base d'asta :

2.a)di essersi recato nei locali della cucina comunale di Via Acquasanta, nelle scuole dell'infanzia e media destinatari della fornitura, di aver preso conoscenza delle condizioni dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina ritenendo gli stessi idonei per la preparazione dei pasti e a redigere ed applicare il Piano di Autocontrollo redatto secondo la metodica HACCP ;

2.b)di avere preso visione delle tabelle dietetiche predisposte dal Responsabile di Medicina Scolastica dell'ASP di Ragusa, del DUVRI relativo ai locali della cucina comunale, del foglio patti e condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali che possono influire sulla esecuzione della fornitura e di avere giudicato le stesse tali da consentire l'offerta che starà per fare, tenuto conto anche degli elementi che influiscono sul costo dei pasti, sul trasporto e sul costo della mano d'opera ;

2.c) i dati dell'impresa, successivamente verificabili, concernenti la capacità economica e finanziaria e tecnica, ai sensi degli art. 41 e 42 del D.Leg.vo n.163/2006 e precisamente: il fatturato globale d'impresa e l'importo delle prestazioni della fornitura resa nel settore oggetto della gara realizzata negli ultimi tre esercizi;

2.d) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art.17 della legge n. 68/99) oppure la non assoggettabilità alla suddetta normativa;

2.e) insussistenza delle cause d'esclusione dalla partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 38 del D.Leg.vo n. 12 aprile 2006, n. 163 e precisamente:

2.f) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ovvero 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 e per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

Tale dichiarazione deve essere estesa a tutti i soci per le s.n.c., e a tutti gli accomandatari per le s.a.s., agli amministratori muniti di potere di rappresentanza per tutte le altre società o consorzi.

Dichiari, inoltre, qualora i suddetti provvedimenti penali siano stati pronunciati nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

2.g) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art.17 della L. 19/03/ 1990 n. 55;

2.h) che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed a ogni altro obbligo derivanti dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

2.i) che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara o che nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

2.l) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

2.m) che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

2.n) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

2.o) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge n. 1423/1956 e una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge n. 575/1965;

Tale dichiarazione deve essere estesa a tutti i soci per le s.n.c., e a tutti gli accomandatari per le s.a.s., agli amministratori muniti di potere di rappresentanza per tutte le altre società o consorzi.

2.p) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.. 9, comma 2, lettera c) del D.Leg.vo n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

2.q) la Ditta concorrente, anche nel caso di aggiudicazione, dichiara espressamente e in modo solenne:

2.q1) di obbligarsi, come si obbliga, a segnalare al Comune di Monterosso Almo qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

2.q2) di obbligarsi, come si obbliga, altresì espressamente, a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);

2.q3) di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e che non si accorderà con altri partecipanti alle gare;

2.q4) che non subappalterà "servizio" di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

2.q5) che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza;

2.q6) che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;

2.q7) che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

2.q8) di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare per la preparazione e per la fornitura dei pasti;

2.q9) di impegnarsi ad eseguire la fornitura e la consegna dei pasti dalla cucina comunale alle scuole nelle quantità di volta in volta richieste dal Dirigente Scolastico per tutta la durata dell'anno scolastico 2014/2015 e comunque fino alla durata del tempo prolungato presso le scuole materne e media ;

2.q10) di impegnarsi a produrre prima della stipula del contratto, apposito D.V.R. da allegarsi al contratto medesimo per farne parte integrante e sostanziale, ai sensi D.L.vo 81/2008 e s.m.i.

2.r) che le posizioni previdenziali e assicurative sono:

- INPS sede di ....., matricola n..... (nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte)
- INAIL sede di ....., matricola n..... (nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte)

2.s) Dichiarazione con la quale la ditta offerente:

2.s1) si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 come modificata dalla legge 17 dicembre 2010, n. 217.

11) La prova della costituzione della cauzione provvisoria, nella misura indicata al punto 8) del presente bando, da prestarsi in uno dei modi indicati nel comma 3 dell'art. 75 D.Leg.vo n. 163/2006.

12) Scheda rilevamento DURC compilati secondo il modello appositamente predisposto e ritirabile presso l'Ufficio Servizi Scolastici:

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, l'esibizione di atti falsi sono puniti con le sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000.

Nella busta "B"– Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1 **Offerta,** contenente l'indicazione del ribasso percentuale, espresso in cifre ed in lettere, applicato sul prezzo di ogni singolo pasto posto a b. a. Pari ad **€ 3.36 escluso IVA** ;

L'offerta redatta su carta da bollo, deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per ditte singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di ditte già costituite: dal legale rappresentante della ditta capogruppo;
- Per riunioni di ditte non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura.

Dovrà essere dichiarato altresì che l'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello più conveniente per la stazione appaltante.

Richiesta documenti di gara: il Bando di gara e tutti gli atti relativi alla gara possono essere richiesti e ritirati presso l'Area Affari Generali - Ufficio Servizi Scolastici sito in Piazza S Giovanni n. 10 negli orari d'ufficio, dalle 10,00 alle ore 12,00;.

