



COMUNE DI SANTA NINFA

Libero consorzio comunale di Trapani

Area affari generali, servizi alle persone ed alle imprese

Ufficio Servizi Scolastici tel. 0924 992210 – 0924 992243

protocollo@pec.comune.santaninfa.tp.it

A v v i s o di indagine di mercato ai sensi dell'art.36 comma 2 – lettera b – del D.Lgs. n. 50/2016 per la raccolta di manifestazioni di interesse a partecipare alle gare per l'affidamento delle forniture occorrenti per il servizio refezionale a.s. 2022/2023(Ottobre/ Dicembre 2022- Gennaio /Maggio 2023)

Si rende noto che occorre provvedere all'indizione di una gara d'appalto da espletarsi mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) e dell'art.216 – comma 9 del D. Lgs n. 50/2016 per l'affidamento delle forniture occorrenti per il servizio refezionale Periodo Ottobre 2022 -Maggio 2023 – giusta determina dirigenziale n. 101 del 23.09.2022.

Stazione Appaltante: Comune di Santa Ninfa

Oggetto dell'appalto:

- 1. Fornitura di generi alimentari** (pasta di vario formato - passata di pomodoro - olio extra vergine di oliva - formaggio grana padano – prosciutto - provola e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 34.391,82 – Iva esclusa.**
- 2. Fornitura di carne** (fettina 1° taglio – carne 2° taglio- petto di pollo – salsiccia – uova e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 20.909,09– Iva esclusa-**
- 3. Fornitura di prodotti ortofrutticoli** (mele – pere- banane – sedano – carote – patate – cipolle e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 17.788,16– Iva esclusa.**
- 4. Fornitura di pane** (panini da gr 100 – panini da gr 50 – pane da gr 500 – pangrattato, pizza a taglio, arancine e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 12.500,00– Iva esclusa**
- 5. Fornitura di stoviglie biodegradabili e materiale vario per la pulizia** (stoviglie biodegradabili – tovaglioli e tovaglie monouso – sacchetti x n.u. e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 17.213,11– Iva esclusa**

Durata della fornitura:

- periodo ottobre-dicembre 2022 –
- gennaio- maggio2023

Il criterio di aggiudicazione sarà quello del **minor prezzo** ai sensi di quanto previsto dall'art.95 del D.lgs. n. 50 /2016.

L'aggiudicazione avverrà in favore del Concorrente che offrirà l'importo complessivo più basso.

Le quantità delle forniture per tipologia, riportate nelle tabelle tengono conto del fabbisogno presunto annuo; esse pertanto, sulla base delle diverse esigenze che dovessero emergere nel corso della vigenza contrattuale, potranno subire variazioni quantitative in aumento o in diminuzione, riguardo all'effettiva necessità e sono sinteticamente sotto riportate.

Maggiori particolari sono riportati nel progetto allegato alla determinazione di attivazione della procedura a contrarre per le forniture di articoli necessari al servizio di mensa scolastica – anno 2022/2023.

In particolare, gli appaltatori dovranno garantire le forniture di seguito elencate con le seguenti caratteristiche:

FORNITURA GENERI ALIMENTARI :

PRODOTTO	Caratteristica/Marca	quantità
Aceto di vino conf. da litri 1	CIRIO	100
Acqua minerale naturale conf x 6 - bottiglie da litri 2	vera	7000
Aromi vari in busta (noce moscata, pepe, pinoli)		150
Bastoncini di pesce varie forme surgelato al kg		350
Besciamella conf. da gr.500	Chef	150
Brioscine	bauli	50
Burro in conf. da gr. 200	GRANAROLO	80
Carote a disco gr 450		700
Crackers salati	PAVESI	50
Dadi conf. x 20	STAR	150
Fesa di tacchino kg		5
Formaggio Grana Padano kg	1^ QUALITA' stagionato	400
FORMAGGINI Galbani x 8		100
generi vari per alunni celiaci o intolleranti a determinati alimenti		€ 1.000,00
Mais conf. Da gr.326x3		300
Minestrone di verdure varie kg 1		180
Olio di semi vari in conf. da litri 1	OLITA(STAR)	80
	GIGLIO Azienda GLORIOSO Cantina Sociale "Santa Ninfa"	650
Olio extra vergine d'oliva		
Passata di pomodoro	JOLLY (litri 1)	4500
Pelati da gr 800		700
Pasta all'uovo – lasagne per pasticcio- conf. da gr.500	BARILLA	300
Pasta di semola di grano duro in conf. da gr.500	POIATTI-TOMASELLO	800
Pasta di semola di grano duro in conf. da Kg. 1	POIATTI-TOMASELLO	3200

