



# COMUNE DI TORREGLIA

PROVINCIA DI PADOVA

AREA I  
AFFARI GENERALI E SERVIZI ALLA PERSONA  
Ufficio SEGRETERIA

COPIA

DETERMINAZIONE n. 16  
del 23-03-2017

Registro Gen.le Deter.ni n. 93  
del 23-03-2017

**OGGETTO:** INDIZIONE GARA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO PASTO VEICOLATO IN MULTI PORZIONE E FORNITURA DI PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE LATTANTI PER ASILO NIDO COMUNALE "LA PICCOLA CAMELOT" PER GLI A.S. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI A.S. 2021-2022 E 2022-2023. DETERMINA A CONTRARRE

## IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DATO atto che con il Decreto Sindacale n. 36 del 03/12/2012 è stata incaricata la dr.ssa Manuela Manfredini della responsabilità dei servizi compresi nell'Area I – Affari Generali e Servizi alla Persona, dando atto che detto incarico, ai sensi dell'art. 11 del CCNL 31.03.1999 coincide con l'esercizio delle funzioni di responsabile degli uffici e servizi di cui all'art. 109, comma 2, del D. Lgs. 18.08.00 n. 267;

VISTA la delibera di C.C. n. 9 del 27/02/2017, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2017/2019;

VISTA la deliberazione della Giunta Comunale n. 137 del 12.09.2016, con la quale sono state assegnate ai responsabili di Settore le dotazioni finanziarie per l'esercizio finanziario 2016/2018 per l'espletamento delle funzioni gestionali di loro competenza ai sensi dell'art. 107 del D.lgs. n. 267/2000;

DATO ATTO che è stata verificata la regolarità e correttezza dell'azione amministrativa in relazione al presente provvedimento ai sensi di quanto dispone l'art. 4 del "Regolamento Comunale per l'applicazione della disciplina dei controlli interni" approvato con delibera di C.C. n. 3 del 27.02.13, in attuazione dell'art. 147-bis del D.Lgs. 267/2000;

RICHIAMATA la delibera di G.C. n. 33 del 08.03.2017 con la quale si disponeva di provvedere all'affidamento del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale "La Piccola Camelot" per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, e possibilità di rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e

2022-2023 e veniva demandato al competente responsabile ogni conseguente provvedimento attuativo;

DATO ATTO che per il servizio di ristorazione non è presente alcuna convenzione in CONSIP e neppure è stato aperto alcun bando di abilitazione per il Me.PA.;

VISTO che con delibera di C.C. n. 47 del 31.08.2016 del il Comune di Torreglia ha aderito alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) tra i Comuni di Selvazzano Dentro e Teolo e il competente responsabile ha successivamente sottoscritto la relativa convenzione;

RICHIAMATO l'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e art. 32, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016 relativamente alla necessità che l'affidamento dei contratti pubblici sia preceduta da determina contrarre, nella quale devono essere individuati gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

ATTESO che si intende provvedere all'affidamento dell'appalto per il servizio in oggetto mediante indizione di procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) dello stesso D.Lgs., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante affidamento dell'espletamento della gara alla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Selvazzano Dentro e Teolo a cui il Comune di Torreglia ha aderito;

VISTO che per l'espletamento della gara, si intende richiedere ai partecipanti, oltre ai requisiti di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 determinati requisiti minimi di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria nonché capacità tecnica e professionale, come meglio descritti nell'allegato sub C) al paragrafo 1 (1.A, 1.B e 1.C);

VISTO che si e si intende stabilire i criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica indicati nell'allegato sub C) al paragrafo 2 (2.A e 2.B), dettando, come nell'allegato, le prescrizioni per la stesura della relazione contenete l'offerta tecnica;

RICHIAMATO l'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 circa il ruolo e funzioni del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni;

DATO ATTO che il ruolo di RUP viene svolto dal Responsabile I Area Affari Generale e Servizi alla persona dr.ssa Manuela Manfredini ai sensi del combinato disposto degli artt. 107, comma 3, lett. b) e 109, comma 2, del D.Lgs. 18.08.00 n. 267;

VISTO che il servizio oggetto del presente appalto deve essere reso secondo le modalità e condizioni definite nel *"Capitolato speciale di appalto del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale La Piccola Camelot per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 con eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e 2022-2023*, allegato sub A al presente provvedimento, e dato atto che nel capitolato vengono definiti gli elementi essenziali del contratto che si andrà a stipulare con l'aggiudicatario, come richiedono gli artt. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e 32, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016";

DATO ATTO che, per le modalità di realizzazione del servizio, che non comporta attività di lavoro all'interno della struttura, ma unicamente la consegna dei pasti al personale del Nido, che

provvede alla somministrazione, con parcheggio del mezzo di trasporto in area pubblica esterna, non viene ravvisata l'esistenza di rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 del suddetto D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e che pertanto non si ritiene necessaria la redazione del DUVRI.

DATO ATTO che il CPV è 55524000-9 e che il CIG verrà acquisito dal RUP una volta conclusa la fase preliminare delle indagini di mercato e prima dell'affidamento della gara alla C.U.C.;

ATTESO che al fase preliminare delle indagini di mercato viene svolta dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 216, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, mediante pubblicazione dell' "Avviso Esplorativo per manifestazione di interesse a partecipare a procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, affidata alla Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Selvazzano Dentro e Teolo per appalto del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale La Piccola Camelot per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 con eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e 2022-2023", allegato sub B al presente atto, rivolto ai soggetti che presentano, oltre ai requisiti di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 determinati requisiti minimi di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria nonché capacità tecnica e professionale, come meglio descritti nell'allegato Avviso;

STABILITO che detto Avviso sarà pubblicato sul sito web del Comune di Torreglia [www.comune.torreglia.pd.it](http://www.comune.torreglia.pd.it) sezione "Amministrazione Trasparente" sub-sezione "Bandi di gara e Contratti", e sull'Albo Pretorio on-line, per un periodo di almeno 15 giorni consecutivi;

RITENUTO di procedere come segue per l'individuazione degli operatori economici da invitare nella gara ristretta che sarà svolta dalla C.U.C.:

- in apposita seduta pubblica fissata il giorno 14 aprile 2017 alle ore 10.00 saranno sorteggiati n. 5 operatori, tra quelli che hanno chiesto di essere invitati, a seguito pubblicazione dell'Avviso Esplorativo e che abbiano i requisiti nello stesso indicati, con facoltà dell'Ente di invitare altri operatori che svolgono attività di ristorazione collettiva, ove chiedano di essere invitati meno di 5 soggetti;
- il verbale di sorteggio sarà approvato e reso pubblico con apposito atto;

STABILITO che nel caso chieda di essere invitato l'operatore economico che attualmente svolge il servizio di ristorazione per l'asilo nido comunale, ditta Sodexo Italia s.p.a., sarà anch'esso ammesso al sorteggio e se sorteggiato, sarà invitato alla procedura di gara, atteso che ha finora svolto il servizio in modo soddisfacente, nel rispetto di quanto richiesto dalle clausole contrattuali;

STABILITO che si procederà come segue per l'eventuale sorteggio, qualora siano più di 5 gli operatori che manifestano interesse, al fine di garantire nel contempo la trasparenza e la segretezza degli invitati:

