

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina

Ufficio Servizi Sociali

Servizio di refezione scolastica Avviso pubblico di manifestazione d'interesse

IL RESPONSABILE DEL I° SETTORE

RENDE NOTO CHE

Il Comune di Librizzi, vista la delibera di G.M. n. 162 del 28/09/2023, con la quale è stata assegnata, allo scrivente Responsabile del I° Settore, la somma complessiva di € 33.280,78 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2023/2024, per la Scuola dell'infanzia e per le classi I[^], II[^], III[^], della scuola primaria di Librizzi (sezione di Via C. A. Dalla Chiesa) e IV[^] e V[^] (sezione di Via Santa Maria) nonché per il personale ATA avente diritto al pasto, intende avviare una preliminare indagine di mercato, volta a consentire agli operatori economici interessati, di presentare un preventivo inerente l'espletamento del servizio richiesto.

Con la determinazione a contrarre n. 451 R.G. del 29/09/2023, che si invita a visionare all'Albo pretorio on line di questo Comune, è stato disposto, tra le altre cose, di affidare il servizio di che trattasi, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett.b), D.Lgs. 36/2023, previa pubblicazione, sul sito dell'Amministrazione e dei principali Comuni con sede nell'ambito del limite territoriale di 50 Km dalla sede di consumo dei pasti, di apposito avviso esplorativo rivolto agli operatori economici del settore di riferimento che, abilitati a contrarre con la P.A. e regolarmente iscritti al MEPA, siano interessati alla predetta procedura

In proposito, si invitano gli operatori economici interessati a dettagliare il preventivo anche con riferimento agli aspetti qualitativi della prestazione dagli stessi preventivata.

La richiesta in argomento ha il solo scopo di comunicare al Comune intestato la disponibilità all'affidamento e non determina l'avvio di una procedura di gara. A tal proposito, si precisa, sin d'ora, che, trattandosi di affidamento che avverrà ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett.b), D.Lgs. 36/2023, la scelta dell'operatore economico sarà discrezionale, ma motivata.

Conformemente alla normativa vigente, si specifica quanto segue:

PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dal servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola dell'infanzia e per le classi I[^], II[^], III[^], della scuola primaria di Librizzi (sezione di Via C. A. Dalla Chiesa) e IV[^] e V[^] (sezione di Via Santa Maria) nonché per il personale ATA avente diritto al pasto. Si rimanda al Capitolato speciale per la specifica delle prestazioni richiesta dalla Stazione Appaltante.

DURATA DELL'APPALTO

La durata presunta del servizio è di 8 mesi (Ottobre/Maggio) e fino a concorrenza del numero dei pasti acquistati;

VALORE PRESUNTO DELL'AFFIDAMENTO

L'importo totale di cui all'assegnazione di somme con Deliberazione di Giunta Municipale n. 162 del 28/09/2023, è pari ad € 32.000,75, iva esclusa, corrispondente a numero 6051 pasti.

SOGGETTI AMMESSI

Alla procedura sono ammessi a partecipare gli operatori economici abilitati sul MEPA e in possesso dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94-98, D.Lgs. n. 36/2023 e di quelli di idoneità tecnico - professionale richiesti dalla normativa vigente.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

I soggetti interessati all'affidamento del servizio in oggetto dovranno inviare il preventivo che entro e non oltre le ore dodici del giorno 06/10/2023, a mezzo pec all'indirizzo: comune.librizzi@pec.it. Il preventivo dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa interessata, corredata da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore o di un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità. Unitamente al preventivo – corredato dagli elementi qualitativi della prestazione preventivata - dovrà essere trasmessa autodichiarazione, ai sensi del D.P.R. 445/2000, sull'insussistenza di cause di esclusione della capacità a contrarre con la PA e inerente la sussistenza dei requisiti di capacità tecnico-professionale richiesta dallo specifico servizio nonché l'ulteriore dichiarazione concernente il Protocollo di Legalità, "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa", stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione siciliana, il Ministero dell'interno, le Prefetture dell'Isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'Inps e l'Inail (*circolare Assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31 gennaio 2006*), per il tramite dei modelli allegati al presente avviso.

Nell'ipotesi in cui, entro il precitato termine, dovessero pervenire più di numero cinque preventivi, verranno presi in considerazione solo i primi 5 (cinque), individuati secondo l'ordine di arrivo dei preventivi medesimi. A tale scopo, faranno fede la data e l'ora di ricevimento della PEC.

Al fine di garantire la presentazione di preventivo, si allegano, inoltre, alla presente: il capitolato speciale d'appalto, con relative schede merceologiche, approvato con la determinazione a contrarre di cui sopra, che dovrà essere sottoscritto per accettazione, nonché le tabelle dietetiche.

Gli operatori economici interessati, unitamente al richiesto preventivo, dovranno far pervenire, entro il termine perentorio di cui sopra, copia conforme dei certificati HACCP e UNI EN ISO 9001-2008, l'indicazione dell'ubicazione del proprio centro di cottura e la documentazione inerente le esperienze pregresse che comprovino l'idoneità all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Si precisa che il presente avviso non costituisce procedura di gara pubblica, né costituisce proposta contrattuale, non determina alcuna instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali ma viene fatta al solo fine di eseguire un'indagine a scopo puramente esplorativo e, pertanto, non vincola in alcun modo il Comune che potrà procedere ad avviare altre procedure e/o di sospendere, modificare, annullare, in tutto o in parte, la presente procedura oppure affidare direttamente effettuando la scelta in merito alla Vostra disponibilità se ritenuta idonea secondo principi di efficienza, efficacia, congruità ed economicità (eventuali caratteristiche migliorative offerte/congruità del prezzo in rapporto alla prestazione), tenendo conto della rispondenza di quanto preventivato rispetto all'interesse pubblico che l'Amministrazione deve soddisfare.

Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679/ e del D.Lgs. 10 Agosto 2018 n.101

Il Comune di Librizzi, nella qualità di Titolare del trattamento dei Suoi dati personali, ai sensi e per gli effetti del Reg.to UE 2016/679 di seguito 'GDPR', con la presente informa che la citata normativa prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei dati personali e che tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza.

I dati personali verranno trattati in accordo alle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ivi previsti.

Finalità e base giuridica del trattamento: in particolare i dati saranno utilizzati per le seguenti finalità necessarie per l'esecuzione di un interesse pubblico o connesse all'esercizio di pubblici poteri:

gestione delle procedure della partecipazione di appalti, l'eventuale stipula e gestione del contratto nonché dell'archiviazione degli stessi. Tale gestione è riferita sia ai dati personali del soggetto che firma il contratto (per esempio il legale rappresentante dell'Ente) che a quelli riferibili a tutti gli altri soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo dell'Ente.

Ai fini dell'indicato trattamento, il Titolare potrà venire a conoscenza di dati personali relativi a condanne penali o reati ai sensi dell'art. 10 del GDPR ed in particolare: informazioni concernenti i provvedimenti giudiziari, informazioni concernenti la qualità di imputato od indagato ai sensi degli articoli 60 e 61 del codice di procedura penale.

Modalità del trattamento. I dati personali potranno essere trattati nei seguenti modi:

- a mezzo calcolatori elettronici con utilizzo di sistemi software gestiti da Terzi;
- affidamento a terzi di operazioni di elaborazione;
- elaborazione di dati raccolti da terzi;
- raccolti direttamente dall'interessato;
- trattamento a mezzo di calcolatori elettronici;
- trattamento manuale a mezzo di archivi cartacei.