13)- ALTRE INDICAZIONI

Il Responsabile del Procedimento è la Sig.ra G. Salafia;

14) - AVVERTENZE

- Il recapito del plico sigillato contenente i documenti e l'offerta per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso

non giunga a destinazione entro il termine perentorio di un'ora prima dell'inizio delle operazioni di gara e cioè entro le **ore _____ del giorno _____** ;

- Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca, nonché l'offerta contenuta in busta non controfirmata sui lembi di chiusura;
- Trascorso il termine perentorio stabilito delle **ore _____** del giorno fissato per la gara non sarà riconosciuta valida altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti;
- Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta, purchè ritenuta congrua e conveniente per questa Amministrazione;
- Non saranno ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
- Quando in un'offerta vi sia discordanza fra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- Nel caso che siano state presentate più offerte uguali fra loro ed esse risultino le più vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del Regolamento Generale dello Stato, approvato con D.P.R. 23.5.1924, n.827;
- L'Impresa aggiudicataria dovrà sottoscrivere il relativo contratto e sono a suo totale carico tutte le spese inerenti la stipula del contratto, con tutti gli oneri fiscali relativi;
- In caso di atti impeditivi di cui all'art.2 della Legge n. 936/1982 o la ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipulazione del contratto e si procederà alle comunicazione all'Autorità di Vigilanza e alla C.C.I.A.A. di competenza per l'applicazione delle sanzioni previste.
- Si farà luogo all'esclusione della gara nel caso manchi completamente anche solo qualcuna delle dichiarazioni richieste o la documentazione elencata al punto 11);
- Per partecipare alla gara non è richiesta la presentazione di alcun altro documento o dichiarazione non prescritti dal presente bando.
- Le ditte che si trovino nelle condizioni ostative previste dall'art.3 della legge 19 marzo 1990, n. 55 e successive modifiche debbono astenersi tassativamente dal partecipare alla gara, a pena delle sanzioni previste;

15)- NORME FINALI:

- tutti i termini disposti nel presente bando sono da intendersi come perentori.
- Tutte le modalità di partecipazione e presentazione dell'offerta disposte nel presente bando sono da intendersi **a pena di esclusione** .

16)- DATI PERSONALI:

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del d. Lgs. N. 196/2003 e successive modifiche, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Monterosso Almo lì 22/09/2014

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO - UFFICIO SEGRETERIA

Il Resp. Area Affari Generali
(Dott. S. Iucolano)

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO

(PROVINCIA DI RAGUSA)

FOGLIO PATTI E CONDIZIONI PER LA DISCIPLINA DELLA FORNITURA DI PASTI CALDI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA CHE EFFETTUANO IL TEMPO PROLUNGATO NELL'ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Allegato alla Determina Dirigenziale n. 562 del 22/9/2014

ART..1

MENSA SCOLASTICA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio dalla produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, per gli alunni della scuola media che effettuano il tempo prolungato, per gli insegnanti incaricati alla sorveglianza degli alunni durante la consumazione dei pasti e per i collaboratori scolastici.

Il servizio consiste nell'acquisto delle derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in vaschette monoporzione, mediante l'utilizzo della cucina comunale, ed il trasporto degli stessi. I pasti, singolarmente confezionati, devono essere inseriti in contenitori isotermici idonei a contenere **e a** trasportare alimenti, di proprietà della ditta affidataria della fornitura, ai terminali di consumo dove si provvederà, a cura del personale della ditta aggiudicataria, alla loro distribuzione nonché allo sgombero, pulizia e ripristino dei luoghi di somministrazione dei pasti mediante impiego di materiale proprio per la pulizia: sacchetti,detersivi,stracci,scope,carta, asciugamani, saponette ed ogni altro materiale igienico sanitario, garantendo altresì la presenza fisica di una unità di personale per ogni sezione di scuola dell'infanzia dall'inizio della refezione al termine della stessa;

Presso la scuola media il personale adibito al servizio,durante la consumazione dei pasti, dovrà essere in numero adeguato alle esigenze di circa 106 utenti.

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche predisposte dal medico scolastico dell'A.S.P.n.7 di Ragusa che, fanno parte integrante e sostanziale del presente foglio patti e condizioni. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia, la qualità e la quantità dei prodotti da impiegare, la ditta inoltre dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale, in bottiglie sigillate da 50 cl (una per ogni utente) durante la consumazione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti preparati.

I pasti dovranno essere consegnati presso i seguenti plessi scolastici:

Scuola Infanzia Statale "Sirenetta" (n. 1 sezioni) sita in Via Adua ;

Scuola Infanzia Statale "Sirenetta" (n.1 sezione) sita in via Mercato

Scuola infanzia Statale " Rodari" (n. 1 sezione sita) in via Roma;

Scuola Media." Madre Teresa di Calcutta" sita in via Acquasanta

Il servizio di refezione si svolgerà dal lunedì al venerdì per i bambini della scuola dell'infanzia, e nei giorni di Lunedì e Venerdì per gli alunni della scuola media che effettuano il tempo prolungato;

La consegna dei pasti sarà effettuata, orientativamente, alle ore 12,00 nella scuola dell'infanzia ed alle ore 13,30 nella scuola media, in ogni caso l'orario esatto sarà concordato dalla ditta aggiudicataria con il Dirigente Scolastico;

Il numero dei pasti da fornire nella scuola dell'infanzia è di circa n. 63 e di n.106 nella scuola media. Il numero dei pasti, del tutto indicativo, varia in relazione all'effettiva presenza degli alunni, pertanto il numero esatto sarà precisato giornalmente dalle scuole entro le ore 9,30 alla ditta

aggiudicataria. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti e la ditta non potrà avanzare nessuna richiesta per mancato guadagno.