- verrà assegnato un numero identificativo a ciascun operatore e sarà allo stesso comunicato separatamente via pec, con invito ad essere presente a mezzo rappresentante legale o persona dallo stesso delegata;
- alla seduta per il sorteggio ciascun operatore sarà chiamato a qualificarsi separatamente e verrà indicato con un numero nel verbale di sorteggio;
- due presenti saranno chiamati a firmare separatamente il verbale solo con nome e cognome e senza indicazione della qualifica;
- in mancanza di operatori presenti, saranno chiamati a presenziare al sorteggio come testimoni due dipendenti comunali non subordinati al RUP che firmeranno il verbale;

DATO ATTO che una volta individuati i 5 operatori da invitare verranno comunicati alla C.U.C. per l'espletamento della gara, rimanendo in carico alla stazione appaltante l'acquisizione del CIG e l'inserimento dei dati della gara nell'apposita procedura del SIMOG, la gestione della procedura AvcPass per la verifica dei requisiti, la determina di aggiudicazione, la stipula e l'esecuzione del contratto;

RITENUTO di richiedere alla C.U.C. che almeno uno dei membri esterni della Commissione giudicatrice sia nominato scegliendolo tra esperti in materia di ristorazione scolastica del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS;

ATTESO che il valore complessivo dell'appalto è stimato in € 154.320,00 oltre IVA;

VISTO che in base all'art. 8 della convenzione per l'adesione del Comune di Torreglia alla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Selvazzano Dentro e Teolo, per le gare svolte dalla Centrale a favore della stazione appaltante è dovuto, in caso di appalti di servizi, a titolo di concorso spese, un importo pari all'1% del valore della gara per importi superiori ai 40.000,00 euro e inferiori a 500.000,00 euro sulla parte eccedente i 40.000,00 euro;

RITENUTO pertanto di impegnare a favore del Comune di Selvazzano Dentro la spesa di € 1.143,20, con imputazione al cap. 816 cod. 12.01-1.03.02.99.999 del bilancio 2017-2019 esercizio 2017 esigibilità 2017, che saranno versati una volta conclusa la fase della procedura gara a carico della Centrale di Committenza;

STABILITO altresì di impegnare la somma di € 225,00 per il contributo di gara dovuto all'ANAC con imputazione al cap. cap. 816 cod. 12.01-1.03.02.99.999 del bilancio 2017-2019 esercizio 2017 esigibilità 2017;

VISTO il combinato disposto degli artt. 107, comma 3 e 109, comma 2, del D.Lgs. 18.08.00 n. 267, che assegna ai responsabili degli uffici e dei servizi i compiti gestionali di attuazione degli atti di indirizzo politico;

VISTO che sussiste la copertura finanziaria di cui all'art. 151, comma 4, del D.Lgs. 18.08.00 n. 267;

#### DETERMINA

1. di indire procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) dello stesso D.Lgs., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento dell'appalto del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale La Piccola Camelot per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 con eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e 2022-2023 – CPV 55524000-9;

2. di stabilire che il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità indicate nel "*Capitolato speciale di appalto del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale La Piccola Camelot per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 con eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e 2022-2023*" (allegato sub A), e di dare atto che in detto allegato vengono definiti gli elementi essenziali del contratto che si andrà a stipulare con l'aggiudicatario, come richiedono gli artt. 192

del D.Lgs. n. 267/2000 e 32, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016;

3. di dare atto che, per le modalità di realizzazione del servizio come meglio specificate in premessa, non viene ravvisata l'esistenza di rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 del suddetto D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e che pertanto non si ritiene necessaria la redazione del DUVRI;

4. di stabilire che per l'espletamento della gara, sono richiesti ai partecipanti, oltre ai requisiti di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 determinati requisiti minimi di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria nonché capacità tecnica e professionale, come meglio descritti nell'allegato sub C) al paragrafo 1 (1.A, 1.B e 1.C), cui si atterrà la C.U.C. nella stesura del disciplinare di gara;

5. di stabilire i criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica indicati nell'allegato sub C) al paragrafo 2 (2.A e 2.B) e le prescrizioni per la stesura della relazione contenete l'offerta tecnica meglio specificate nello stesso allegato al paragrafo 2.A "Note per la stesura della relazione", cui si atterrà la C.U.C. nella stesura del disciplinare di gara;

6. di richiedere alla C.U.C. che almeno uno dei membri esterni della Commissione giudicatrice sia nominato scegliendolo tra esperti in materia di ristorazione scolastica del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS;

7. di procedere alle indagini di mercato, ai sensi dell'art. 216, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, mediante pubblicazione dell'*"Avviso Esplorativo per manifestazione di interesse a partecipare a procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, affidata alla Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Selvazzano Dentro e Teolo per appalto del servizio di ristorazione a mezzo di pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale La Piccola Camelot per gli a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 con eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022 e 2022-2023"* (Allegato sub B), rivolto ai soggetti che presentano, oltre ai requisiti di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 determinati requisiti minimi di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria nonché capacità tecnica e professionale, come meglio descritti nell'Avviso stesso;

8. di stabilire che detto Avviso sarà pubblicato sul sito web del Comune di Torreglia [www.comune.torreglia.pd.it](http://www.comune.torreglia.pd.it) sezione "Amministrazione Trasparente" sub-sezione "Bandi e Contratti", e sull'Albo Pretorio on-line, per un periodo di almeno 15 giorni consecutivi;

9. di procedere come segue per l'individuazione degli operatori economici da invitare nella gara ristretta che sarà svolta dalla C.U.C.:

- in apposita seduta pubblica fissata il giorno 14 aprile 2017 alle ore 10.00 saranno sorteggiati n. 5 operatori, tra quelli che hanno chiesto di essere invitati, a seguito pubblicazione dell'Avviso Esplorativo e che abbiano i requisiti nello stesso indicati, con facoltà dell'Ente di invitare altri operatori che svolgono attività di ristorazione collettiva, ove chiedano di essere invitati meno di 5 soggetti;
- il verbale di sorteggio sarà approvato e reso pubblico con apposito atto;

10. di procedere come segue per l'eventuale sorteggio, qualora siano più di 5 gli operatori che manifestano interesse, al fine di garantire nel contempo la trasparenza e la segretezza degli invitati:

- verrà assegnato un numero identificativo a ciascun operatore e sarà allo stesso comunicato separatamente via pec, con invito ad essere presente a mezzo rappresentante legale o persona dallo stesso delegata;
- alla seduta per il sorteggio ciascun operatore sarà chiamato a qualificarsi separatamente e verrà indicato con un numero nel verbale di sorteggio;
- due presenti saranno chiamati a firmare separatamente il verbale solo con nome e cognome e senza indicazione della qualifica;
- in mancanza di operatori presenti, saranno chiamati a presenziare al sorteggio come testimoni due dipendenti comunali non subordinati al RUP che firmeranno il verbale;