Ogni trattamento avviene nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del GDPR e mediante l'adozione delle adeguate misure di sicurezza previste.

I dati saranno trattati unicamente da personale espressamente autorizzato dal Titolare e, in particolare, dalle seguenti categorie di personale autorizzato:

- addetti alla gestione degli appalti.

Comunicazione: I dati potranno essere comunicati a soggetti esterni per una corretta gestione del rapporto ed in particolare alle seguenti categorie di Destinatari che agiscono in qualità di Titolare o Responsabile del trattamento:

nell'ambito di soggetti pubblici e/o privati per i quali la comunicazione dei dati è obbligatoria o necessaria in adempimento ad obblighi di legge o sia comunque funzionale all'amministrazione del rapporto;

soggetti esterni per obblighi di legge e/o per obblighi istituzionali e/o previsti da regolamenti che giustificano questa particolare operazione di comunicazione all'esterno.

Il Comune si riserva di interrompere o sospendere il procedimento avviato per sopraggiunte ragioni senza che i soggetti aderenti possano vantare alcuna pretesa.

Librizzi, li 29/09/2023



Il Responsabile del I° Settore
Federico Pignatelli



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
(Ufficio Servizi Sociali)

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, FORNITURA DI PASTI CALDI PRONTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER LE CLASSI I^ II^ III^ IV^ E IV^ DELLA SCUOLA PRIMARIA DI LIBRIZZI, PER L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024.

Art. 1

Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti caldi pronti per la refezione della Scuola dell'infanzia e per le classi I^, II^, III^, della scuola primaria di Librizzi sezione di Via C.A.Dalla Chiesa e IV^ e V^ sezione di Via Santa Maria, per l'anno scolastico 2023/2024 a partire dal 09 ottobre 2023 e fino al 31 maggio 2024, in conformità alle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati alle ore 12.30 alla Scuola dell'infanzia e Primaria di Librizzi sita in C.da Colla Maffone ed alle ore 12.50 alla Scuola Primaria di Librizzi Centro sita in Via Santa Maria, eccetto i periodi di interruzione dell'attività scolastica previsti dal calendario scolastico regionale e/o deliberati dagli organi scolastici competenti e che comunque saranno resi noti alla Ditta Aggiudicataria dall'Ufficio Comunale competente.

Il calendario scolastico, compresi i periodi di interruzione dell'attività, è stabilito dall'Istituto Comprensivo Statale di San Piero Patti, che sarà trasmesso dall'Amministrazione Comunale, alla ditta affidataria.

La quantificazione complessiva del numero dei pasti oggetto della fornitura, è da intendersi a carattere presuntivo e determinata sulla scorta della comunicazione del Dirigente Scolastico.

Tale numero potrà variare in eccesso o in difetto a seconda del numero degli utenti e delle necessità del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare alcun compenso o indennizzo aggiuntivo rispetto a quello pattuito per singolo pasto.

Il servizio comporta:

- a) la responsabilità della fornitura dei pasti pronti come da tabelle dietetiche, così come indicato all'art. 3 del presente capitolato;
- b) i pasti dovranno essere destinati agli alunni della scuola sopra elencata e al personale adulto operante presso le stesse, avente diritto secondo le disposizioni normative e contrattuali vigenti;
- c) i pasti pronti e confezionati, a norma di legge, in vaschette termosigillate e consistenti in un primo piatto, un secondo, frutta, pane, acqua minerale, tovaglioli e posate dovranno essere consegnati e trasportati con idoneo automezzo munito di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente e con contenitori adeguati presso le due sedi scolastiche di Colla Maffone e Librizzi Centro.
- d) Sui pasti destinati agli utenti che abbiano allergie e/o intolleranze, debitamente certificate, deve essere chiaramente indicato il nome e il cognome dell'alunno cui è destinato;
- e) la durata della fornitura è fissata dal 9 ottobre 2023 e fino al 31 Maggio 2024

Art. 2

L'importo unitario pasto è comprensivo di acqua minerale naturale (confezione singola da 0,5 l per ciascun commensale), tovaglioli per i banchi, bicchieri, tovaglioli, posate ed idonei contenitori, costo sicurezza, autocontrollo, trasporto, etc.

Art. 3

Scuole	Indirizzo	Numero presunto pasti al giorno	Frequenza fornitura in base al calendario scolastico
Scuola dell'Infanzia di Librizzi - Colla Maffone	Via C.A. Dalla Chiesa	36	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Colla Maffone - Classi I [^]	Via C.A. Dalla Chiesa	11	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Colla Maffone - Classi II [^] e III [^]	Via C.A. Dalla Chiesa	13	Martedì e giovedì
Scuola Primaria di Librizzi - Librizzi - IV [^]	Via Matrice	12	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Librizzi - V [^]	Via Matrice	10	Dal lunedì al venerdì

La fornitura deve essere effettuata alle ore 12.30 alla Scuola dell'infanzia e Primaria di Librizzi sita in c.da Colla Maffone ed alle ore 12.50 alla Scuola Primaria di Librizzi Centro sita in Via Matrice.

Si precisa che i dati relativi al numero dei pasti hanno carattere indicativo e non costituisce obbligo per il Comune, in quanto il numero di pasti effettivi da fornire sarà precisato volta per volta sulla base del numero effettivo degli utenti del servizio.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero di pasti da consegnare sarà comunicata, tramite mail e/o telefono, alla ditta da personale comunale a tal fine delegato, entro le ore 9,30 del giorno di fruizione del pasto.

A tal proposito, la Ditta dovrà fornire un indirizzo e-mail e un numero di telefono mobile.

Nessun ordine deve essere accettato, se effettuato da personale non autorizzato.

Il sopra stabilito calendario potrà variare qualora esigenze di organizzazione scolastica dovessero mutare rispetto alla programmazione attuale, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcun compenso aggiuntivo rispetto a quello contrattuale.

Art. 4

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari di prima qualità ed alla preparazione di pasti, secondo il menù e le tabelle dietetiche predisposte dall'ASP, dipartimento di Prevenzione Servizio di Medicina Scolastica del Distretto Sanitario di Patti.

La ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentino caratteristiche di cui alle tabelle merceologiche allegate e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Il personale adibito al servizio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30.04.1962 N. 283.

Dovrà, inoltre, con onere a proprio carico provvedere alla fornitura delle tovaglie per la sala refettorio, della stovigliera a perdere in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari di plastica e tovaglioli di carta.

I pasti dovranno essere forniti con il sistema delle monoporzioni, (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguarderanno il contenuto, sia dal punto di vista igienico che organolettico), nel pieno rispetto della normativa nazionale e regionale in materia di prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 e delle relative linee guida.

La composizione è quella di cui alle allegato tabelle dietetiche oltre a mezzo litro di acqua minerale a testa.

Per gli alunni che risultino affetti da patologie e/o intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanee o problemi che riguardano la consumazione di alcuni generi vietati dalla religione di appartenenza degli utenti, previa comunicazione degli eventuali nominativi da parte dell'Ufficio Servizi Sociali, la ditta dovrà impegnarsi a preparare una dieta alimentare personalizzata che tenga conto delle esigenze alimentari di tali utenti.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome, nome e classe del bambino e deve essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati.

I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati, ad eccezione delle prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche.

E' vietato tassativamente il riutilizzo dei cibi già preparati e non somministrati.

L'organizzazione, la preparazione dei pasti e la consegna od il trasporto devono essere organizzati in modo da far sì che i tempi tra la produzione e la somministrazione dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di 2 ore.

La ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti in vassoi sigillati e comprendenti idonee vaschette porta vivande, tovaglioli di carta, bicchieri, posateria a perdere.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei mezzi in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, la durata del trasporto non dovrà essere superiore a 2 ore.

Il pasto dovrà arrivare al centro di refezione in condizioni igieniche ed organolettiche ottimali e ad un livello di temperatura non inferiore a + 60/70 gradi centigradi. Comunque i pasti devono pervenire in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura stessa possa essere controllata. La frutta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo ed alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Il pane deve essere sigillato in idonea confezione per alimenti, secondo la normativa vigente, e consegnato o trasportato in ceste munite di coperchio, deve essere panificato lo stesso giorno della somministrazione e convenientemente raffreddato prima della somministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, presso il centro cottura, al lavaggio accurato della frutta che sarà consegnata o trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Il piano di autocontrollo dovrà essere predisposto ed adottato a cura della ditta aggiudicataria per tutte le fasi del servizio: preparazione dei pasti, consegna, trasporto e somministrazione e dovrà essere disponibile per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'ASP (AUSL n. 5) dell'addetto al controllo dell'Amministrazione, nonché di una eventuale Commissione Mensa.

Art. 5

I pasti dovranno essere preparati, per tutta la durata del rapporto, nei locali in cui la Ditta aggiudicatrice svolge la propria attività che dovranno essere dichiarati.

La cottura, il confezionamento, la distribuzione presso le scuole di cui sopra dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, il trasporto degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 6

Al fine di verificare la rispondenza della fornitura a quanto stabilito nel presente capitolato e la qualità del servizio, oltre al rispetto di tutte le clausole del presente, potranno essere attivati controlli sulle forniture, anche giornalmente e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, nonché dai seguenti organismi ed uffici:

- 1) Ufficio Servizi Sociali del Comune di Librizzi.
- 2) I competenti servizi dell'ASP (Ex A.U.S.L.) e dei NAS.
- 3) Eventuali consulenti di fiducia incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Le verifiche potranno riguardare l'idoneità del centro di cottura, l'osservanza delle norme previste dalla legislazione vigente, la corretta preparazione dei pasti e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate.

Potranno essere prelevati campioni da sottoporre ad analisi in conformità alle altre vigenti disposizioni di legge in materia.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato sarà inviata formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato.

Per le inadempienze della ditta si procederà ad applicare le seguenti penalità:

- a) Qualora si verificasse una variazione nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati rispetto a quella prevista nelle tabelle dietetiche e merceologiche sarà applicata una sanzione di € 150,00;
- b) Qualora non fosse rispettato l'orario di consegna sarà applicata una penale di € 100,00;
- c) Qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nel caso non sia rispettato il menù sarà applicata una sanzione di Euro 150,00;
- d) Se sul mezzo utilizzato per la consegna dei pasti non fossero rispettate le norme igienico-sanitarie previste dal capitolo IV dell'allegato II al Regolamento (CE) N. 852/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sarà applicata una penale di Euro 200,00;
- e) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alle Amministrazioni ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

Art. 7

L'Amministrazione Comunale, con giudizio inappellabile ha piena facoltà di rifiutare la merce data riconosciuta, ad un primo esame sommario, non rispondente alle qualità richieste e di esigere l'immediata sostituzione. Nel caso in cui il fornitore non intenda o non sia in grado di procedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'articolo precedente.

Nel caso di sospensione della fornitura da parte della Ditta aggiudicataria, per un periodo di giorni tre, anche se non consecutivi, è facoltà della Amministrazione dichiarare aggiudicataria, per un periodo di giorni tre, anche se non consecutivi, è facoltà dell'Amministrazione dichiarare la cessazione del rapporto, trattenendo la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

Art. 8

La Ditta Affidataria si obbliga a provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, nonché per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti nell'espletamento del servizio.

La Ditta Affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale ingerimento da parte degli utenti di alimenti contaminati ed avariati e risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune.

La ditta affidataria risponderà, altresì, direttamente dei danni a persone o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di Librizzi, salvo gli interventi in favore della cooperativa da parte delle società assicuratrici.

Art. 9

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato l'Amministrazione Comunale di Librizzi ha la facoltà di risolvere senza ulteriore preavviso il presente contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile.

Il contratto potrà essere risolto anche nel caso gli uffici sanitari rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie.

Art. 10

Il contratto verrà stipulato secondo le previsioni regolamentari.

Tutte le spese relative al contratto che regolerà l'affidamento e successive (bolli, registrazioni, diritti di segreteria, ecc.) restano a carico della ditta affidataria.

Art. 11

La ditta Affidataria sarà responsabile verso l'Amministrazione comunale della regolarità del servizio e si assume, in ogni caso e nel più ampio modo, qualsiasi responsabilità derivante dai danni che un'esecuzione del servizio non effettuata a regola d'arte o eventi accidentali, potessero recare al Comune di Librizzi, al personale ed a terzi, tenendo indenne da qualsiasi responsabilità l'Amministrazione comunale.

Altrettanto dicasi per eventuali inosservanze di prescrizioni di leggi e di regolamenti generali e locali.

Art. 12

Saranno a carico della ditta Affidataria tutte le spese ed oneri relativi al personale, all'assicurazione contro gli infortuni, per invalidità, vecchiaia, ecc. a norma di legge, nonché alle imposte e tasse riferibili al servizio appaltato ed a quanto altro abbia attinenza al servizio stesso.

Art. 13

Le eventuali controversie che insorgano fra l'Amministrazione Comunale e la ditta Affidataria verranno devolute alla competenza del giudice ordinario.

E' escluso il collegio arbitrale.

Il Foro competente per la risoluzione giudiziale delle vertenze è quello territoriale di Patti.

Art. 14

I corrispettivi per il servizio di che trattasi saranno liquidati in relazione al numero effettivo di pasti consegnati moltiplicato per il prezzo unitario, previo controllo da parte del competente ufficio del Comune di Librizzi e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni.

Ogni fattura dovrà specificare il numero dei pasti effettivamente ordinati e consegnati.

Il pagamento sarà effettuato dal Comune di Librizzi, a mezzo mandato entro 60 giorni dalla presentazione delle fatture elettroniche.

Art. 15

Per tutti gli effetti del presente capitolato la ditta affidataria elegge domicilio nel Comune di Librizzi presso la Segreteria dell'Ente.

Art. 16

Al contratto derivante dal presente Capitolato verranno applicate le disposizioni derivanti dall'art. 3 della Legge 13.07.2010 n. 136 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina

Ufficio Servizi Sociali

TABELLE DIETETICHE PER LA MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFAZIA E SCUOLA PRIMARIA

NOTA

Il menù proposto non si discosta sostanzialmente da quello in precedenza adottato avendo, quest'ultimo, ottenuto il gradimento dell'utenza scolastica.

Sono state, pertanto, apportate solo piccole modifiche al menù giornaliero mentre sono state elaborate e precisate le grammature degli alimenti.

CONSIDERAZIONI DI CARATTERE NUTRITIVO

Le tabelle dietetiche tengono conto, nella grammatura di ogni pietanza, dei livelli di assunzione di energia e di nutrienti raccomandati per le varie fasce di età della popolazione (LARN).

Le tabelle per la scuola dell'infanzia sono destinate a bambini di età compresa fra i 3 e i 6 anni.

Le tabelle per la scuola primaria sono destinate a scolari di età compresa fra i 6 e 11 anni.

Nel rispetto dei principi nutrizionali indicati dai Larn, il menù indicato nelle suddette tabelle assicura, per il pranzo, un fabbisogno calorico pari al 35-40% del totale giornaliero.

