



ISTITUTO COMPRENSIVO D'ALCONTRES
Via S. Vito n. 33 - 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
Ambito Territoriale 15 cod. fisc. 90008820830 tel 090/9761049
e-mail meic824001@istruzione.it - meic824001@pec.istruzione.it

AVVISO INDAGINE DI MERCATO

Propedeutica all'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia dei plessi S. Andrea e Calderà

Questa Amministrazione mediante la pubblicazione del presente avviso intende espletare una indagine di mercato finalizzata alla verifica della sussistenza di operatori economici idonei all'espletamento del servizio di refezione scolastica

1. OGGETTO DELLA GARA:

La prestazione del servizio di refezione scolastica per n. 25 alunni dei plessi della scuola infanzia S.Andrea e Calderà appartenenti all'Istituto Comprensivo D'Alcontres dal momento dell'affidamento e fino all'avvio del servizio da parte del Comune di Barcellona Pozzo di Gotto con possibilità di proroga quando il servizio Comunale cesserà e anche per il prossimo anno scolastico a parità di condizioni offerte e di requisiti richiesti. L'oggetto dell'appalto deve consistere nelle seguenti prestazioni e forniture:

1. Preparazione dei pasti secondo la tabella alimentare trascritta in calce in locali e attrezzature dell'appaltatore sul quale graverà il costo dei generi alimentari occorrenti
2. Trasporto dei pasti con mezzi idonei secondo la normativa vigente in materia igienico sanitaria nei due plessi interessati al servizio; per il trasporto è necessario utilizzare contenitori isotermeici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.
3. Sistemazione dei tavoli per la refezione
4. Scodellamento e distribuzione dei pasti

2. SOGGETTI AMMESSI:

Requisiti di ordine generale:

insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.LGS 50/2016 s.m.i.

Requisiti di ordine speciale:

1) di idoneità

- iscrizione registro delle imprese C.C.I.A.A. o altro registro professionale per l'attività di esercizio della refezione scolastica e/o collettiva
- essere in possesso di almeno un mezzo di trasporto adeguato alla esecuzione del servizio oggetto di appalto conferme alla vigente normativa in materia (L. 327/80 e D.Lgs 155/97) con particolare riferimento a quelle relative alla disciplina igienica per il trasporto di sostanze alimentari
- essere proprietario o avere nella propria disponibilità, dalla data di presentazione della offerta e nel caso di affidamento, per tutta la durata del rapporto, di un centro di cottura che permetta la consegna dei pasti entro il limite massimo di percorrenza di 10 minuti dal centro di cottura ai locali scolastici

2) di capacità tecnico professionale

3. TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori interessati possono far pervenire una dichiarazione di richiesta di partecipazione alla gara inviando il modulo di adesione compilato in ogni sua parte corredato da documento di identità in corso di validità tramite trasmissione all'indirizzo pec di seguito trascritto: meic82400l@pec.istruzione.it

La richiesta di partecipazione deve pervenire entro il 27/11/2019

4. STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato all'esito dell'affidamento dell'appalto, le spese graveranno per intero sui genitori che si assumeranno l'onere economico di corrispondere il quantum direttamente presso le casse della ditta appaltatrice con le modalità dalla stessa ritenute più funzionali

5. ALTRE INFORMAZIONI

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di annullare, modificare sospendere in tutto o in parte la presente indagine con atto motivato

Barcellona Pozzo di Gotto, 18/11/2019

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Patrizia ITALIA
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
Ex art.3, comma 2, D.Lgs. 39/93

Tabella alimentare allegata:

| GIORNO | DESCRIZIONE PIETANZA |
|-----------|---|
| LUNEDÌ | primo piatto - pane - frutta di stagione |
| MARTEDÌ | primo piatto - pane - frutta di stagione |
| MERCOLEDÌ | secondo piatto - contorno - pane - frutta di stagione |
| GIOVEDÌ | primo piatto - pane - frutta di stagione |
| VENERDÌ | secondo piatto - contorno - pane - frutta di stagione |

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori. Il secondo piatto deve essere accompagnato da un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana)

Il pane non deve essere addizionato di grassi e deve essere a ridotto contenuto di sale

La frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.