La data di inizio della fornitura sarà comunicata con preavviso di 5 giorni. Ogni interruzione della attività didattica, prevista nel calendario scolastico ministeriale comporterà la sospensione della fornitura dei pasti.

ART.2
AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata dell'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 54 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 come recepito dalla regione Sicilia con L-R. 11 luglio 2012 n.12

ART.3
DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà decorrenza dalla data di aggiudicazione definitiva e terminerà a conclusione dell'anno scolastico 2014/2015 ed in ogni caso in concomitanza al termine delle lezioni scolastiche a tempo prolungato.
La fornitura sarà interrotta nel periodo di sospensione dell'attività didattica prevista dal calendario scolastico Ministeriale.

ART.4
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ed i condimenti impiegati nella preparazione dei pasti devono essere di primissima qualità, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. La quantità e la qualità dei pasti devono rispettare rigorosamente le tabelle dietetiche allegate al presente disciplinare ed in particolare:
le carni devono presentare caratteristiche organolettiche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine e , in ogni caso, dovranno essere conformi a tutte le disposizioni vigenti in materia di sanità e tracciabilità delle carni.
I documenti relativi alla tracciabilità delle carni dovranno essere man mano conservati tenuti e a disposizione per tutta la durata dell'appalto;
la mozzarella e la provola devono essere prodotte con solo latte vaccino fresco;
il prosciutto di coscia di magro ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e privo di polifosfati e conservanti;
-deve presentare tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia;
-deve essere contenuto in involucri che ne garantiscano la massima igiene inoltre, in ogni confezione dovrà essere impressa ben visibile la data di scadenza;
la pasta dovrà essere di grano duro e di ottima qualità. Nell'arco della settimana devono essere utilizzati diversi formati di pasta;
il pane di grano duro dovrà risultare morbido e confezionato singolarmente;
le insalate: devono essere preparate con verdure fresche e selezionate .;
la frutta dovrà essere fornita frutta di stagione di 1° scelta e almeno una volta la settimana dovranno essere fornite le banane;
La frutta prima di essere portata a tavola dovrà essere ben lavata e asciugata;
In ogni caso tutte le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere:di ottima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme legislative generali e , se esistenti, anche a quelli particolari che qui si intendono tutte richiamate;
Non è consentito alcun tipo di preparazione o pre-lavorazione degli alimenti se non all'interno della cucina stessa e nella stessa giornata in cui è prevista la distribuzione;
L'inosservanza di quanto sopra così come per tutti gli articoli del capitolato comporta la decadenza del contratto con incameramento del deposito cauzionale, salvo ogni altra azione legale per il risarcimento a favore dell'Amministrazione Comunale ;

Devono essere utilizzati piani di lavoro separati per la preparazioni di alimenti crudi e cotti;

ART.5
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio dovrà essere reso dalla ditta appaltatrice con l'utilizzo dei locali della cucina comunale utilizzando le attrezzature in dotazione della stessa e garantendone l'efficienza e la conformità alle vigenti disposizioni in materia di igiene e di sicurezza.
Qualora le attrezzature in dotazione alla cucina dovessero risultare insufficienti, malfunzionanti o addirittura mancanti la ditta dovrà utilizzare le proprie attrezzature.
Alla consegna dei locali, la Ditta provvederà a volturare a proprio nome e per la durata del presente appalto l'Autorizzazione Sanitaria:
Si provvederà altresì, congiuntamente con il Comune, alla redazione di un verbale di consegna e di accettazione.

ART.6
PERSONALE

La ditta appaltatrice s' impegna a destinare allo svolgimento del servizio personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione dei cibi e dotato di vestiario idoneo ai compiti affidati;
La ditta s'impegna ad adempiere a proprie spese a tutti gli obblighi derivanti dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii. e a fornire i nominativi dei Responsabili individuati prima dell'inizio del servizio. Prima dell'inizio del servizio la ditta è tenuta a comunicare i nominativi degli operatori impiegati nello svolgimento del servizio,completi di generalità qualifica e posizione INPS ed INAIL:

ART.7
RESPONSABILITA' DELLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Leg.vo n.81/08 ,e succ. mm.ii., a tal fine la stessa prima, dell'inizio della fornitura è obbligata alla redazione del piano di valutazione rischi dei locali della cucina comunale, sulla base del DUVRI allegato al presente foglio patti e condizioni, fornendone copia all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio:

Alla stessa ditta è pure fatto obbligo di rispettare la normativa vigente in materia di alimenti destinati al consumo umano e di autocontrollo sanitario. A tale scopo la Ditta è tenuta ad applicare ed osservare un piano di autocontrollo elaborato secondo la metodica HACCP.