Il fabbisogno calorico giornaliero dei bambini di anni 3-6 è di 1400-1660 Kcal.

Il fabbisogno calorico giornaliero bambini/ragazzi di anni 6-11 è di 1800-2000 Kcal.



CONSIGLI

Per il condimento va sempre usato l'olio extravergine di oliva, solo per pochi piatti è consentito utilizzare il burro;
il sale va usato con moderazione e **sempre iodato**.
Gli aromi sono sempre consentiti, tuttavia, senza esagerare.
A tavola l'acqua non deve **MAI** mancare.

METODI DI COTTURA

Cotture consentite:

Lessatura (adatta soprattutto per la cottura dei vegetali),
Cottura a vapore (gli alimenti cotti a vapore perdono meno minerali e vitamine rispetto alla lessatura),
Cottura al forno,
Cottura alla griglia/piastra,
Cottura stufata.

Cotture vietate:

fritture.

AVVERTENZE

Eventuali **intolleranze o allergie alimentari** devono essere prontamente segnalate; ciò consentirà di predisporre apposite tabelle dietetiche.

I genitori degli alunni devono **essere informati della necessità** di portare a conoscenza degli insegnanti e degli operatori della mensa eventuali intolleranze e/o allergie alimentari di cui sono affetti i propri figli.

Gli alimenti devono essere distribuiti ancora caldi ad eccezione, naturalmente, dei piatti freddi.

Gli operatori della mensa dovranno verificare che l'alimento giunga alla mensa scolastica nel rispetto delle norme igieniche, nel rispetto della corretta temperatura e che sia privo di corpi estranei e/o di parassiti.

Dott Giuseppe Pipitò
Specialista in Igiene e Medicina Preventiva
Specialista in Diabetologia e Malattie del Ricambio
Specialista in Pneumologia

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Pipitò".

A.S.P. ...
DIPARTIMENTO DI ...
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina

Ufficio Servizi Sociali

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Professore Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300052160 G.

PROV. ...
DIPARTIMENTO DI ...
SANITA' PUBBLICA
PATTI
18 GEN 2021

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

1° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pasta con legumi (pasta gr 40, legumi gr 40)
Petto di pollo al forno o alla piastra con aromi gr 100/120
Insalata mista (lattuga, pomodori e finocchi q.b.) gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MARTEDI' :** Pasta al pomodoro gr 70/80
Pesce persico a filetti o a polpette al forno (gr 80/100)
Insalata verde gr 50
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MERCOLEDI' :** Ravioli surgelati al ragù gr 120/140 (ragù q.b.)
Cosce di pollo al forno gr 100/120
Patate al forno gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- GIOVEDI' :** Risotto all'ortolana (riso gr 50, piselli, carote, fagiolini, zucchine, ecc)
Cotoletta al forno gr 70/80
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- VENERDI' :** Pasta al sugo con piselli e polpette (pasta gr 70/80)
Polpette di carne gr 70/80+insalata verde gr 50
Pane gr 60
Frutta di stagione gr 200

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO SANITARIO
SANTITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali



Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 30002160 - G

Prot. N. 18/ve.c.1.p.
13 GEN. 2021

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

2° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Risotto alla milanese gr 70/80
Gateau di patate (patate gr 100), prosciutto, provoletta, uova e parmigiano
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Dessert gr 80/100
- MARTEDI' :** Pasta al pomodoro e parmigiano gr 70/80 (parmigiano q.b.)
Hamburger alla piastra gr 70/80
Insalata di pomodoro gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione hr 200
- MERCOLEDI' :** Passata di verdure fresche con pasta (verdure gr 200, pasta gr 30
Mozzarella + prosciutto cotto (mozzarella gr 70/80, prosciutto gr 30)
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- GIOVEDI' :** Maccheroncini al sugo di polpette gr 70/80
Polpette di carne al sugo gr 70/80
Insalata verde gr 50
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- VENERDI' :** Pasta al pesto gr 70/80
Bastoncini di pesce gr 80/100
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200

A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANITA' PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Medico Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

Prot. N. 18/2021

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

8 GEN 2021

AUTUNNO/INVERNO

3° SETTIMANA

LUNEDI' : Riso o pasta al forno (riso o pasta gr 60/70, salsa, provoletta, prosciutto, parm. qb)
Parmigiano gr 40 + insalata mista gr 60
Pane gr 50

Frutta di stagione gr 200

MARTEDI' : Pasta con crema di lenticchie (pasta gr 30, legumi secchi gr 35)
Scaloppine di carne al limone gr 70/80+ con patate gratinate gr 100
Pane gr 50

Frutta di stagione gr 200

Budino gr 80/100

MERCOLEDI' : Tortellini al pomodoro (pasta secca gr 60/70, salsa q.b.)
Cosce di pollo al forno gr 100/120 - patate al forno con aromi gr 100
Pane gr 50

Frutta di stagione gr 200

GIOVEDI' : Gnocchi al ragù di carne gr 140
Filetti di persico al forno con pomodorini a polpetta a forno - insalata mista
(pesce gr 80/100, aromi, pomodorini q.b., insalata gr 60)

Pane gr 50

Frutta di stagione gr 200

VENERDI' : Pasta con patate e salsa di pomodoro (pasta gr 60, patate gr 50)
Stracchino o mozzarella gr 70/80
Insalata di carote alla julienne gr 80

Pane gr 50

Frutta di stagione gr 200



DIPART
AMMUN

MESSINA
PREVENZIONE
MUNICIPALE
SERVIZIO DI

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

ASL Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Brigante Medico - Dsp. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

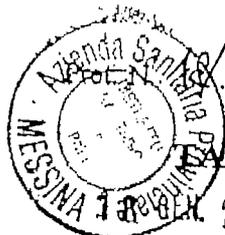


TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

4° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pennette con piselli e prosciutto (pasta gr 70/80, piselli, prosciutto q.b.)
Bastoncini di pesce al forno gr 80/100
Insalata verde gr 50
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MARTEDI' :** Pasta al pomodoro con parmigiano gr 70/80
Cotolette di tacchino al forno gr 100/120
Insalata di pomodoro gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100
- MERCOLEDI' :** Risotto alla milanese e parmigiano gr 70/80
Cotoletta di pollo al forno gr 100/120
Insalata verde gr 50
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- GIOVEDI' :** Tortellini in brodo (pasta secca all'uovo gr 60/70, brodo vegetale gr 40)
Scaloppine di carne con pomodorini e formaggio (carne gr 70/80)
Patate prezzemolate gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- VENERDI' :** Pasta al pomodoro gr 70/80
Polpette di pesce (acciughe o persico o merluzzo) gr 80/100
Insalata verde gr 50
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200

5

A. S. P. ...
DIPARTIMENTO ...
SANITÀ ...
AMBITO TERRITORIALE DI ...
PALERMO



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

AS.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENFAM 30052160 - G

Prot. N. ...
MESSINA
29/09/2023

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

PRIMAVERA - ESTATE

1° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pasta al pesto gr 70/80 (pesto q.b.)
Polpette di pesce al forno (acciughe, persico, merluzzo gr 80/100)
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100
- MARTEDI' :** Risotto alla milanese con zafferano e salsa (riso gr 70/80)
Tortino di verdure al forno gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MERCOLEDI' :** Pasta al tonno e pomodorini (pasta gr 70/80, tonno, pomodorini q.b.)
Hamburger alla piastra gr 70/80
Spinaci con parmigiano gr 80 (parmigiano q.b.)
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- GIOVEDI' :** Pasta Primavera con verdure di stagione
(pasta gr 60/70, piselli, fagiolini, zucchine, ecc..)
Tortino di patate gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100
- VENERDI' :** Gnocchi al pomodoro gr 100/120
Cosce di pollo a forno gr 100/120
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200

A. S. ...
DIPARTIMENTO ...
SANO ...
AMBITO TERRITORIALE DI ...
P.A. ...



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

ASST. SANITARIA Provincia di Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

Prot. N. 18/14.6.10.p.

