



COMUNE DI SANTA NINFA

Prov. Trapani

Area affari generali, servizi alle persone ed alle imprese

Ufficio Servizi Scolastici tel. 0924 992210 – 0924 992243

protocollo@pec.comune.santaninfa.tp.it

prot. n. 10768

del 04.09.2017

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. 2017/2018.-

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 a.s. 2017/2018.

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: **€ 30.514,15 – 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: **€ 22.054,55 – 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: **€ 16.650,96 – Iva esclusa.**
- 4. Fornitura di prodotti di carta monouso e per la pulizia** (piatti di plastica – bicchieri di plastica – tovaglioli di carta – sacchetti x n.u. e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 11.762,30 – Iva esclusa**
- 5. Fornitura di pane** (panini da gr 100 – panini da gr 50 – pane da gr 500 – pangrattato e quant'altro elencato nel prospetto delle quantità presunte per tipologia).
Importo stimato della fornitura: **€ 7.990,38 – Iva esclusa**

Durata della fornitura:

- anno 2017: periodo ottobre - dicembre
- anno 2018: periodo gennaio - maggio

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 2017/2018.

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

FORNITURA GENERI ALIMENTARI :

PRODOTTO	Caratteristica/Marca	quantità
Pasta di semola di grano duro in conf. da gr.500	POIATTI-TOMASELLO	500
Pasta di semola di grano duro in conf. da Kg. 1	POIATTI -TOMASELLO	3.000
Pasta all'uovo – lasagne per pasticcio- conf. da gr.500	BARILLA	150
Riso originario in conf. da Kg. 1	GALLO	150
Passata di pomodoro in conf. da gr.700	STAR - JOLLY (litri 1)	5.000
Pomodoro pelato in conf. da gr. 800	DE RICA	600
Olio extra vergine d'oliva	olio con punteggio organolettico pari o superiore a 6,5-tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1% prodotto esclusivamente attraverso processi fisici: frangitura,spremitura, separazione	700
Olio di semi vari in conf. da litri 1	OLITA(STAR)	100
Formaggio Grana Padano	1^ QUALITA' stagionato	400
Provola dolce	GALBANI	60
Burro in conf. da gr. 250	GRANAROLO	20
Lenticchie (Secche) form. n.7		100
Prosciutto cotto di coscia 1^qualità senza polifosfati	GALBANI	120
Zucchero conf.da Kg.1	Eridania	100
Sale da cucina iodato conf.da gr. 1.000		200
Dadi conf. x 20	STAR	150
Aceto di vino conf. da litri 1	CIRIO	100
Aromi vari in busta (noce moscata, pepe, pinoli)		200
Besciamella conf. da gr.500	PARMALAT	150
Mais conf. Da gr.326 x 3	Valfrutta	300
Succo di frutta da litri 1	Yoga	100
Succo di frutta da ml 125 con cannuccia	conf. da 3 pezzi Valfrutta	700
Tonno da gr. 160 conf x 2	Palmera	150
Acqua minerale naturale conf x 6 - bottiglie da litri 2	Vera	7.000

Patatine prefritte	Orogel	250
Piselli verdi	Orogel	250
Carote a disco		250
generi vari per alunni celiaci o intolleranti a determinati alimenti		
Minestrone di verdure varie	Orogel	150

FORNITURA CARNE:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	QUANTITA' PRESUNTA
Fettina 1° taglio	Carne di vitello- vitellone (età inferiore 12 mesi), di macellazione fresca aut refrigerata, derivata dalla trinca, dal tenero di codata , dalla sfasciatura e dal perno	kg 900
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 800
Petto di pollo	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	kg 900
Salsiccia	Carne di macellazione fresca aut refrigerata	kg 850
Uovo	Categoria A derivato da gallina allevata a terra	n. 5.000

FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA		QUANTITA' PRESUNTA
Patate	1^ qualità	Kg.		1.000
Cipolle	1^ qualità	Kg.		150
Sedano	1^ qualità	mazzo		300
Carote	1^ qualità	vaschetta		250
Prezzemolo	1^ qualità	mazzo		350
Lattuga icesberg	1^ qualità	nr		500
Pomodoro per insalata	1^ qualità	Kg.		300
Finocchi	1^ qualità	mazzo		600
Mele	1^ qualità	Kg.		1.600
Banane	1^ qualità	Kg.		2.000
Pere	1^ qualità	Kg.		1.500
Arance	1^ qualità	Kg.		1.300
Mandarini	1^ qualità	Kg.		1.000
Fragole in vaschetta	1^ qualità	vaschetta		1.200
Nespole	1^ qualità	Kg.		400
Limoni	1^ qualità	Kg.		100
Aglio in vaschetta	1^ qualità	nr		140
Uva	1^ qualità	Kg.		500

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.	6.000
Panino da gr.50 di semola di grano duro confezionato in atmosfera protettiva (MAP) nel rispetto della metodologia HACCP	n.	10.000
Pangrattato in conf. da gr.500 e/o da Kg. 1	kg	200
pane da gr 500 di semola di grano duro confezionato in atmosfera protettiva (MAP) nel rispetto della metodologia HACCP	kg	900
Pizza a taglio e arancine alla carne	nr.	2.000

FORNITURA PRODOTTI DI CARTA MONOUSO E PER LA PULIZIA:

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA QUANTITA' PRESUNTA	
Piatto in plastica	Fondo e piano, grande, extra rigido, per alimenti resistente all'uso del coltello, utilizzabile per tutti i cibi freddi e caldi fino ad una temperatura di 80° C, pesatura del piatto 14-15-gr.ca. colore bianco.	nr.	45.000
Bicchiere in plastica	Colore bianco, rigido, cc. 200, resistente all'uso di bevande sia fredde che calde, in conf. da 100 pz.	conf.	600
Cucchiaino in plastica	Rigido, di colore bianco, resistente all'uso cui è destinato, conf. da 100 pz.	conf.	200
Tovagliolo di carta	Bianco pura cellulosa mono velo 33x33 in conf. da 250 pz. circa	conf.	300
Tovaglietta di carta	Pesante bianca cm 100x100 - conf. da 400 pz.	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.	25
Carta forno da m 50	Cuki	conf.	40
Carta alluminio da m 150		conf.	25
Bravo saponato conf. x 7		conf.	150
Detersivo lavatrice	Sole 120 misurini	num.	20

Lisoform da lt. 1		conf.	150
Vim polvere da gr.750		conf.	60
Ace Barilotto da lt. 3		conf.	50
Oro piatti tanica da l. 5		nr.	80
Spugne lisce ruvide giganti – conf.x 3	SCOTCH BRITE	conf.	150
Sacchetti spazzatura 55 x 65		conf.	50
Panno Vileda giallo conf. x 3		conf.	80
Sacchetti spazzatura grandi 70 x 110		conf.	50
Sgrassatore Chanteclair da 625 ml		nr.	100
Napisan igienizzante spray da 500 ml		nr.	100
Carta igienica		conf.	15
Rio Azzurro da 750 ml		nr.	35
Cif crema da 700 ml		nr.	60
Bastone per mocio	Vileda	nr.	15
Alcool da lt. 0,750		nr.	100
Scopa con bastone metallico		nr.	20
cif acciaio spray da ml 600		nr.	100
Retina acciaio conf. x 2 spirale acciaio inossidabile	Spontex	conf.	150
Mocio ricambio	Vileda	nr.	30
Secchio+ strizzatolo +mocio+ bastone	Vileda	nr.	10
Smacchiatore Omino bianco liquido da l. 1,500		nr.	30
Sapone liquido da litri 5		nr.	8
Paletta spazzatura in plastica con manico		nr.	10
Ammorbidente da l. 4		nr.	20

Ciascun operatore può partecipare ad una sola fornitura fra quelle indicate nel presente avviso.

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

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 giorni 15 (quindici) giorni dalla pubblicazione della presente 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 succitata procedura, avendo cura di indicare in modo chiaro i propri dati ovvero la ragione sociale, indirizzo, recapito telefonico, indirizzo PEC, ecc.

Santa Ninfa 31.08.2017

Il responsabile dell'area affari generali
F.to dott.ssa Carolina Giambalvo