ART.8
PREZZI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il prezzo unitario di ogni pasto è quello risultante dalla gara.
I compensi saranno liquidati dal comune alla ditta aggiudicataria entro 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione di regolare fattura per le forniture rese nel mese precedente corredate dalle note riportanti i pasti consegnati alle singole sezioni e i buoni pasto ritirati a cura della ditta aggiudicataria .
Nel caso in cui, per motivi non imputabili all'Ente,il servizio avrà inizio in data successiva a quella prevista ,la Ditta non potrà avanzare alcuna richiesta per mancato guadagno.
Con il pagamento del corrispettivo si intendono interamente compensati dal comune tutti i servizi, le prestazioni, gli oneri previsti per la redazione e applicazione del piano di valutazione rischi sul luogo di lavoro ai sensi della legge 81/08 e ss.mm.ii. e per la redazione e applicazione del piano di autocontrollo elaborato secondo la metodica HACCP nonché le spese per l'acquisto di utensili,

attrezzature ecc) necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere espresso o non nel presente foglio patti e condizioni inerente il servizio.

ART.9

DIVIETO DI SUBAPPALTO

La Ditta aggiudicataria non potrà assolutamente effettuare nessuna forma di cessione , subappalto dei servizi, pena la rescissione "di diritto"del contratto e conseguente incameramento della cauzione da parte dell'Ente

ART.10

DOMICILIO RECAPITO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

ART.11

ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente foglio patti e condizioni la ditta aggiudicataria s'impegna a provvedere :
-all'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti di cui alle tabelle dietetiche allegate nonché all'acquisto di acqua minerale da distribuire ancora sigillata, n.1 bottiglia da 50 cl per ogni , durante la consumazione dei pasti:
-all'organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti e bevande giornaliere, ivi compresa la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutti monouso per tutti gli utenti del servizio di refezione scolastica.
-al trattamento economico, sia ordinario che straordinario dovuto al personale adibito allo svolgimento del servizio,che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
-al rispetto delle norme antinfortunistiche ed all'applicazione del decreto legislativo n. n.81/08 e ss.mm. ii.
-al rispetto delle norme vigenti in materia di autocontrollo sanitario;
-alla redazione e applicazione del DVR dei locali della cucina comunale;
-alla redazione e applicazione del piano di autocontrollo redatto secondo la metodica HACCP;
-ad allontanare chi si rende responsabile di atti o atteggiamenti scorretti nello svolgimento delle proprie mansioni ;
-a vietare l'accesso nei luoghi di preparazione dei pasti a personale non autorizzato;
-allo smaltimento dei rifiuti speciali (olii ecc..):
-al pagamento delle fatture relative al consumo di gas metano.
-alla rimozione, mediante appositi contenitori .dei rifiuti ed immondizie ;
- al ritiro dei buoni pasti ed alla consegna degli stessi a presentazione di fattura.-
Sono altresì a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfestazione quotidiana di tutti i locali della cucina comunale, delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e di consegna.

Operazioni giornaliere

Tutte le aree della cucina comunale (ingresso, ufficio,magazzino, zone preparazione ,cottura servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di pulizia, eseguiti con appositi strumenti, con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente. con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti disinfettanti.
In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti dopo ogni utilizzo.
I coltelli, i mestoli ed altri oggetti. utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con adeguati detergenti dovranno essere sanificati per immersione..
I servizi igienici dovranno essere puliti con adeguati prodotti disinfettanti.

Operazioni Settimanali

Settimanalmente si dovrà provvedere al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.
I contenitori isotermici dovranno essere sottoposti settimanalmente e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.
Sempre settimanalmente dovrà essere assicurata la pulizia. risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti;

ART..12

INTERVENTI MANUTENTIVI DEI LOCALI COMUNALI

Sono oneri a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alle cucine che dovranno essere restituiti. al termine dell'appalto,nello stato in cui sono stati consegnati,salvo il normale deperimento d'uso:
Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino,questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'appaltatore abbia provveduto,l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo penale:
In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas , tritacarne, affettatrice ecc..) si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere allo loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio. Solo la sostituzione completa di tutta l'attrezzatura, in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dal comune,sarà a carico del Comune.
Al momento dell'offerta le ditte concorrenti dovranno dichiarare di aver preso visione del DUVRI, foglio patti e condizioni, delle tabelle dietetiche dei locali, degli impianti e di tutte le attrezzature esistenti, ritenendo gli stessi idonei allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto. Il prezzo offerto deve tener conto delle condizioni degli impianti delle attrezzature messe a disposizione, anche se ciò comportasse da parte della ditta eventuali ulteriori acquisti ritenuti necessari per garantire la funzionalità del servizio.
Le attrezzature che la ditta affidataria ritenesse necessario mettere a disposizione per garantire efficienza ed efficacia del servizio rimarranno di proprietà della ditta medesima e la stessa non potrà avanzare nessuna richiesta integrativa sul prezzo di aggiudicazione dell'appalto;
Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di una attrezzatura per qualunque motivo. la ditta dovrà provvedere a proprie spese alla sostituzione con altra idonea attrezzatura fino al ripristino di quella in dotazione alla cucina.
Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi nella cucina comunale (ad esempio chiazze di umidità , piastrelle da ripristinare ecc.) questi dovranno essere immediatamente segnalati all'ufficio tecnico comunale.-

L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigente norme antinfortunistiche ;
Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione da valutare fra le parti.