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

13 GEN 2024

PRIMAVERA - ESTATE

3° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Riso al pomodoro gr 70/80
Pollo gratinato al forno gr 80/100
Patate al forno gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MARTEDI' :** Minestrone con pasta (misto di verdure e ortaggi gr 150, pasta gr 40)
Tortino di patate gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100
- MERCOLEDI' :** Pasta con zucchine e parmigiano (pasta gr 70/80 zucchine, parmig q.b.).
Spiedini di carne al forno gr 70/80
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- GIOVEDI' :** Pennette al prosciutto, piselli e parmigiano (pasta gr 60/70)
Hamburger alla piastra gr 70/80
Insalata di pomodori gr 100
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- VENERDI' :** Pasta al pesto gr 70/80
Filetti o polpette di persico al forno con aromi
Insalata di carote lesse gr 80
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100

DIPARTIMENTO
AMBITO

MESSINA
REVEINTENTE
PUBBLICA
ORIALE DI



A.S.P. Messina - Distretto di PATI
Dott. Giuseppe IOPPOLO
Diligente Medico - Dlp. Prevenzione
CUI ENPAM 303062160 C

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

Prot. N. 18/v.c.i.p.

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

13 GEN. 2021

PRIMAVERA - ESTATE

4° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pasta al ragù leggero (pasta gr 70/80, ragù q.b.)
Involtini di pollo gr 100/120
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
- MARTEDI' :** Pasta al pesto gr 70/80
Cotolette di vitello alla piastra con aromi (carne gr 70/80)
Insalata verde gr 50
Pane
Frutta di stagione
- MERCOLEDI' :** Ravioli con salsa di pomodoro (ravioli gr 120/140, salsa q.b.)
Petto di pollo al limone gr 100/120
Insalata mista gr 60
Pane gr 50
Macedonia
- GIOVEDI' :** Riso agli spinaci (riso gr 70/80, spinaci q.b.)
Fettina di vitello alla pizzaiola gr 70/80 + patate lesse gr 80
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200
Budino gr 80/100
- VENEDI' :** Pasta al pomodoro gr 70/80
Bastoncini di pesce al forno gr 80/100
Carote alla julienne gr 80
Pane gr 50
Frutta di stagione gr 200

A. S. F. MESSINA
 DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
 AMBITO TERRITORIALE DI PATTI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina

Ufficio Servizi Sociali

A.S.F. Messina - Distretto di PATTI
 Dr. Giuseppe IOPPOLO
 D.P. Terr. Medico - D.P. Prevenzione
 COE/PFAM 300062160 - G

Prot. N. 4830/2021

13 GEN 2021

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

1° SETTIMANA

LUNEDI' :	Pastina (o riso) con legumi Prosciutto cotto + mozzarella Pane Frutta di stagione	pasta o riso 25-30 gr; legumi 25-30 gr) (prosciutto gr 25, mozz gr 40/50) gr 40 gr 150
MARTEDI' :	Pasta al pomodoro Filetti di pesce persico con pomodorini al forno Insalata Pane Frutta di stagione	pasta gr 40; salsa q.b. gr 60/70 gr 50 gr 40 gr 150
MERCOLEDI' :	Ravioli al ragù Cosce di pollo al forno (senza pelle) Patate al forno Pane Frutta di stagione	gr 100/120 - ragù q.b. gr 80/100 gr 80 gr 40 gr 150
GIOVEDI' :	Pasta in brodo vegetale Cotoletta di manzo impanata al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	pasta gr 25/30; verdure gr 150 carne gr 60/70; mollica q.b. gr 60 gr 40 gr 150
VENERDI' :	Pasta al sugo con piselli Polpette di carne al sugo Pane Frutta di stagione	pasta gr.50; piselli gr 50 carne gr 60/70- sugo q.b. gr 40 gr 150

A. S. ...
DIPARTIMENTO ...
SANITA' ...
AMBITO TERRA ...
PATI ...

...A
...NZIONE
...A
...LE DI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

Ass. Professionista - Distretto di PATI
Dr. Giuseppe IORPOLO
Messina Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 360062160 - G

Prot. N. 18 / U.S. 12

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

2° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Risotto alla milanese gr 50/60
Gateau di patate (patate gr 50, prosciutto gr 30, provola gr 30, parmig. gr 30)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Dessert gr 50/50
- MARTEDI' :** Pasta al pomodoro (pasta gr 50/60, parmigiano q.b.)
Hamburger gr 50/60
Insalata di pomodoro gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MERCOLEDI' :** Pasta in brodo vegetale (pasta gr 30 verdure gr 150)
1 uovo + patate prezzemolate (patate gr 80)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- GIOVEDI' :** Maccheroncini al sugo di polpette (pasta gr 50/60; sugo q.b.)
Polpette di carne al sugo (carne gr 50/60, sugo q.b.)
Insalata verde gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- VENERDI' :** Pasta al pesto (pasta gr 50/60, pesto q.b.)
Bastoncini di pesce gr 70/80
Insalata mista gr 60
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150

13 GEN 2021

12



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO SANITARIO
SANITÀ PUBBLICA
AMBITO TERRITORIALE DI
PATTI

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

Prot. N. *18/ucc.i.p.*

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dr. Giuseppe IOPPOLO
Dirigente Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

13 GEN 2024

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVERNO

3° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Riso o pasta al forno gr 50/60 (sugo, piselli, provoletta, parmigiano q.b.)
Prosciutto gr 25/30+ insalata mista gr 60
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MARTEDI' :** Pasta in passato di lenticchie (pasta gr 30/40, lenticchie gr 25/30)
Scaloppine di carne con patate gratinate (carne gr 50/60, patate gr 80)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- MERCOLEDI' :** Tortellini al pomodoro gr 50/60
Cosce di pollo al forno + patate al forno (pollo gr 80/100, pat gr 80)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- GIOVEDI' :** Gnocchi al ragù di carne gr 90/100 (ragù q.b.)
Filetti o polpette di persico al forno gr 60/70 (pomodorini, mollica, aromi q.b.)
insalata mista gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- VENEDI' :** Pasta con patate (pasta gr 50, patate gr 30)
Mozzarella + prosciutto (mozzarella gr 50 , prosciutto gr 25/30)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150



A.S.P. MESSINA
DIPARTIMENTO SANITARIO
AMBITO TERRITORIALE DI
P.A. 11

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

A.S.P. Messina - Distretto di P.
Dott. Giuseppe IOPPOLA
Dirigente Medico - Dip. Prevenzi
Cod. ENPAM 300062160 - G

Prof. N. ...