Patatine prefritte Kg 1		200
Piselli verdi kg 1	orogel	280
Nutella Ferrero Gr 900		50
Mortadella kg	GALBANI	15
Prosciutto cotto di coscia 1^ qualità senza polifosfati kg	GALBANI	120
Provola dolce kg	GALBANI	60
Riso originario in conf. da Kg. 1	GALLO	150
Sale da cucina iodato conf. da gr. 1.000		150*
Salame Ungherese KG		15
Succo di frutta da litri 1	Yoga	250
Succo di frutta da ml 125 con cannuccia	conf. da 3 pezzi Valfrutta	350
Tonno da gr. 160 conf x 2	Palmera	150
Zucchero conf. da Kg.1	Eridania	60

FORNITURA CARNE:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	QUANTITA' PRESUNTA
Fettina 1° taglio	Carne di vitello- vitellone (età inferiore 12 mesi), di macellazione fresca aut refrigerata, derivata dalla trincea, dal tenero di codata , dalla sfasciatura e dal perno	kg 700
Carne 2° taglio	Carne di vitello – vitellone (età inferiore 12 mesi) di macellazione fresca aut refrigerata, per spezzatino o tritato derivata da muscolo o punta di petto (quantità visibile di grasso non superiore al 5%)	kg 700
Petto di pollo	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	kg 400
Hamburger	Carne di vitello – vitellone (età inferiore 12 mesi) di macellazione fresca aut refrigerata, per spezzatino o tritato derivata da muscolo o punta di petto (quantità visibile di grasso non superiore al 5%)	kg 300
Fettine di suino	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	Kg 400
Salsiccia	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	kg 800
Salsiccia di Pollo	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	Kg 10
Uovo	Categoria A derivato da gallina allevata a terra	n. 5.000

FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA
Aglio in vaschetta	1^ qualità	nr	100
Arance	1^ qualità	Kg.	1.500
Banane	1^ qualità	Kg.	3000
Basilico	1^ qualità	Nr.	200

Carote	1^ qualità	vaschetta	300
Cipolle	1^ qualità	Kg.	140
Finocchi	1^ qualità	cadauno	600
Lattuga icesberg	1^ qualità	nr	500
Lenticchie	1^ qualità	Kg	300
Limoni	1^ qualità	Kg.	80
Mandarini	1^ qualità	Kg.	1.500
Mele	1^ qualità	Kg.	3000
Patate	1^ qualità	Kg.	1.000
Pere	1^ qualità	Kg.	2.500
Pomodoro per insalata	1^ qualità	Kg.	300
Prezzemolo	1^ qualità	mazzo	200
Sedano	1^ qualità	mazzo	150
Uva	1^ qualità	Kg.	250

FORNITURA PANE:

PRODOTTO	UNITA' DI MISURA QUANTITA' PRESUNTA	
Panino da gr.100 di semola di grano duro confezionato in atmosfera protettiva (MAP) nel rispetto della metodologia HACCP	n.	4000
Panino da gr.50 di semola di grano duro confezionato in atmosfera protettiva (MAP) nel rispetto della metodologia HACCP	n.	7000
Pangrattato in conf. da gr.500 e/o da Kg. 1	kg	200
pane da KG 1 di semola di grano duro confezionato in atmosfera protettiva (MAP) nel rispetto della metodologia HACCP	kg	2000
Pizza in teglia	nr.	100
Tavola calda	nr.	1000

FORNITURA STOVIGLIE BIODEGRADABILI E MATERILE VARIO PER LA PULIZIA:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA QUANTITA' PRESUNTA	
Ace Barilotto da lt. 3		conf.	50
Alcool da lt. 0,750		nr.	50
Ammorbidente da l. 4		nr.	15
Bastone per mocio		nr.	15