ART. 13

OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in regola con le vigenti disposizioni sanitarie e dovrà osservare, le seguenti disposizioni:
-i locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
-il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia,in modo tale da contenere tutta la capigliatura, non dovrà portare anelli, bracciali , unghie smaltate e dovrà usare guanti monouso :
-l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza presso ogni refettorio ;
-le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati;
il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
-la distribuzione, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;-
-I pasti dovranno essere confezionati e sigillati singolarmente al momento della consegna e trasportati, dalla cucina alle sedi scolastiche, in contenitori isotermici ;
-Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi adibiti esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari e pertanto perfettamente lavabili, disinfettabili ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie rilasciate dagli organi competenti ai sensi della vigente normativa di legge;
Qualora, al momento dell'apertura dei piatti venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei ecc) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle pietanze alla cucina segnalando l'accaduto al servizio comunale di refezione scolastica.
La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, ad eccezione del pane, della frutta e l'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
Le operazioni di pulizia dei locali del refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparecchiatura, pulizia dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, lavaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali del refettorio e dei servizi igienici annessi al refettorio.-

ART.14

ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune s' impegna :
-Al pagamento dei corrispettivi definiti dal presente foglio patti e condizioni;
-Alla straordinaria manutenzione ed al rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione delle attrezzature e mobili in uso all'appaltatore;
-Agli oneri per consumo di acqua e di energia elettrica;
-A comunicare alla ditta appaltatrice ogni atto o provvedimento che possa arrecare danno allo svolgimento delle attività oggetto di appalto :

ART.15
RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa e/o azione promossa da terzi per sua inadempienza a obblighi contrattuali;
La stessa è responsabile dell'operato del contegno dei propri dipendenti;
Il Comune resta sollevato da ogni responsabilità conseguente a mancata osservanza di norme di legge da parte della ditta appaltatrice ;
La ditta, essendo unica e diretta responsabile della preparazione e trasporto dei pasti, si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati.o avariati forniti e somministrati dalla stessa ;
Ogni responsabilità per danni che. in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione comunale, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della impresa aggiudicataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio in ogni caso da provare.
L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio.

ART.16
DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune potrà, nei modi e forme di legge, rescindere dal contratto ai sensi dell'art.1453 del C.C, senza pregiudizio di ogni altra azione per danni, anche qualora si verifichino i seguenti casi:
-Abbandono dell'appalto, salvo che in casi di comprovata causa di forza maggiore;
-Ripetute contravvenzioni, segnalazione o diffide per inosservanza delle disposizioni di legge;
gravi carenze o mancanze riscontrate durante le ispezioni periodiche;
-contegno abituale scorretto del personale adibito al servizio;
-di accertata violazione ,di frode, perdita dei requisiti di cui alle vigenti norme in materia di antimafia da parte della ditta;
-Per cessione a terzi dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
-Per inosservanza anche di una delle norme regolatrici dell'appalto;
-Per l'introduzione nella cucina comunale di cibi già preparati o pre-lavorati o già pronti al consumo;
In caso di rescissione del contratto la ditta perde la cauzione versata a garanzia degli obblighi contrattuali e la stessa resta incamerata dal Comune fatto salvo il risarcimento per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze conseguenti:

ART 17

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

Controlli sui pasti potranno essere operati nei luoghi di distribuzione in ogni momento e senza alcun preavviso dai componenti della commissione mensa costituita dal personale sottoindicato:
1-Il Sindaco o un suo delegato;
2-L'Ufficiale sanitario;
3-L'Assessore alla P.I.;
4-Da n. 3 rappresentanti dei genitori degli utenti delle scuole materne;
5-Da n.1 rappresentante dei genitori degli utenti della scuola media;
7-Da n.3 rappresentanti degli insegnanti della scuola materna;
8-Da n.1 rappresentante degli insegnanti della scuola media;

L'Amministrazione comunale potrà in ogni momento effettuare controlli nella cucina comunale con personale specializzato.-

ART.18

Prezzi

I Prezzi offerti ,che daranno luogo all'aggiudicazione.devono intendersi validi ed invariabili per l'intera durata dell'appalto fatta salva l'ipotesi contemplata dall'art. 1467 del C.C.

ART. 19

Pasti Speciali

Nel caso di presenza di bambini con intolleranze/allergie alimentari comprovati da idonea certificazione medica, la ditta è tenuta, senza maggiori oneri per il comune, alla preparazione dei pasti conformemente alle tabelle dietetiche all'uopo predisposte dall'A.S.P. per ogni tipo di patologia

Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni contrassegnate dal cognome degli utenti .

I pasti speciali verranno precisati dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera.

Art.20

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del capitolato d'appalto, la ditta appaltatrice dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge un deposito cauzionale, ai sensi dell'art. 113 del decreto legislativo n. 163/2006 e ss. mm. ii.. sul prezzo di aggiudicazione della fornitura. Tutti gli oneri derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 21

FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di Ragusa

ART.22

ALLEGATI :

Sono allegati al presente foglio patti e condizioni .divenendone parte integrante e sostanziale le

"TABELLE DIETETICHE" ed il " DUVRI."