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

AUTUNNO/INVENO

4° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pennette con piselli e prosciutto (pasta gr 50, piselli gr 20, prosciutto gr 20)
Bastoncini di pesce gr 70/80
Insalata verde gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MARTEDI' :** Pasta al pomodoro con parmigiano (pasta gr 50/60, parmigiano q.b.)
Cotolette di tacchino al forno gr 70/80
Insalata di pomodoro gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- MERCOLEDI' :** Risotto alla milanese e parmigiano (riso gr 50/60, parmigiano q.b.)
Stracchino o mozzarella gr 50 + prosciutto cotto gr 30
Insalata mista gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione 150
- GIOVEDI' :** Tortellini in brodo gr 70/80
Cosce di pollo al forno gr 80/100
Patate prezzemolate gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- VENERDI' :** Pasta al pomodoro gr 50/60 +parmigiano q.b.
Polpette di pesce gr 70/80 (persico o merluzzo o acciughe spinate)
Insalata verde gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150

A. S. P. ...
DIPARTIMENTO ... ZIONE
SANITA' ...
AMBITO TERRIT ... DI
PATTI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali



A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dip. Giuseppe IOPPOLO
Pugliese Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENELAM 300052160 - G

Prot. N. 18/v.c.i.p.

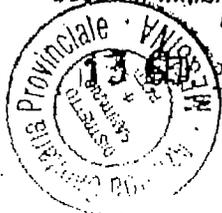


TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

PRIMAVERA - ESTATE

1° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Pasta al pesto (pasta gr 50/60, pesto senza aglio q.b.)
Polpette di pesce al forno gr 70/80 (persico o merluzzo o acciughe)
Insalata mista gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- MARTEDI' :** Risotto allo zafferano e salsa di pomodoro (riso gr 50/60)
Timballo di verdure al forno gr 100
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MERCOLEDI' :** Pasta al tonno (pasta gr 50/60, tonno q.b.)
Hamburger alla piastra gr 50/60
Spinaci con parmigiano gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- GIOVEDI' :** Pasta Primavera con verdure di stagione (pasta gr 50, verdure fresche gr 70)
Tortino di patate gr 80/100
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- VENEDI' :** Gnocchi al pomodoro gr 100
Cosce di pollo a forno gr 80/100
Insalata verde gr 40
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150

18

A. S. P.
DIPARTIMENTO
SANITA'
AMBITO TERRITORIALE
PA

AMMINISTRAZIONE
LE DI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

Dr. Giuseppe IOPPO
Dipartimento Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - C

Prot. N. 18/11.00000



TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

PRIMAVERA - ESTATE

2° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Riso al forno (riso gr 50/70, salsa, provoletta, parmigiano, piselli q.b.)
Prosciutto gr 30
Insalata verde e finocchi gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MARTEDI' :** Pasta al ragù di polpette e piselli (pasta gr 50/60, ragù q.b.)
Polpette di carne gr 50/60
Pane gr 40
Macedonia gr 150
- MERCOLEDI' :** Pasta con passata di verdure (pasta gr 50 verdure + ortaggi gr 50)
Gateau di patate (patate gr 50, prosciutto gr 30, provoletta gr 30, parm gr 20)
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- GIOVEDI' :** Gnocchi al pomodoro gr 70/80
Cotoletta di tacchino a forno gr 80/100
Insalata mista gr 50
Pane gr 40
Macedonia gr 150
- VENERDI' :** Fusilli al pomodoro (pasta gr 50/60)
Cosce di pollo a forno (gr 80/100)
Patate a forno gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150

A. S.
DIPARTIMENTO
SANITÀ
AMBITO TERRITORIALE
PAPA

MA
ENZIONE
A
LE DI



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

A.S.P. Messina - Distretto di :
Dr. Giuseppe IOPPO
Dirigente Medico - Dip. Prevenz.
Cod. ENPAM 30002160 - G



TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

PRIMAVERA - ESTATE

3° SETTIMANA

- LUNEDI' :** Riso al pomodoro gr 50/60
Pollo gratinato al forno gr 80/100
Patate al forno gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- MARTEDI' :** Pasta con passato vegetale (pasta gr 50, verdure + ortaggi gr 70)
Tortino di verdure al forno gr 100
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100
- MERCOLEDI' :** Pasta con zucchine e parmigiano (pasta gr 50/60, zucchine, parm. q.b)
Spiedini di carne a forno gr 50/60
Insalata mista gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- GIOVEDI' :** Pennette al prosciutto, piselli e parmigiano (pasta gr 50/60)
Hamburg alla piastra gr. 50/60
Insalata mista gr 50
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
- VENERDI' :** Pasta al pesto gr 50/60
Bastoncini di pesce al forno gr 60/70
Insalata di carote lesse gr 80
Pane gr 40
Frutta di stagione gr 150
Budino gr 80/100



A. S. S.
DIPARTIMENTO
SANITÀ
AMBITO TERRITORIALE
PATOLOGICO

AMMINISTRAZIONE

COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
Ufficio Servizi Sociali

A.S.P. Messina - Distretto di PATTI
Dott. Giuseppe IOPPOLLO
Dipartimento Medico - Dip. Prevenzione
Cod. ENPAM 300062160 - G

ASL PROVINCIALE
DISTRETTO
PATOLOGICO
13 GEN 2021
MESSINA

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI LIBRIZZI

PRIMAVERA - ESTATE

4° SETTIMANA

- LUNEDI' :**
 - Pasta al pomodoro gr 50/60
 - Involtoni di pollo gr 80/100
 - Insalata mista gr 50
 - Pane gr 40
 - Frutta di stagione gr 150

- MARTEDI' :**
 - Pasta con piselli e ricotta (gr 50/60 + piselli e ricotta al forno q.b.)
 - Cosce di pollo a forno gr 80/100 con insalata verde gr 40
 - Pane gr 40
 - Frutta di stagione gr 150

- MERCOLEDI' :**
 - Ravioli al pomodoro gr 100/120
 - Fettina di vitello alla pizzaiola gr 50/60
 - Insalata verde gr 40
 - Pane gr 40
 - Macedonia gr 150

- GIOVEDI' :**
 - Riso agli spinaci (riso gr 50/60, spinaci q.b)
 - Petto di pollo al limone gr 80/100 con insalata mista gr 50
 - Pane gr 40
 - Frutta di stagione gr 150
 - Budino gr 80/100

- VENERDI' :**
 - Pasta al ragù (pasta gr 50/60, ragù q.b.)
 - Bastoncini di pesce gr 60/70
 - Carote alla julienne gr 70
 - Pane gr 40
 - Frutta di stagione gr 150

SCHEDA MERCEOLOGICHE

La tipologia delle derrate dovrà fare riferimento alle "SCHEDA MERCEOLOGICHE" di seguito allegate.

PANE

Il pane con regolare aggiunta di sale comune, dovrà essere confezionato con "Farina di tipo O", in forme di peso unitario di Gr. 60

PASTE

Le confezioni devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione e tutte le informazioni previste dal D.P.R. 322/82 e successive modifiche ed integrazioni, come ad esempio la data di scadenza.

Pasta di semola di grano duro

Prodotta con le modalità previste dalla legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa legge n. 580/67 titolo IV art. 20 e 29 e successive modificazioni, Legge n. 440 del 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenze di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Gnocchi di patate freschi di I° qualità

RISO

Deve rispondere ai requisiti della legge. Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, Legge 8 marzo 1958 n. 325 art. 2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.

Le confezioni devono essere sigillate, riportate le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge.

CONDIMENTI A CRUDO

L'olio deve essere:

- olio di oliva extravergine

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo provenienza, il peso netto, e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 e successive modifiche ed integrazioni.

Esso deve avere un'acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive e non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Deve essere: privo di odori o sapori sgradevoli o brucianti, anche se palesi dopo il riscaldamento, non amaro né grasso.

Prosciutto cotto senza polifosfati, di 1^a qualità, coscia naturale tra le migliori marche.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminio, D.M. 21 marzo 1973, all'interno dell'involucro non ci deve essere liquido percolato.