Bicchiere 200 ml trasparente	In PLA – acido polilattico -, peso netto unitario non inferiore a gr 2,70 circa utilizzabile solo per bevande fredde - conf. da 100 pz.	conf.	600
Bravo saponato conf. x 7		conf.	150
Carta alluminio da m 150		conf.	25
Carta forno da m 50	Cuki	conf.	40
Carta igienica		conf.	15
Cif crema da 700 ml		nr.	60
Detersivo lavatrice	Sole 120 misurini	num.	20
Lisoform da lt. 1		conf.	150
Mocio ricambio		nr.	25
Napisan igienizzante spray da 500 ml		nr.	100
Omino Bianco		Nr.	20
Detersivo Piatti tanica da l. 5		nr.	60
Paletta spazzatura in plastica con manico		nr.	8
Panno Vileda giallo conf. x 3		conf.	80
Piatto piano diametro 225 mm	In polpa di cellulosa completamente biodegradabile e compostabile in conformità alla norma EN 13432 . Peso netto unitario non inferiore a gr 14 circa - . Utilizzabile per cibi freddi e caldi fino ad una temperatura di non superiore a 90°	nr.	30.000
Retina acciaio conf. x 2 spirale acciaio inossidabile	Spontex	conf.	100
Rio Azzurro da 750 ml		nr.	35
Sacchetti spazzatura 55 x 65		conf.	50
Sacchetti spazzatura grandi 70 x 110		conf.	70
Sacchetto monouso porta posate conf da 1000		Conf	50
Sacchetto N.U.	In plastica resistente all'uso (tipo industriale) 70x110 pesatura unitaria del sacchetto 160 gr.ca -conf. da Kg. 20	conf.	35
Sapone liquido da litri 5		nr.	10

Scodella diametro 176 mm	In polpa di cellulosa completamente biodegradabile e compostabile in conformità alla norma EN 13432 . Peso netto unitario non inferiore a gr. 11,70 circa - . Utilizzabile per cibi freddi e caldi fino ad una temperatura di non superiore a 90°	nr.	40.000
Scopa con bastone metallico		nr.	20
Secchio+ strizzatolo +mocio+ bastone		nr.	10
Sgrassatore Chanteclair da 625 ml		nr.	100
Spugne lisce ruvide giganti – conf.x 3		conf.	100
Tovaglietta di carta	Pesante bianca cm 100x100 - conf. da 400 pz.	Conf.	50
Tovagliolo di carta	Bianco pura cellulosa mono velo 33x33 in conf. Da 250 pz. Circa	conf.	150
Guanti in lattice x100		Conf	70
Rotoli carta monouso conf da 2		Conf	60
Smac Acciaio		Conf	80

Non è consentito il sub-appalto ed è escluso l'avvalimento

Requisiti di partecipazione

Possono presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art.45 del D.Lgs. 50/2016.

Procedura di partecipazione

La selezione degli operatori è ispirata ai principi di cui all'art.30 del D.Lgs. 50/2016.

Saranno invitati alla procedura diretta telematica tutti coloro che ne faranno richiesta, e dichiareranno il possesso dei requisiti generali e l'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

La gara si svolgerà sulla piattaforma telematica MEPAL (<https://mepal.asmecomm.it/home/>) dove tutti gli operatori economici che hanno fatto pervenire manifestazione di interesse a partecipare alla gara devono registrarsi, al fine di ricevere, sempre telematicamente, la richiesta di offerta.

Ai sensi del DPR 445/2010, art.71, la S.A. si riserva la facoltà di verificare la veridicità dei dati indicati nella domanda e di richiedere in qualsiasi momento i documenti giustificativi.

Gli operatori economici dei settori interessati, dovranno far pervenire entro e non oltre **il giorno 03/10/2022 alle ore 10,00** all'indirizzo PEC:

protocollo@pec.comune.santaninfa.tp.it apposita domanda, redatta sulla base del modello allegato alla presente, nella quale si manifesti l'interesse ad essere invitati alla suddetta procedura,

avendo cura di indicare in modo chiaro i propri dati ovvero la ragione sociale, indirizzo, recapito telefonico, indirizzo PEC, ecc.

Santa Ninfa 23/9/2022

La Responsabile dell'Ufficio Scolastico
(De Simone Giuseppina)

De Simone Giuseppina

Il Responsabile dell'Area Affari Generali
Dr. Alessandro Errante Parrino

AEP