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO - UFFICIO SEGRETERIA -

IL RESPONSABILE AREA "AA.GG."
(Dott. S. Iucolano)

Al COMUNE DI MONTEROSSO ALMO
Piazza San Giovanni n. 10
97010 MONTEROSSO ALMO

OGGETTO: ***fornitura pasti caldi per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola media che nell'anno scolastico 2014/2015 frequentano le lezioni a tempo prolungato***

IMPORTO a base d'asta è € _____ (_____).

LOTTO CIG: _____

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, codice fiscale n. _____, nella sua qualità di _____ e Legale Rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, (*in caso di R.T.I. o Consorzi non ancora costituiti,* in promessa di R.T.I., Consorzio o _____ *[indicare forma giuridica del gruppo]* con le Imprese:

1) _____ con sede in _____ via _____n. ___

cod. fis._____ P.IVA _____

2) _____ con sede in _____ via _____n. ___

cod. fis._____ P.IVA _____

3) _____ con sede in _____ via _____n. ___

cod. fis._____ P.IVA _____

CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO COME

□ - concorrente singolo;
□ - mandatario capogruppo di:
□ - mandante in:
□ - raggruppamento temporaneo ai sensi degli articoli 34, comma 1, lettera d), e 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006;
□- consorzio ordinario ai sensi degli articoli 34, comma 1, lettera e), e 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006;

Ed a tal fine ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità;

DICHIARA

□ che alla gara non partecipa in altro raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, quale consorziato indicato per l'esecuzione da un consorzio concorrente o quale ausiliario di altro concorrente

□ Di essere iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di _____ _____ con numero di matricola _____ _____ inerente l'attività oggetto dell'appalto con la seguente forma:
□ Impresa Singola
□ Società con la seguente forma giuridica _____ _____
Con i seguenti : soci, rappresentanti legali, altri soggetti con potere di rappresentanza, :

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	
			Rappres. legale	soci
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐

□ Di non trovarsi con alcuno degli operatori economici partecipanti alla presente gara in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

□ **Di** essersi recato nei locali della cucina comunale di Via Acquasanta, nelle scuole dell'infanzia e media destinatari della fornitura, di aver preso conoscenza delle condizioni dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina ritenendo gli stessi idonei per la preparazione dei pasti e a redigere ed applicare il Piano di Autocontrollo redatto secondo la metodica HACCP;

□ Di avere preso visione delle tabelle dietetiche predisposte dal Responsabile di Medicina Scolastica dell'ASP di Ragusa, del DUVRI relativo ai locali della cucina comunale, del foglio patti e condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali che possono influire sulla esecuzione della fornitura e di avere giudicato le stesse tali da consentire l'offerta che starà per fare, tenuto conto anche degli elementi che influiscono sul costo dei pasti, sul trasporto e sul costo della mano d'opera ;
che i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, necessari per la partecipazione alla gara sono posseduti:

□ - nella misura integrale:

□ - da questa ditta/impresa;

□ - dal raggruppamento temporaneo / consorzio ordinario al quale questa ditta ;

□ - in misura parziale, per cui, ai sensi dell'articolo 49 del decreto legislativo n. 163 del 2006, il possesso dei predetti requisiti è soddisfatto, avvalendosi dei requisiti di altra/e _____ impresa/e ausiliaria/e, come dalla dichiarazione di questa ditta allegata ai sensi dell'articolo 49, comma 2, lettera a), nonché come da dichiarazione/i allegata/e di ciascuna ditta/ impresa ausiliaria.

☐ Di aver realizzato negli esercizi 2011/2012/2013 il seguente fatturato globale:

☐ Anno 2011 Fatturato globale .....

☐ Anno 2012 Fatturato globale .....

☐ Anno 2013 Fatturato globale .....

TOTALE .....

- che, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), la ditta / impresa occupa attualmente un numero di dipendenti, computati ai sensi dell'articolo 4 della predetta legge,

□ - inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'articolo 17 della stessa legge;

□ - pari o superiore a 15 (quindici), ed ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, oppure pari o superiore a 35 (trentacinque), ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei

disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi; tal fine si impegna a presentare, a semplice richiesta della stazione appaltante e a pena di esclusione, apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge citata:

□ - di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente; che non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni

- **ATTESTA** l'insussistenza delle cause d'esclusione dalla partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 38 del D.Leg.vo n. 12 aprile 2006, n. 163 e precisamente:

□ - che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ovvero 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 e per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

□ - che, ai sensi dell'articolo 38, comma 1, lettera c), secondo periodo, del decreto legislativo n. 163 del 2006, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara:

□ - **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza :

□ - **sono cessati** dalla carica i soggetti, aventi poteri di rappresentanza di seguito elencati:

□a) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

non è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla sua/loro affidabilità morale e professionale;

□ b) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna passata in giudicato o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, per i seguenti reati:

_____

_____

_____

□ - e la ditta ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

_____

_____

□ - ed è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'articolo 178 del codice di procedura penale;

□ che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i seguenti reati:____ _____

_____ _____

_____ _____;

□ e che la ditta ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

□ ed è intervenuta l'estinzione del reato e dei suoi effetti ai sensi dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale.