Inoltre:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore ed odore di rancido; non deve essere in eccesso;
- il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile possibile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchettatura alveolatura o altri difetti;
- deve essere privo di conservanti,

UOVA

Sono richieste esclusivamente uova pastorizzate

SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche, gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 5 giugno 1971 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C. D. P. R. 327/80 Art. 51 alla C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche, in particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni debbano:

- o assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- o assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- o impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- o non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni, deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti non devono presentare segni comprovati avvenute parziali o totale scongelamento, qualificazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione, che deve avvenire in meno di 4 ore (D.M. del 15 giugno 1971), al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a 18° C. in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

- a temperature uguali o inferiori a -12° C: entro un mese
- a temperature uguali o inferiori a 6° C: entro una settimana
- Fagiolini, piselli, zucchine, bietole, verdure miste, spinaci, patate, etc.

Caratteristiche dei vegetali surgelati:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;

- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo.

ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione freschi, puliti selezionati, privi di additivi, integri della qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi se non freschi di stagione, possono essere surgelati.

La cooperativa deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere di 1^a qualità;
- i piselli devono essere di 1^a qualità;
- i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo;

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche minimi generali

I frutti devono essere;

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria).
- privi di odore e/o sapore anomali;
- esenti da residui fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie ed in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6 giugno 1985;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche delle specie. Coltiva e qualità richieste,
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

SALE

Il sale iodato

ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, D.P.R. 12 febbraio 1965.

OLIO

Olio extra vergine d'oliva, di colore limpido, olio di buona intensità, con acidità massima di 0.80%, adatto per i condimenti di cibi crudi (come le varie insalate).

CONSERVE VEGETALI

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11 aprile 1975.

Si ricorda che la suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro maturo.

I frutti devono essere interni e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Le confezioni devono riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- norme della ditta produttrice
- norme della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 e D.P.R. n. 322/82 e successive modifiche ed integrazioni.

Altre conserve in scatola

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore od altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

CONSERVE DI PESCE

Conserve di pesce tipo: tonno all'olio d'oliva.

Gli alimenti contenuti non devono presentare difetti di colore, odore e sapore.

Il tonno deve risultare di colore chiaro e risultare di trancio interno.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso dell'ingrediente principale
- peso netto
- norme della Ditta produttrice;
- norme della Ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente

come da D.P.R. n. 327 Art. 64 e D.P.R. n.322 e successive modifiche ed integrazioni.

Per il tonno confezionato sott'olio e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%

CARNI

La carne deve essere macellata fresca e di 1^ qualita'

Bovino.

Condizione generali:

- deve provenire da allevamenti nazionali o CBE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, Legge n.43 febbraio 1961;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Tipologia dei tagli:

Fesa - noce

Carne trita

- risultare non contaminata;
- non essere trattata con conservanti (o sostanze atte a mantenere il colore) non consentiti dalla legge;
- contenere una quantità non superiore al 3%
- essere garantita la preparazione in giornata;
- essere preparata esclusivamente da carne bovina.

Salsiccia di suino

Condizione generali:

- deve essere di 1^ qualità
- la carne con la quale è preparata deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve risultare non contaminata;
- non essere trattata con conservanti (o sostanze atte a mantenere il colore) non consentiti dalla legge;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%
- contenere parti connettivali in quantità non superiore al 3%
- essere garantita la preparazione in giornata.

PESCE

Condizioni generali:

devono essere di 1^ qualità;

Pesce fresco, di prima qualità, spinato.

Pesce (persico, merluzzo, o acciughe spinate), bastoncini di pesce.

POLLO E TACCHINO

Condizioni generali:

devono essere di 1^ qualità;

- devono provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono avere subito azione di sostanze estrogeni;
- tipologia dei tagli: petti e cosce

LATTE

Latte pastorizzato parzialmente scremato. Con contenuto di grasso compreso tra l'1% e l'1,8%

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 322 del 1982 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0° e 4° C, D.P.R. n. 327/80 Art. 47 e 52.

Devono essere di 1° qualità. Saranno rifiutati le partite di formaggio che risultano di qualità inferiore né conservanti.

SALUMI

AL COMUNE DI LIBRIZZI

Oggetto: **Dichiarazioni rese a corredo del preventivo per indagine finalizzata all'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D. LGS. 36/2023, del servizio refezione scolastica del Comune di Librizzi, per la scuola dell'infanzia e per le classi I[^], II[^], III[^], della scuola primaria di Librizzi (sezione di Via C. A. Dalla Chiesa) e IV[^] e V[^](sezione di Via Santa Maria) nonché per il personale ATA avente diritto al pasto – Anno scolastico 2023/2024.**

La/Il sottoscritto/a _____ nata/o a _____ () il ___/___/___, residente in _____, _____ (), codice fiscale: _____, nella sua qualità di:

(Selezionare una delle seguenti opzioni)

Legale rappresentante

Procuratore (In caso di procuratore) Numero di procura: _____ del ___/___/___: tipo (indicare se generale o speciale) _____

Autorizzata/o a rappresentare legalmente il seguente soggetto

_____, con sede legale in _____, _____, _____, C.F.: _____, e

P.I.: _____;

a corredo del preventivo di cui in oggetto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al Decreto Legislativo n. 36 del 31 marzo 2023 e alla normativa vigente in materia

DICHIARA

- che la ditta che rappresenta è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di: _____

I dati dell' iscrizione sono i seguenti:

numero di iscrizione

data di iscrizione

durata della ditta/data termine

forma giuridica

per attività

Codice ATECO:

- che la ditta che rappresenta è iscritta all' Albo delle Cooperative Sociali di cui alla L. n. 381/1991 *(N.B. cancellare ove non prevista dalla natura giuridica del soggetto)*.....

- che i nominativi delle persone munite dei poteri di rappresentanza sono i seguenti:

..... nato a il.....

in qualità

di

- che le posizioni assicurative e previdenziali:

- INPS: Sede di _____ - matricola _____;

- INAIL: Sede di _____ - matricola _____ P.A.T. _____;

- Altro Istituto (denominazione Istituto, numero iscrizione e sede competente):

_____;

- che il CCNL applicato: _____;

- che la sede competente dell'Agenzia delle Entrate _____

Inoltre,

D I C H I A R A

1. di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione di cui al Titolo IV, Capo II, della parte V del D.Lgs 36/2023 - Nuovo Codice dei Contratti pubblici (artt. da 94 a 98 e precisamente:

REQUISITI DI ORDINE GENERALE DI CUI AGLI ARTT. 94 E 95 D.LGS. N. 36/2023:

- Che l'impresa, società o altro soggetto non si trovano in nessuna delle condizioni di cui agli artt. 94 e 95 D.lgs. n. 36/2023 che non consentono la partecipazione alle procedure di affidamento dei contratti, l'affidamento di subappalti, e la stipula dei relativi contratti, con le precisazioni di cui alle successive dichiarazioni:

- CHE I SOGGETTI INDICATI ALL'ART. 94 COMMA 3 DEL D.LGS. 36/2023 SONO I SEGUENTI:

- IN RELAZIONE ALLE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI ALL'ART. 94 C. 1 E C. 2:

Che nessuno dei soggetti indicati al comma 3 del medesimo articolo si trova in alcuna delle condizioni di cui all'art. 94 c. 1 e c. 2 del D.lgs. 36/2023 che non consentono la partecipazione alle procedure di appalto o concessione, nonché l'affidamento di subappalti, e la stipula dei relativi contratti

