COMUNE DI CATANZARO

tel. 09618811 C.F./ P.IVA 00129520797
Via G. Iannoni, 68 -88100 Catanzaro
SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE
PEC:mario.mancuso@certificata.comune.catanzaro.it

AVVISO DI RETTIFICA

OGGETTO: Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Catanzaro relativo agli anni scolatici 2016/2017 e 2017/2018 con inizio presumibilmente dal 1° ottobre 2016 e termine al 30 giugno 2018. **CIG : 6768480663**

Con riferimento alla procedura di gara indicata in oggetto (Determina a contrarre n.2219 del 26/07/2016)

SI PRECISA CHE

Con Determinazione Dirigenziale n.2442 del 16.8.2016 sono state rettificate la determinazione dirigenziale n.2331 del 04/08/2016 di approvazione capitolato speciale e la determinazione dirigenziale n.2332 del 04.08.2016 e, conseguentemente, il capitolato speciale, il disciplinare di gara ed il modello n. 5 della modulistica nelle parti di seguito indicate:

1) **Art.4 del capitolato** (CENTRO DI PRODUZIONE E QUANTITA' PASTI)
....Il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità di servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nella idoneità Sanitaria.
Leggasi : ....Il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità di servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nella idoneità Sanitaria.

2) **Paragrafo 5.3 del disciplinare di gara (Requisiti di capacità tecnico organizzativa) Al punto 3.** i concorrenti, **a pena di esclusione,** dovranno altresì dichiarare di:
   - .....
   - di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri ,oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze,regolarmente autorizzato ai sensi Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio, nella misura indicata nel Capitolato speciale.

   Si precisa che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: Avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o

disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

Leggasi: di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri ,oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze,regolarmente autorizzato ai sensi Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio, nella misura indicata nel Capitolato speciale.

Si precisa che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: Avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

3) **Modello 5 (Requisiti di partecipazione e specifiche per l'esecuzione)**

Alla lettera c) possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale :
di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

LEGGASI:

di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 Il minuti.**

IL RESPONSABILE DELLA SUAC

Dott. Giuseppe Arno

IL RUP

dott. Mario Mancuso

IL DIRIGENTE

(Dott.ssa Giuseppina Casalinuovo)