□ che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art.17 della L. 19/03/ 1990 n. 55;

□ che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed a ogni altro obbligo derivanti dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

□ che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara o che nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

□ che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

□ che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

□ che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

□ che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge n. 1423/1956 e una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge n. 575/1965;

□ che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.. 9, comma 2, lettera c) del D.Leg.vo n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

dichiara espressamente e in modo solenne anche nel caso di aggiudicazione:

□ di obbligarsi, come si obbliga, a segnalare al Comune di Monterosso Almo qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

□ di obbligarsi, come si obbliga, altresì espressamente, a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);

□ di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e che non si accorderà con altri partecipanti alle gare;

□ che non subappalterà "servizio" di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

□ che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza;

□ che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;

□ che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

□ di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare per la preparazione e fornitura dei pasti:

□ di impegnarsi ad eseguire la fornitura e la consegna dei pasti dalla cucina comunale alle scuole nelle quantità di volta in volta richieste dal Dirigente Scolastico per tutta la durata dell'anno scolastico 2014/2015 e comunque fino alla durata del tempo prolungato presso le scuole materne e media;
□ di impegnarsi a produrre prima della stipula del contratto, apposito DVR da allegarsi al contratto medesimo per farne parte integrante e sostanziale, ai sensi del D.Lgvo 9 aprile 2008 n. 81, e s.m.i. e che le posizioni previdenziali e assicurative sono:
- INPS sede di ....., matricola n..... (nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte)
- INAIL sede di ....., matricola n..... (nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte
□ si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 come modificata dalla legge 17 dicembre 2010, n. 217 ;

Allega alla presente :
□ cauzione provvisoria, dell'importo di € _____ costituita mediante :
□ versamento in contanti presso al tesoreria comunale di Monterosso Almo, Banca Agricola Popolare di Ragusa, giusta quietanza di incasso n. _____ del _____
□ polizza fideiussoria n. _____ del _____ rilasciata da _____
□ impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario e deve attestare l'avvenuto pagamento del premio
□ Scheda dati per richiesta (DURC);

(solo per raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari)

DICHIARA

□ ai sensi e per gli effetti dell'articolo 37, commi 2, 4, 8 e 13, del decreto legislativo n. 163 del 2006:
a) di impegnarsi irrevocabilmente, in caso di aggiudicazione dei servizi di cui all'oggetto, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza alla Ditta tale scopo individuata nella presente dichiarazione, qualificata come capogruppo mandatario, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle ditte mandanti; si impegna altresì a non modificare la composizione del raggruppamento temporaneo da costituirsi sulla base del presente impegno, a perfezionare in tempo utile il relativo mandato irrevocabile indicando nel medesimo atto la quota di partecipazione di ciascuno all'associazione, ed a conformarsi alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei;

□ che la ditta, nell'ambito del raggruppamento temporaneo / consorzio ordinario eseguirà i seguenti servizi:

a)	categoria:		per una quota del	%
b)	categoria:		per una quota del	%
c)	categoria:		per una quota del	%

(per consorzi ordinari stabili e consorzi fra società cooperative o tra imprese artigiane di cui all'articolo 34, comma 1, lett. b) e c), del d.lgs. n. 163 del 2006; esclusi i consorzi ordinari e altre tipologie di concorrenti)

DICHIARA

□ ai sensi degli articoli 36, comma 5; 37, comma 7, secondo periodo, del decreto legislativo m. 163 del 2006, che questo consorzio concorre per i seguenti consorziati:

	Ragione sociale del consorziato	Sede	Codice fiscale - Partita Iva
1			

2			
3			

□ a tale scopo si allegano apposite dichiarazioni da parte di ciascuna delle imprese consorziate sopra indicate, con i contenuti integrali delle suestese dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti di ciascuna singola impresa di ordine generale richiesti nella lettera di invito;

DICHIARA

Ai sensi degli articoli 38 e 43 del d.P.R. n. 445 del 2000, eventuali comunicazioni e richieste vanno inviate: al numero di fax: _____

(firma del legale rappresentante del concorrente)

_____

N.B.: le suestese dichiarazioni saranno ritenute valide solo se sottoscritte con allegata fotocopia di un valido documento di identità del dichiarante. (**attenzionare**)
A pena di esclusione dovranno essere sbarrate tutte le singole caselle □ attinenti la ditta.

Dirigente Medico
Dott.ssa Angelina Tebaide
08-08-2014

ASP Ragusa

UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola Secondaria di I Grado

PRIMA SETTIMANA

Lunedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	gr.50
	Lenticchie	gr.60
	Carote	gr.10
	Cipolle	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	gr.100
	Pane grattugiato	gr.15
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	Sale e prezzemolo	q.b.
Fagiolini lessi	Fagiolini freschi o surgelati	gr.100
	Sale	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
Pane		gr.50
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.180

Venerdì		
Minestrone con verdure intere	Pasta	gr.50
	Carote	gr.10
	Cipolla	gr.5
	Patate	gr.10
	Sedano	gr.7
	Pomodoro	gr.30
	Zucchine	gr.10
	Spinaci	gr.10
	Piselli	gr.10
	Misto di legumi	gr.10
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Bastoncini surgelati di merluzzo		gr.100
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Insalata fresca	Insalata di stagione	gr.100
	Olio extravergine d'oliva, sale	q.b.
Pane		gr.50
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.180