11. di stabilire che, nel caso chiedo di essere invitato l'operatore economico che attualmente svolge il servizio di ristorazione per l'asilo nido comunale, ditta Sodexo Italia s.p.a., sarà anch'esso ammesso al sorteggio e se sorteggiato, sarà invitato alla procedura di gara, atteso che ha finora svolto il servizio in modo soddisfacente, nel rispetto di quanto richiesto dalle clausole contrattuali;

12. di dare atto che il CIG verrà acquisito dal RUP una volta conclusa la fase preliminare delle indagini di mercato e prima dell'affidamento della gara alla C.U.C.;

13. di dare atto che una volta individuati i 5 operatori da invitare verranno comunicati alla C.U.C. per l'espletamento della gara, rimanendo in carico alla stazione appaltante l'acquisizione del CIG e l'inserimento dei dati della gara nell'apposita procedura del SIMOG, la gestione della procedura Avcpass per la verifica dei requisiti, la determina di aggiudicazione, la stipula e l'esecuzione del contratto;

14. di impegnare a favore del Comune di Selvazzano Dentro la spesa di € 1.143,20, con imputazione al cap. 816 cod. 12.01-1.03.02.99.999 del bilancio 2017-2019 esercizio 2017 esigibilità 2017, che saranno versati una volta conclusa la fase della procedura gara a carico della Centrale di Committenza;

15. di impegnare la somma di € 225,00 per il contributo di gara dovuto all'ANAC con imputazione al cap. 816 cod. 12.01-1.03.02.99.999 del bilancio 2017-2019 esercizio 2017 esigibilità 2017;

16. di dare atto che la spesa per l'affidamento dell'appalto trova copertura, per € 9.353,00 relativamente all'anno 2017, al cap. 816 cod. 12.01-1.03.02.99.999 del bilancio 2017-2019 esercizio 2017 e, per € 25.720,00 per i successivi anni di vigenza del contratto, al medesimo capitolo degli esercizi di competenza e verrà impegnata al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.

*Torreglia, 23-03-2017*

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
- F.to Dr. Manfredini Manuela -

**OGGETTO:** INDIZIONE GARA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO PASTO VEICOLATO IN MULTI PORZIONE E FORNITURA DI PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE LATTANTI PER ASILO NIDO COMUNALE "LA PICCOLA CAMELOT" PER GLI A.S. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI A.S. 2021-2022 E 2022-2023. DETERMINA A CONTRARRE

**PARERI DI COMPETENZA**

---

VISTO:

- si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile ai sensi dell'art. 147 bis del D.Lgs. 18/08/2000 n. 267.

- si attesta la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 153 del D.Lgs. 18/08/2000 n. 267.

Li, 24-03-2017

**IL RESPONSABILE SERVIZIO FINANZIARIO**

F.to Lazzaretti Manuela

---

**REFERTO DI PUBBLICAZIONE**

(art. 21 Regolamento Ordinamento Uffici e Servizi e art. 9 Regolamento disciplina Albo Pretorio Informatico)

Certifico io sottoscritto incaricato della pubblicazione che copia del presente atto viene pubblicata all'albo pretorio on-line il **24-03-2017** al numero **182** e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi.

**L'INCARICATO DELLA PUBBLICAZIONE**

f.to L'Istruttore Amm.vo Mara Tommasino

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto Istruttore Amministrativo Ufficio Segreteria

**ATTESTA**

Che la presente determinazione, esecutiva a termini di legge, è stata trasmessa:

- al Responsabile del Servizio Finanziario
- al Servizio proponente assieme all'istruttoria.

Li, 24-03-2017

**p. IL RESPONSABILE SERVIZI GENERALI**

f.to L'Istruttore Amm.vo Mara Tommasino

---

Copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.

Li, 24-03-2017

**p. IL RESPONSABILE SERVIZI GENERALI**

L'Istruttore Amm.vo Mara Tommasino



**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO PASTO VEICOLATO IN MULTI PORZIONE E FORNITURA DI PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE LATTANTI PER ASILO NIDO COMUNALE "LA PICCOLA CAMELOT" PER GLI A.S. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI A.S. 2021-2022 E 2022-2023**

**TITOLO 1 – OGGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto.
- Art. 2 - Numero presunto pasti, dei prodotti per lattanti, giorni e orari di servizio
- Art. 3 - Oneri generali a carico della ditta appaltatrice
- Art. 4 - Oneri a carico dell'ente gestore della'asilo nido
- Art. 5 - Continuità del servizio
- Art. 6 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Art. 7 - Prodotti da agricoltura biologica
- Art. 8 – Prodotti da filiera corta e prodotti dop/igp
- Art. 9 - Menù
- Art. 10 - Diete speciali
- Art. 11 - Norme di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 12 - Centro cottura
- Art. 13 - Trasporto dei pasti
- Art. 14 - Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 15 - Controlli
- Art. 16 - Procedure di autocontrollo
- Art. 17 - Coordinatore responsabile del servizio
- Art. 18 - Osservanza delle norme in materia di lavoro e di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Art. 20 - Formazione del personale

**TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI**

- Art. 21 – Durata del contratto
- Art. 22 - Corrispettivo del servizio, fatturazione e pagamento
- Art. 23 - Aggiornamento prezzi
- Art. 24 - Responsabilità dell'appaltatore
- Art. 25 - Subappalto e cessione di contratto e di credito
- Art. 26 - Penalità
- Art. 27 - Risoluzione del contratto

Art. 28 - Cauzione definitiva

Art. 29 - Obblighi dell'affidatario ai sensi della legge n. 136 del 13.08.2010

Art. 30 - Forma del contratto

Art. 31 - Spese contrattuali ed esecuzione in pendenza di stipula

Art. 32 – Trattamento dei dati personali

Art. 33 - Osservanza di norme e disposizioni – rinvio

Art. 34 - Risoluzione delle controversie

## **TITOLO 1 – OGGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

1. L'appalto ha per oggetto:

a) il servizio di preparazione, cottura, trasporto e consegna di pasti in multi porzione per gli utenti dai 9 ai 36 mesi dell'asilo nido comunale La "Piccola Camelot", sito in via dei Vescovi n. 41 a Torreglia (Pd), e per il personale avente diritto al pasto che svolge attività presso l'asilo nido; per i bambini dai 9 ai 12 mesi la fornitura del pasto completo, avverrà su richiesta, in relazione alle specifiche esigenze dei bambini presenti al nido;

b) il servizio di preparazione, cottura, trasporto e consegna di brodi e passati vegetali, eventualmente con aggiunta di pastina micron, per i bambini fino ai 9 ed eventualmente 12 mesi, ove fosse richiesto, in relazione alle necessità dell'utenza;

c) la fornitura, trasporto e consegna dei prodotti e materie prime necessarie per l'alimentazione dei lattanti e per le merende degli utenti del nido, in particolare: latte in polvere e prodotti necessari per la preparazione della pappe, quali omogeneizzati di carne, formaggio, pesce, frutta, liofilizzati di carne, farine di riso/mais tapioca, biscotti primi mesi, biscotti in monoporzione, fette biscottate in monoporzione, acqua naturale in bottiglia per lattanti, olio extravergine di oliva e quanto altro fosse necessario per le merende degli utenti del Nido e per l'alimentazione dei lattanti.