Oppure

Che sussistono le seguenti fattispecie: (Indicare nome, cognome, codice fiscale, carica societaria del soggetto interessato, estremi del provvedimento adottato e ogni altra informazione utile ai sensi del comma 6 dell'art. 96 del Codice)

- IN RELAZIONE ALLE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI ALL'ART. 94 C. 5 L. D) DEL D.LGS. 36/2023

dichiara che:

l'operatore economico non si trova in stato di liquidazione coatta, fallimento/liquidazione giudiziale, concordato preventivo, concordato con continuità aziendale;

Oppure

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 o al concordato preventivo di cui all'art. 84 del D.Lgs. n. 14/2019 indica i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato numero _____ del _____ rilasciato dal Tribunale di _____ e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare n. _____ del _____ rilasciato dal Giudice Delegato, e dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 95, comma 5, del D.lgs. 14/2019 o ai sensi dell'art. 186 bis comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

Per gli operatori economici che hanno presentato domanda di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 o al concordato preventivo di cui all'art. 84 del D.Lgs. n. 14/2019 indica i seguenti estremi della presentazione della domanda numero _____ del _____ di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, numero _____ del _____ rilasciato dal Tribunale di _____;

DICHIARA, AI SENSI DEGLI ARTT. 94 COMMA 6 E 95 COMMA 2 DEL CODICE DEI CONTRATTI

(barrare la casella che interessa):

di non avere obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse o di contributi previdenziali per violazioni in materia fiscale e/o contributiva previdenziale, anche non definitivamente accertate; oppure:

di avere obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse o di contributi previdenziali per violazioni in materia fiscale e/o contributiva previdenziale definitivamente accertate e che gli stessi sono i seguenti (indicare la violazione e l'importo):

di avere obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse o di contributi previdenziali per violazioni in materia fiscale e/o contributiva previdenziale non definitivamente accertate e che gli stessi sono i seguenti (indicare la violazione e l'importo):

e
(barrare la casella che interessa in caso di risposta positiva alla precedente dichiarazione)

di aver ottemperato a tali obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte/ contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o sanzioni;

Oppure

il debito tributario/previdenziale è comunque integralmente estinto anteriormente alla scadenza del termine di presentazione della domanda;

Oppure

di aver compensato il debito tributario con crediti vantati nei confronti della pubblica amministrazione;

Ovvero (da compilare se ricorre una delle sottoelencate ipotesi) in caso di violazioni non definitivamente accertate in materia fiscale, se in relazione alle stesse:

è intervenuta pronuncia giurisdizionale favorevole all'operatore economico non passata in giudicato (sino all'eventuale riforma della stessa o sino a che la violazione risulti definitivamente accertata);

sono stati adottati provvedimenti di sospensione giurisdizionale o amministrativa.

DICHIARA DI NON INCORRERE NELLE CAUSE DI ESCLUSIONE AUTOMATICA DI CUI ALL'ART. 94, COMMA 5 DEL CODICE ED IN PARTICOLARE:

- di non essere soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (art. 94 c. 5 lett. a);

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (art. 95 c. 5 lett. b) in quanto:

è tenuto all'applicazione delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ed è in regola con le norme stesse, nonché ha ottemperato agli obblighi prescritti dalle stesse norme; Indicare l'ufficio competente: _____

non è assoggettato alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili in quanto ha un numero di dipendenti inferiore a 15 o per i motivi sotto indicati:

non è tenuto all'applicazione delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili perché, pur avendo un numero di dipendenti compreso fra 15 e 35, non ha effettuato nuove assunzioni dal

18/01/2000 o, se anche le ha effettuate, rientra nel periodo di esenzione dalla presentazione della certificazione;

- di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (art. 94 c. 5 lett. e);

DI NON INCORRERE NELLE CAUSE DI ESCLUSIONE NON AUTOMATICA DI CUI ALL'ART. 95, C.1 DEL CODICE (LETT. A, B, C ED E) ED IN PARTICOLARE DICHIARA:

- di non aver violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nonché obblighi in materia di diritto ambientale, sociale e del lavoro;

- di non essere a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi di cui all'art. 16 del Codice legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto;

- di non aver fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o di non aver altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione;

- di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 98 commi 3 e 5 del Codice: (nel caso in cui l'operatore economico si trovi in una delle situazioni sopra elencate, ad eccezione delle violazioni agli obblighi fiscali e previdenziali, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di reato o illecito e se l'operatore economico:

o ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito;

o ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative;

o ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

_____).

- di non trovarsi in una situazione che determini l'incapacità a contrattare con la P.A. ed in particolare di non aver concluso contratti di lavoro o attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico (art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001 n. 165);

- che la ditta che rappresenta soddisfa i pertinenti requisiti di ordine speciale, richiesti dalla normativa vigente.

- di essere a conoscenza degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" della Stazione appaltante consultabile nella sezione Amministrazione trasparente del sito istituzionale della Stazione appaltante;

- di impegnarsi, in caso di affidamento e con riferimento alle prestazioni oggetto del contratto, ad osservare e far osservare gli obblighi di condotta di cui al punto precedente ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo;

- di accettare, giusta sottoscrizione, integralmente il Capitolato ed allegati così come proposti dalla Stazione appaltante.

- di essere consapevole che l'indagine oggetto della presente non è vincolante per l'Amministrazione Comunale e che, quindi, non si avrà nulla a pretendere stante che la presente, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione Appaltante 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;

- di essere in possesso di certificazione HACCP e UNI EN ISO 9001-2008, del sistema di qualità conforme alle norme europee, in corso di validità (indicare il soggetto certificatore, la serie e la data di scadenza):

-
- Di essere iscritto al Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MEPA);
 - Che il proprio centro di cottura è ubicato a _____.
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Reg.to UE 2016/679 - 'GDPR'- e del D.Lgs. 10 Agosto 2018 n.101, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.
Tutte le comunicazioni di cui all'art. 90 del D.lgs. 36/2023 dovranno essere spedite al seguente indirizzo PEC: _____

Si allega fotocopia , non autenticata, di **documento valido di identità**.

Luogo Data.....

Il Rappresentante Legale

**DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE
N° 593 DEL 31/01/2006 DELL' ASSESSORE REGIONALE LL.PP.**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI D.P.R. 445/2000

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica, A.S. 2023/2024

AL COMUNE DI LIBRIZZI

Oggetto: dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità " accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione siciliana, il Ministero dell'interno, le Prefetture dell'isola, l'autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL (Circolare Assessore Regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006).

Con la presente dichiarazione , il sottoscritto/a, nato a il e residente a
via nella qualità di
della ditta..... Iscritta nel registro delle imprese tenuto presso la Camera del Commercio di.....partecipante alla procedura sopra indicata

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione:

- 1) a comunicare, tramite il R.U.P., quale titolare dell'ufficio di direzione lavori alla stazione appaltante e all'Osservatorio regionale dei lavori pubblici: lo stato di avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare;
- 2) si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- 3) a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- 4) 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.);
- 5) si obbliga ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc, ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

Dichiara espressamente e in modo solenne:

- 1) di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti, **o di trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale), con altri concorrenti, ma tale situazione non comporta che l'offerta sia**

imputabile ad un unico centro decisionale e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alle gare;

2) che non subappalterà lavorazioni 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;

3) che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, dichiara che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;

4) dichiara altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicchè, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Timbro e firma

Firma leggibile

N.B. Si allega documento di riconoscimento

In caso di R.T.I. ecc.. la presente autodichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa
In caso di Consorzio, la presente autodichiarazione dovrà essere prodotta anche dalla ditta designata.