A. S. P. RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaide
08-08-2014

ASP Ragusa

UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola Secondaria di I grado

SECONDA SETTIMANA

Lunedì		
Misto di legumi secchi con farro	Farro	gr.50
	Legumi	gr.40
	Cipolla/aglio salvia o rosmarino	q.b.
	Patate	q.b.
	Pomodoro	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	q.b.
Prosciutto cotto senza polifosfati		gr.70
Patate al forno	Patate fresche	gr.100
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale, aromi	q.b.
Pane		gr.50
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.180

Venerdì		
Pasta col pesto	Pasta	gr.80
	Pesto	q.b.
	Parmigiano grattugiato	gr.10
	Sale	q.b.
Mozzarella		gr.100
Insalata di pomodoro	Pomodori di stagione	gr.100
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Pane		gr.50
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.180

A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tabaide
08-08-2014

ASP Ragusa

UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola dell'Infanzia

PRIMA SETTIMANA

Lunedì		
Riso con zucca gialla	Riso	gr.60
	Zucca Parmigiano grattugiato Cipolla, sale, latte, burro, farina	gr.30 gr.5 q.b.
	Parmigiano grattugiato	gr.5
Lonza di maiale al forno	Lonza fresca di maiale	gr. 70
Patate al forno	Patate fresche	gr. 50
	Olio extravergine d'oliva	gr. 5
	Sale, aromi	q.b.
Pane		gr. 40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Martedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	gr.40
	Lenticchie	gr.50
	Carota	gr.10
	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	gr.70
	Pane grattugiato	gr.15
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale e prezzemolo	q.b.
Fagiolini lessi	Fagiolini freschi o surgelati	gr.60
	Sale	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Mercoledì		
Pasta al tonno	Pasta	gr.50
	Pelati	gr.55
	Tonno all'olio d'oliva	gr.15
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Cipolla/aglio, sale, prezzemolo	q.b.
Filetti di platessa panati al forno	Platessa surgelata Pane grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale	gr.80 q.b.
Insalata verde	Insalata di stagione	gr.70
	Olio extravergine d'oliva	gr.7
	Sale	q.b
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Giovedì		
Passato di verdure fresche	Pasta	gr.40
	Carote	gr.10
	Cipolla	gr.5
	Patate	gr.10
	Sedano	gr.7
	Pomodoro	gr.30
	Zucchine	gr.10
	Spinaci	gr.10
	Piselli	gr.10
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Prosciutto cotto senza polifosfati		gr.60
Carote in umido	Carote fresche	gr.70
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Venerdì		
Riso al pomodoro	Riso	gr.60
	Salsa di pomodoro	gr.60
	Olio extravergine d'oliva	gr.7
	Sale, cipolla o aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	gr.5
Provola fresca ragusana		gr.60
Zucchine trifolate	Zucchine fresche	gr.60
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Aglio, sale, prezzemolo	q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr. 150

A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaide
08-08-2014

ASP Ragusa

UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola dell'Infanzia

SECONDA SETTIMANA

Lunedì		
Pasta al forno	Pasta	gr.50
	Ragù fresco	gr. 60
	Mozzarella	gr.40
	Sale, parmigiano grattugiato	q.b.
Filetto di manzo in umido	Carne fresca di manzo Sale, olio extravergine d'oliva	gr.70 q.b.
Insalata di carote tagliate a julienne	Carote fresche	gr.80
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Limone, sale	q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Martedì		
Passato di legumi con farro	Farro	gr.30
	Legumi	gr.20
	Aglio/cipolla, salvia o rosmarino	q.b.
	Patate	q.b.
	Pomodoro	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	q.b.
Petto di pollo al limone	Petto di pollo fresco	Gr.80
	Farina	Gr.5
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	Sale	q.b.
	Limone	q.b.
Purea di patate	Patate fresche	gr.50
	Sale, burro, parmigiano grattugiato	q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

A. S. P. RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaide
08-09-2014

Mercoledì		
Riso con zucchine	Riso	gr.50
	Zucchine	gr.30
	Parmigiano grattugiato	gr.10
	Cipolla, sale,	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al burro	 Spinaci freschi o surgelati Burro, sale	gr.70 gr.80 q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Giovedì		
Pasta e fagioli	Pasta	gr.40
	Fagioli	gr.50
	Carota	gr.10
	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	gr.7
	Sale	q.b.
Spezzatino di tacchino	Carne fresca di tacchino	gr.70
	Pomodoro	gr.15
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Aglio, salvia, sale	q.b.
Insalata verde	Insalata di stagione	gr.60
	Olio extravergine d'oliva	gr.5
	Sale	q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

Venerdì		
Pasta al pomodoro	Pasta	gr.50
	Salsa di pomodoro	gr.60
	Olio extravergine d'oliva	gr.7
	Parmigiano grattugiato	gr.5
Mozzarella		gr.50
Insalata di pomodoro	Pomodoro di stagione	gr.80
	Olio extravergine d'oliva	gr.7
	Sale	q.b.
Pane		gr.40
Frutta fresca	Frutta di stagione	gr.150

A. S. P. RAGUSA
Dirigente Medico-a Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaide
08-08-2014