### **ART. 2 - NUMERO PRESUNTO PASTI, DEI PRODOTTI PER LATTANTI, GIORNI E ORARI DI SERVIZIO**

1. Il numero complessivo di pasti 9-36 mesi previsti per l'intera durata del presente appalto, considerato un massimo di 6 anni scolastici, è determinato in circa 28.800 (4.800 annui) sulla base dei dati relativi al precedente anno scolastico e corrispondenti ad una media giornaliera di circa 19 utenti e 3 adulti aventi diritto al pasto per circa 44 settimane. Il numero dei brodi o passati, eventualmente con pastina micron, in base ai dati del precedente anno scolastico, non risultano di media in numero superiore a 3 giornalieri, per un totale di 660 annui e 3.960 per l'intera durata del contratto considerata la durata massima di 6 anni scolastici.

2. Il suddetto numero di pasti è puramente indicativo e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante. La ditta aggiudicatrice sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione Comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Si fa comunque presente, per le variazioni in aumento, che la capienza complessiva dell'asilo nido è di 37 bambini di cui 11 lattanti, pertanto il numero massimo di pasti da fornire potrà raggiungere un massimo di 37 giornalieri nel caso in cui siano tutti di età compresa tra i 9 e i 36 mesi, oltre ai pasti per il personale che presta attività presso l'asilo nido (3/4 persone).

3. Oltre ai pasti sopra indicati e senza costi aggiuntivi la ditta è tenuta a fornire brodi vegetali o passati (eventualmente con pastina micron) per pappe e semolini per un numero di 5 utenti giornalieri. Ove fossero richiesto per un numero superiore a 5 utenti, alla ditta verrà corrisposto il relativo costo unitario al prezzo di aggiudicazione (dal sesto "brodo o passato" in poi).

4. I pasti dovranno essere forniti per cinque giorni alla settimana da lunedì a venerdì, con esclusione del mese di agosto e dei periodi di sospensione previsti dal calendario scolastico o dei giorni che, pur previsti dal suddetto calendario, vedranno l'attività del nido sospesa per una qualsiasi ragione.

5. La fornitura dei generi a consumo, ossia prodotti per le merende, nonché latte e prodotti per la preparazione in loco, mediante assemblaggio ad opera del personale dell'asilo, delle pappe per i lattanti dai 3 ai 9 mesi e se necessario fino ai 12 mesi, è prevista indicativamente per i seguenti prodotti, nelle quantità annue indicate in via assolutamente presuntiva in base ai dati del precedente anno scolastico:

- latte in polvere gr. 900: 0 (mai avuto necessità di ordinarlo)
- omogeneizzato di carne gr. 80: 226 pezzi
- omogeneizzato di pesce gr. 80: 100 pezzi
- omogeneizzato di frutta gr. 80: 539 pezzi
- omogeneizzato di formaggio gr. 80: 56 pezzi
- biscotti primimesi gr. 360: 18 pezzi
- liofilizzato tacchino gr. 10: 0 (mai avuto necessità di ordinarlo)
- liofilizzato pollo gr. 10: 0 (mai avuto necessità di ordinarlo)
- crema riso/mais tapioca gr. 200: 5 pezzi
- fette biscottate mono gr. 15: 80 pezzi
- biscotti monoporzione gr. 25: 340 pezzi
- acqua naturale per neonati in bottiglia 1 lt. e ½ confezione 6 bottiglie: 19 confezioni
- olio extravergine di oliva 1 lt: 4 bottiglie

6. I prodotti forniti a richiesta dovranno essere di primaria qualità e la Ditta dovrà previamente comunicare all'Amministrazione Comunale le specifiche del prodotto (marca, tipologia, peso, qualora la grammatura si discosti da quanto sopra). In caso di richiesta di nuovi prodotti, diversi da quelli sopra indicati, dovrà essere preliminarmente comunicata tipologia, marca, peso e costo.

7. L'incidenza rispetto al valore complessivo dell'appalto del valore relativo alla fornitura di derrate a consumo è molto modesta e ammonta a c.ca € 760,00 + iva annui, in base ai dati di consumo del precedente anno scolastico.

### **ART. 3 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:
  - a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
  - b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù, elaborati dalla Ditta, approvati dall'Amministrazione Comunale e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda ULSS competente a cura della ditta stessa, in conformità alle disposizioni normative vigenti, alle norme di buona tecnica e nel rispetto delle tabelle dietetiche, caratteristiche merceologiche e qualitative dei prodotti previste dalle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegate al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti;
  - c) l'acquisto di materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione di pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto degli stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni normative vigenti, alle norme di buona tecnica, ai menù e alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste dalle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegate al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti.
  - d) trasporto dei pasti e delle derrate con mezzi e personale adeguati dal centro cottura

dell'impresa aggiudicataria al locale di servizio dell'asilo nido destinatario dei pasti e consegna degli stessi al personale ivi presente addetto al ritiro;

- e) copertura assicurativa adeguata per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- f) realizzazione presso il centro cottura utilizzato, per tutte le fasi di conservazione materie prime, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti di tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente e di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di controllo igienico (H.A.C.C.P.);
- g) realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- h) gestione e organizzazione del personale necessario per la realizzazione del servizio che deve presentare adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- i) presenza di dietista per la corretta elaborazione dei menù proposti che la ditta è tenuta a inviare al SIAN dell'Azienda ULSS competente per la validazione;
- j) messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio.

#### **ART. 4 - ONERI A CARICO DELL'ENTE GESTORE DELLA'ASILO NIDO**

1. Sono a carico dell'Ente IPAB S.P.E.S. Servizi alla Persona Educativi e Sociali, affidatario del servizio di gestione dell'Asilo Nido comunale "La Piccola Camelot" in base a specifico accordo di collaborazione con il Comune di Torreglia, che vi provvede attraverso il proprio personale addetto al Nido, i seguenti adempimenti:

- a) comunicazione telefonica giornaliera, entro le ore 9.00, da parte di un incaricato dell'asilo nido Ditta del numero di pasti necessari in relazione alle presenze giornaliere;
- b) presa in consegna dei contenitori dei pasti in multiporzione e delle derrate a consumo ordinate per le merende e per la preparazione delle pappe, che vengono stoccate presso l'apposito locale cucina della struttura;
- c) controllo e firma della bolla di consegna dei pasti e del materiale fornito;
- d) controllo giornaliero della temperatura dei pasti appena arrivati;
- e) preparazione del latte e delle pappe per i lattanti fino a 9 mesi o se necessario fino a 12 mesi;
- f) distribuzione delle merende a metà mattina e a metà pomeriggio, per gli utenti a tempo pieno, e dei pasti in orario del pranzo; tendenzialmente nel pomeriggio viene somministrata come merenda la frutta del pranzo e a metà mattina la merenda ordinata con le derrate a consumo;
- g) smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori.

#### **ART. 5 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero programmato del personale dell'asilo nido, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'Ente gestore S.P.E.S. possibilmente 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

2. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune e al personale dell'Ente Gestore S.P.E.S. con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione

sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'azienda ULSS competente.

3. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti degli impianti ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

#### **ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

1. Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione. La Ditta dovrà attenersi alle indicazioni delle "Schede prodotti" Allegato 3 alle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegate al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti. In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo. Alle stesse si rimanda integralmente per un corretto approvvigionamento e gestione dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

2. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o derivate da OGM, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

3. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alle "Schede prodotti" dell'allegato 3 delle Linee Guida della Regione Veneto sopra citate.

4. L'impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative richieste. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alla mensa);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla ditta produttrice dei pasti;
- dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati o derivati da OGM.

#### **ART. 7 - PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

1. Tutti i prodotti di origine vegetale o animale biologici utilizzati devono provenire da coltivazioni o allevamenti biologici certificati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal suddetto Regolamento.

2. La Ditta dovrà esibire i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e si impegna a presentare, su richiesta dell'ente appaltatore, le bolle di consegna rilasciate dalle stesse.

## **ART. 8 – PRODOTTI DA FILIERA CORTA E PRODOTTI DOP/IGP**

1. La Ditta è tenuta ad indicare i prodotti da filiera Km 0/e i prodotti DOP/IGP che intende utilizzare nel corso del servizio. In tal caso è tenuta ad esibire i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti l'effettiva provenienza dei prodotti e la qualità dei medesimi e si impegna a presentare, su richiesta dell'ente appaltatore, le bolle di consegna rilasciate dalle stesse.

## **ART. 9 - MENU'**

1. I menù devono essere differenziati per le fasce di età 9-12 e 12-36, in relazione alle diverse esigenze nutrizionali, e in base alla stagionalità dei prodotti in autunno/inverno e primavera/estate. Devono essere strutturati in almeno 4 settimane e prevedere, al termine delle 4 settimane, una rotazione al fine di garantire variabilità di menù.

2. I menù e le diete speciali personalizzate (per intolleranze alimentari o motivi etici e religiosi) dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti le tabelle nutrizionali e le qualità degli alimenti come indicate nelle vigenti "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegate al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti.

3. Ogni pasto per gli utenti dai 9 ai 12 mesi e dai 12 ai 36 mesi dovrà essere composto da un primo, un secondo e un contorno, frutta e pane, oltre al condimento e dovrà essere opportunamente frullato o porzionato in maniera che risulti adeguato alla fascia di età. La frutta sarà sostituita almeno 1 volta a settimana (in base al menù) con yogurt di frutta. Dovrà essere preparato in conformità ai menù approvati dall'Amministrazione Comunale e validati dal S.I.A.N. dell'Azienda ULSS competente.

4. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti dovranno essere sufficienti ad apportare la corretta quantità dei nutrienti per la fascia di età considerata e in particolare si dovrà fare riferimento alla "Tabella Dietetica: grammature o unità indicative per porzione per il pranzo" per l'età 9-36 mesi prevista a pag. 135 delle suddette Linee Guida regionali.

5. I menù fascia 9-12 mesi e 12-36 mesi predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della ditta stessa, il visto di validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) della competente Azienda ULSS. Detti menù dovranno essere proposti all'amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio e in tempo utile per poter proporre eventuali variazioni. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno educativo sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune e la Ditta.

6. I menù dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura). La Ditta dovrà trasmettere all'asilo nido dettaglio del menù corredato delle indicazioni di cui sopra, che sarà consegnato a cura del personale del nido ai genitori ed esposto nella bacheca dell'asilo.

7. Oltre al menù del giorno, previa richiesta del personale del Nido, deve essere sempre previsto un menù speciale generale per diete in bianco, da somministrare in caso di indisposizione temporanea dell'utente, su richiesta dei genitori, per non più di 3 giorni consecutivi.

8. In caso di escursioni dei bambini più grandi dell'asilo la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante l'uscita.

## **ART. 10 - DIETE SPECIALI**

1. La ditta dovrà assicurare anche la fornitura di "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o stati patologici e per motivi etico-religiosi, rispettando la massima rotazione degli alimenti.

2. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno presentare richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica.

3. Gli utenti che desiderano particolari regimi alimentari per ragioni etico-religiose, devono presentare apposita richiesta al Comune autocertificando le proprie motivazioni.

4. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

5. I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, idonee a mantenere le temperature di legge, e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, con indicazione dell'utente destinatario, del nome dell'asilo nido, nonché dell'alimento o preparazione presente nel contenitore.

#### **ART. 11 - NORME DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

1. La preparazione dei pasti dovrà essere fatta con il legume fresco-caldo in apposito centro cottura a disposizione della ditta appaltatrice.

2. Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente e futura in materia e rispettare quanto indicato nelle Linee Guida della Regione Veneto sopra richiamate. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità.

3. In particolare si chiede quanto segue:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè preferibilmente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere mondare e perfettamente lavate in giornata e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta)
- per limitare la perdita di nutrienti possibilmente: limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

4. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e la consegna dei pasti per il consumo, previsto per le 11.15 circa, non può superare i 60 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

6. Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive 2 ore);

- cotture di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);

7. Per tutto quanto qui non specificato, la Ditta deve comunque fare riferimento alle richiamate "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegata al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti.

8. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, rispondenti ai requisiti richiesti dalla norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto, lo stato fisico e dovranno essere privi o contenere nei limiti consentiti, quando previsti, tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi ecc.).

#### **ART. 12 - CENTRO COTTURA**

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, che deve distare non più di 30 km dall'ubicazione dell'asilo nido La Piccola Camelot.

2. Il centro di produzione dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, come illustrate e precisate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto. Tutti i pasti veicolati di cui al presente capitolato dovranno essere preparati esclusivamente in questo centro cottura.

3. Nei luoghi di conservazione e immagazzinamento delle derrate alimentari devono essere predisposti cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti per l'asilo nido del Comune di Torreglia.

#### **ART. 13 - TRASPORTO DEI PASTI**

1. La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e gli altri prodotti ordinati, presso l'asilo Nido La Piccola Camelot di Torreglia, depositandoli nell'apposito locale di servizio della struttura, che sarà indicato dal personale dell'Ente gestore dell'asilo S.P.E.S.. I pasti e le altre derrate a consumo dovranno arrivare tassativamente entro le ore 10.40, in modo da consentire la somministrazione, a cura del personale interno al Nido, entro le ore 11.15. Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della consegna e distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a

termine di legge e l'appetibilità del cibo.

2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori termici e automezzi, rispondenti ai requisiti di legge.

3. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. in acciaio inox) chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione. Detti contenitori dovranno infatti assicurare, per i pasti da consumare caldi, il mantenimento della temperatura non inferiore a + 60°C fino alla somministrazione degli stessi. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà invece superare i + 10°C. La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

4. Il personale del Nido provvederà al controllo della temperatura con l'utilizzo di apposti termometri.

5. Anche gli automezzi impiegati dovranno rispondere ai requisiti di legge. In particolare dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, nonché muniti di idonea attestazione.

6. Il trasporto e la consegna dei pasti e degli altri prodotti a consumo dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna, l'ora di inizio trasporto e il numero dei pasti veicolati e di eventuali altri prodotti a consumo forniti su richiesta dell'asilo nido; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato dell'asilo nido che ne conserverà copia.

7. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione del personale dell'asilo nido, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

8. La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

9. Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

#### **ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute variazioni.

2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto asilo nido La Piccola Camelot per eventuale verifica – data di produzione".

3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

4. Detti campioni saranno a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

#### **ART. 15 - CONTROLLI**

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene

Alimenti e Nutrizione dell'azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, di verificare la qualità delle prestazioni, nonché di far sottoporre i prodotti ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio o di laboratori privati accreditati,.

2. La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, senza preavviso, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

3. Su decisione del Comitato di gestione dell'Asilo Nido, che ha anche il compito di verificare il buon andamento del servizio di ristorazione, i suoi componenti, in particolare i rappresentanti dell'Assemblea dei Genitori, potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni – assaggio distribuite dal personale addetto del Nido, sulla conformità al menù dei pasti e su elementi quali aspetto, temperature, gusto ecc. e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

#### **ART. 16 - PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

1. La Ditta è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalla normativa vigente e in particolare dal Regolamento CE 852/2004. A tal fine l'impresa aggiudicataria deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal suddetto Regolamento CE. Nell'ambito delle procedure di autocontrollo, dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto dei pasti per l'asilo nido comunale, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP.

2. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

#### **ART. 17 - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

1. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

2. Il coordinatore responsabile ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle 9.00 alle 16.00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio stesso, in tutti i suoi aspetti, compreso il sistema di autocontrollo igienico, e la sua rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

3. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia ecc.) la Ditta provvederà a nominare, entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e darne comunicazione all'Ente.

#### **ART. 18 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO E DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

1. La Ditta è tenuta ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e, in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività oggetto del presente capitolato,

condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi alla eventuale ditta subappaltatrice.

2. La Ditta ha l'obbligo di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro attenendosi a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. , assumendosi, in caso di infortunio, ogni eventuale responsabilità civile e penale.

3. L'Ente appaltante, per le modalità di realizzazione del servizio che non comporta attività di lavoro all'interno della struttura, ma unicamente la consegna dei pasti al personale del Nido, che provvede alla somministrazione, con parcheggio del mezzo di trasporto in area pubblica esterna, non ravvisa l'esistenza di rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 del suddetto D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e pertanto non ritiene necessaria la redazione del DUVRI.

4. L'Amministrazione Comunale acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso che tale documento non sia regolare sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.

#### **ART. 19 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

1. La Ditta deve impiegare il personale in numero necessario per assicurare la corretta e tempestiva esecuzione del servizio. Il rapporto medio di addetti alla produzione di pasti, pasti prodotti al giorno, dovrà essere possibilmente inferiore a 1/60, come prescritto dalle sopra citate Linee Guida regionali per il servizio di ristorazione di utenti fino ai 3 anni.

2. Nel Centro di produzione pasti dovrà essere garantita la presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pluriennale nel settore della ristorazione collettiva.

3. Dovrà inoltre essere garantita la presenza di un Dietista o specialista in Scienze dell'Alimentazione/Nutrizionista.

4. La Ditta, prima dell'inizio del servizio, ha l'obbligo di comunicare il nominativo del Dietista e del Responsabile del Centro di produzione pasti.

#### **ART. 20 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

1. Il personale addetto alla preparazione e trasporto dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione igienica come previsto dal REG CE 852/04, nonché aggiornato sulle specifiche del servizio in oggetto e attenersi alle procedure operative previste dal manuale di autocontrollo HACCP adottato ed alle normative vigenti. I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

2. Il personale dovrà altresì essere formato nel campo della sicurezza sui luoghi di lavoro come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e Accordo Stato-Regioni del dicembre 2011.

### **TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI**

#### **ART. 21 – DURATA DEL CONTRATTO**

1. Il servizio avrà la durata di quattro anni scolastici e sarà espletato dall'1 settembre 2017 al 31 luglio 2021, con sospensione nel mese di agosto e durante i periodi di chiusura dell'asilo nido in base al calendario scolastico regionale.

2. L'Amministrazione, prima della scadenza, avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di disporre

l'affidamento diretto alla Ditta anche per i successivi 2 anni scolastici dall'1 settembre 2021 al 31 luglio 2023, laddove ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nei primi quattro anni e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

3. La Ditta non potrà peraltro vantare alcun diritto al rinnovo del contratto qualora l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, non ne ravvisi l'opportunità.

4. Alla scadenza dell'appalto la ditta è comunque tenuta a garantire le prestazioni alle stesse condizioni vigenti fino all'individuazione del nuovo concorrente a seguito delle necessarie procedure per l'affidamento del servizio, sempreché sia stata avviata la procedura di evidenza pubblica per la scelta del nuovo contraente prima della conclusione naturale del contratto e la proroga sia disposta con apposita determinazione dirigenziale.

5. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio di refezione oggetto del presente capitolato in seguito a decisione di attivare la mensa interna in collaborazione con l'Ente gestore S.P.E.S. e per altro giustificato motivo di interesse pubblico.

6. In tali casi il recesso non costituisce motivo di risarcimento danni per mancato guadagno o per qualsiasi altra pretesa, a favore dell'appaltatore:

#### **ART. 22 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO, FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

1. Il corrispettivo del servizio, sulla base del ribasso percentuale (unico per tutte le voci) offerto dalla ditta aggiudicataria, in base al prezzo a base d'asta quantificato come segue:

- costo pasto 9-36 mesi: € 5,20 + iva di legge
- costo passati e brodi (oltre i primi 5 gratuiti): € 1,80 + iva di legge
- costo generi a consumo che potrebbero essere richiesti:
- latte in polvere gr. 900: € 19,50 + iva di legge
- omogeneizzato di carne gr. 80: € 0,80 + iva di legge
- omogeneizzato di pesce gr. 80: € 1,00 + iva di legge
- omogeneizzato di frutta gr. 80: € 0,50 + iva di legge
- omogeneizzato di formaggio gr. 80: € 0,80 + iva di legge
- biscotti primimesi gr. 360: € 2,80 + iva di legge
- liofilizzato tacchino o pollo gr. 10: € 1,40 + iva di legge
- crema riso/mais tapioca gr. 200: € 2,80 + iva di legge
- fette biscottate mono gr. 15: € 0,10 + iva di legge
- biscotti mono gr. 25: 0,10 + iva di legge
- acqua naturale per neonati in bottiglia 1 lt. e ½ confezione 6 bottiglie: € 3,20 + iva di legge
- olio extravergine di oliva 1 lt.: € 8,20 + iva di legge

2. Il costo complessivo, in base al numero dei pasti forniti nell'anno educativo 2015-2016 (22 giornalieri, oltre a prodotti per circa 5 lattanti), è presuntivamente stabilito in € 154.320,00 oltre iva, così dettagliato: € 149.760,00 oltre iva per pasti 9-36 mesi e brodi o passati (considerando un numero giornaliero non superiore a 5 compreso nel prezzo dei pasti) e € 4.560,00 oltre iva per prodotti a consumo per merende e pappe.

3. Il servizio sarà retribuito "a misura", sulla base dei pasti e degli alimenti effettivamente richiesti e

forniti.

4. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente pagati tutti i servizi, compreso trasporto e consegna dei pasti e degli altri prodotti, le prestazioni, le spese, le forniture necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

5. Il corrispettivo dovuto sarà pagato con cadenza mensile, entro 30 giorni dal ricevimento della relativa fattura. Nelle fatture trasmesse per il pagamento, dovranno essere analiticamente specificati il numero dei pasti veicolati e la tipologia e numero degli altri prodotti forniti e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e che dovranno essere firmate dal personale dell'asilo nido, che le ritira previo controllo.

6. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

7. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienze a carico della Ditta appaltatrice.

8. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltatore, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

9. In ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, il Comune può accettare solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n. 55/2013. A tal fine viene indicato il Codice Univoco Ufficio al quale dovrà essere indirizzata la fattura elettronica per il servizio oggetto del presente contratto: JEB1CH. Tale codice deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica. Deve essere altresì indicato nell'apposito campo il codice CIG relativo all'appalto.

#### **ART. 23 - AGGIORNAMENTO PREZZI**

1. Per il primo anno scolastico di svolgimento dell'appalto il corrispettivo per ogni pasto e per i generi a consumo è fisso e invariabile.

2. A decorrere dal secondo anno (2018-2019) si procederà alla revisione del prezzo, su richiesta della ditta appaltatrice. L'adeguamento dei prezzi, in assenza della individuazione dei costi standardizzati da parte della Sezione Regionale dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici, verrà effettuata esclusivamente considerando la variazione percentuale media annua con riferimento all'indice ISTAT-FOI al netto dei tabacchi dell'annualità precedente (mese di dicembre).

#### **ART. 24 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

1. Ogni responsabilità connessa all'erogazione del servizio oggetto del presente capitolato è assunto totalmente dalla Ditta appaltatrice, rimanendo l'Amministrazione Comunale sollevata da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero derivare dall'esecuzione del presente appalto.

2. La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, con primaria compagnia di assicurazione, apposita polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi per danni a persone e/o cose a tutela di tutti i rischi derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi oggetto del presente capitolato, ivi compresi i danni derivanti da preparazione, confezionamento e trasporto di cibi e bevande, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 3.000.000,00 (tre milioni) per sinistro. Detta polizza, dalla quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'impresa appaltatrice.

3. La Ditta si impegna a fornire all'Ente appaltante copia della polizza assicurativa prima dell'inizio effettivo del servizio nonché una copia quietanzata dei documenti comprovanti i successivi rinnovi

annuali (o per rate di durata inferiore) per tutta la durata del contratto di appalto del servizio oggetto del presente capitolato.

4. L'inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà la Ditta appaltatrice da responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incumbenti.

5. L'Amministrazione Comunale sarà tenuta indenne per eventuali danni non coperti in tutto in parte dalla polizza assicurativa.

#### **ART. 25 - SUBAPPALTO E CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO**

1. All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito nel presente articolo, il Comune si riserva il diritto di risolvere il rapporto e incamerare la cauzione definitiva.

2. Resta salva la possibilità della Ditta aggiudicataria di subappaltare, in relazione alle proprie esigenze organizzative, il servizio di trasporto dei pasti.

3. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 26 - PENALITA'**

1. La Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

2. La Ditta qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di penali, variabili da un minimo di € 250,00 fino ad un massimo di € 1.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

3. Le manchevolezze che possono dar luogo all'applicazione di sanzioni sono in linea di massima le seguenti:

- qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico a quanto richiesto dalla vigente normativa;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal capitolato e dalle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" della Regione Veneto allegato al DDR n. 115/2013 ed eventuali successivi aggiornamenti, senza immediata reintegrazione;
- mancato rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche approvate;
- ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
- consegna di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione e il momento della consegna all'asilo nido per la distribuzione;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti;

- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato;
  - ulteriori casi non motivati di violazioni, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto.
4. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta appaltatrice per iscritto mediante posta certificata all'indirizzo appositamente fornito dalla ditta stessa. Questa, entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione, potrà fornire le proprie controdeduzioni scritte. In caso di mancato invio o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.
5. Rimane ferma la facoltà del Comune in caso di gravi inadempienze di sospendere immediatamente il servizio.
6. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
7. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

#### **ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Ente appaltante avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto nel caso in cui dovessero verificarsi le seguenti ipotesi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità dei pasti forniti rispetto alle disposizioni contrattuali e alle norme igieniche poste dalla normativa vigente;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio, al di fuori dell'ipotesi consentita, e cessione del contratto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel Centro di produzione dei pasti.

2. Nei casi sopra elencati l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

#### **ART. 28 - CAUZIONE DEFINITIVA**

1. La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto relativo al presente appalto, è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione (eventualmente ridotta del 50% ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016), a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato e dal successivo contratto.

2. La cauzione va costituita secondo una delle seguenti modalità:

- versamento in contanti, ovvero in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, a titolo di pegno a favore del Comune, presso la Tesoreria Comunale (banca Monte dei Paschi di Siena – Agenzia di Torreglia, IBAN: IT 91 K 01030 63080 000002859557);

- fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Istituti o Enti autorizzati in base alle disposizioni di leggi vigenti.

3. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere i requisiti della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 29 - OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO AI SENSI DELLA LEGGE N. 136 DEL 13.08.2010**

1. La Ditta appaltatrice assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge n. 136 del 13.08.2010 e ss. mm. in relazione ai pagamenti che saranno fatti dal Comune di Torreglia in riferimento al presente contratto, identificato con C.I.G. ....

2. A tal fine deve indicare il conto corrente bancario o postale dedicato (anche in via non esclusiva) ai pagamenti dipendenti dal presente appalto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

3. Si impegna altresì a dare immediata comunicazione al Comune di Torreglia e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Padova della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore, subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4. Il mancato utilizzo da parte dell'affidatario del servizio nei rapporti con la stazione appaltante e con la propria controparte (subappaltatore, subcontraente) del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **ART. 30 - FORMA DEL CONTRATTO**

1. Il presente contratto sarà stipulato nella forma di scrittura privata, con modalità elettronica, mediante apposizione di firma digitale delle parti ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016. Il contratto relativo a prestazioni soggette ad I.V.A., è soggetto a registrazione fiscale nel solo caso d'uso, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 131/1986.

#### **ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI ED ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

1. Tutte le spese occorrenti per la stipula del contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa, sono a carico della ditta appaltatrice.

2. Su richiesta dell'amministrazione Comunale, l'impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto, purché abbia presentato la polizza assicurativa RCT richiesta dall'art. 24 e abbia costituito la cauzione definitiva prevista dall'art. 28. In tal caso potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa.

3. Qualora la ditta aggiudicataria non provveda alla sottoscrizione del contratto entro il termine prefissato per la stipula e non ricorrano motivi valutati dall'Amministrazione Comunale per una stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione e si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute.

#### **ART. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Si informa che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti, trattati e conservati presso l'Ufficio Segreteria del Comune e, successivamente, presso l'Archivio Comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal "Codice in materia di protezione dei dati personali" di cui al

D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196

2. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge .

4. In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

5. Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Torreglia, nella persona del Sindaco e Responsabile del trattamento è il Responsabile Area I Affari Generali e Servizi alla Persona.

#### **ART. 33 - OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI – RINVIO**

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

2. Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa rinvio a tutte le disposizioni regolanti la materia degli appalti pubblici di servizi (se ed in quanto applicabili al presente servizio), nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

#### **ART. 34 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

1. Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Padova.



# Comune di Torreglia

Provincia di Padova

Largo Marconi n. 1, 35038 Torreglia (PD)  
CF: 80019110289 P.IVA: 01805520283  
TEL: 049 9930128 – FAX: 049 5212620

WEB: [www.comune.torreglia.pd.it](http://www.comune.torreglia.pd.it)  
PEC: [comunetorreglia.pd@legalmail.it](mailto:comunetorreglia.pd@legalmail.it)  
MAIL: [urp@comune.torreglia.pd.it](mailto:urp@comune.torreglia.pd.it)

ALLEGATO B

Prot. n.

Reg. Pubbl. n.

**AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016 AFFIDATA ALLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI SELVAZZANO DENTRO, TEOLO E TORREGLIA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO PASTO VEICOLATO IN MULTI PORZIONE E FORNITURA DI PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE LATTANTI PER ASILO NIDO COMUNALE "LA PICCOLA CAMELOT" PER GLI A.S. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI A.S. 2021-2022 E 2022-2023**

Si rende noto che il Comune di Torreglia Area I – Affari Generali e Servizi alla Persona intende esperire un'indagine di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 che sarà esperita dalla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) dei Comuni di Selvazzano Dentro, Teolo e Torreglia, per l'affidamento dell'appalto del servizio di ristorazione a mezzo pasto veicolato in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per l'Asilo Nido comunale "La Piccola Camelot". La gara sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del citato D.Lgs. n. 50/2016.

## 1. OGGETTO E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto:

- a) il servizio di preparazione, cottura, trasporto e consegna di pasti in multi porzione per gli utenti dai 9 ai 36 mesi dell'asilo nido comunale La "Piccola Camelot", sito in via dei Vescovi n. 41 a Torreglia (Pd), e per il personale avente diritto al pasto che svolge attività presso l'asilo nido; per i bambini dai 9 ai 12 mesi la fornitura del pasto completo, avverrà su richiesta, in relazione alle specifiche esigenze dei bambini presenti al nido;
- b) il servizio di preparazione, cottura, trasporto e consegna di brodi e passati vegetali, eventualmente con aggiunta di pasta micron, per i bambini fino ai 9 ed eventualmente 12 mesi, ove fosse richiesto, in relazione all'utenza;
- c) la fornitura, trasporto e consegna dei prodotti e materie prime necessarie per l'alimentazione dei lattanti e per le merende degli utenti del nido, in particolare: latte in polvere e prodotti necessari per la preparazione della pappe, quali omogeneizzati di carne, formaggio, pesce, frutta, liofilizzati di carne, farine di riso/mais tapioca, biscotti primi mesi, biscotti in monoporzione, fette biscottate in monoporzione, acqua naturale in bottiglia per lattanti, olio extravergine di oliva e quanto altro fosse necessario per le merende degli utenti del Nido e per l'alimentazione dei lattanti.

Il servizio deve essere reso dal 1° settembre al 31 luglio dell'anno successivo, che corrisponde alla durata

pagina 1 di 6





dell'anno scolastico per l'asilo nido.

Il numero complessivo di pasti 9-36 mesi previsti per l'intera durata del presente appalto, considerata la durata massima di 6 anni scolastici, è determinato in circa 28.800 (4.800 annui) sulla base dei dati relativi al precedente anno scolastico e corrispondenti ad una media giornaliera di circa 19 utenti e 3/4 adulti aventi diritto al pasto, per circa 44 settimane.

Il numero dei brodi o passati eventualmente con pastina micron, in base ai dati del precedente anno scolastico, non sono risultati di media in numero superiore a 3 giornalieri per un totale di circa 660 annui e 3.960,00 per l'intera durata del contratto considerata la durata massima di 6 anni scolastici.

Il suddetto numero di pasti è puramente indicativo e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante.

La fornitura dei generi a consumo, ossia prodotti per le merende, nonché latte e prodotti per la preparazione in loco, mediante assemblaggio ad opera del personale dell'asilo, delle pappe per i lattanti dai 3 ai 9 mesi e se necessario fino ai 12 mesi, è prevista indicativamente per i prodotti sopra indicati al punto c), ma potranno esserne richiesti anche altri, previa indicazione da parte della ditta dei prodotti a disposizione, caratteristiche e relativi prezzi.

I principali oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine di svolgere correttamente il servizio oggetto dell'appalto, sono i seguenti:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù, elaborati dalla ditta, approvati dall'Amministrazione Comunale e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda ULSS competente a cura della ditta stessa, nel rispetto delle tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, come definite dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" Edizione ottobre 2013 allegate al Decreto del Dirigente Regionale n. 115 del 03.12.2013 e successivi eventuali aggiornamenti. I menù devono essere differenziati per le fasce di età 9-12 e 12-36, in relazione alle diverse esigenze nutrizionali, e in base alla stagionalità dei prodotti in autunno/inverno e primavera/estate. Devono essere strutturati in almeno 4 settimane e prevedere, al termine delle 4 settimane, una rotazione al fine di garantire variabilità di menù. Il pasto dovrà essere così composto: un primo, un secondo e un contorno, frutta, pane, oltre al condimento. La frutta sarà sostituita, 1 volta a settimana (in base al menù) con yogurt di frutta. Dovrà essere opportunamente frullato o porzionato in maniera che risulti adeguato alla fascia di età. La ditta aggiudicataria dovrà preparare, su richiesta, menù speciali per intolleranze alimentari o motivi etici e religiosi;
- trasporto dei pasti e delle derrate con mezzi e personale adeguati dal centro cottura dell'impresa aggiudicataria al locale di servizio dell'asilo nido destinatario dei pasti e consegna degli stessi al personale ivi presente addetto al ritiro;
- copertura assicurativa adeguata per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione presso il centro cottura utilizzato, per tutte le fasi di conservazione materie prime, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti di tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente e di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di controllo igienico (H.A.C.C.P.);
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;



- gestione e organizzazione del personale necessario per la realizzazione del servizio che deve presentare adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- presenza di dietista per la corretta elaborazione dei menù proposti che la ditta è tenuta a inviare al SIAN dell'Azienda ULSS competente per la validazione;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio.

Sono a carico dell'Ente IPAB S.P.E.S. Servizi alla Persona Educativi e Sociali, affidatario del servizio di gestione dell'Asilo Nido comunale "La Piccola Camelot" in base a specifico accordo di collaborazione con il Comune di Torreglia, che vi provvede attraverso il proprio personale addetto al Nido, seguenti adempimenti:

- presa in consegna dei contenitori dei pasti in multiporzione e delle derrate a consumo ordinate per le merende e per la preparazione delle pappe, che vengono stoccate presso l'apposito locale cucina della struttura;
- controllo e firma della bolla di consegna dei pasti e del materiale fornito;
- controllo giornaliero della temperatura dei pasti appena arrivati;
- preparazione del latte e delle pappe per i lattanti fino a 9 mesi o se necessario fino a 12 mesi;
- distribuzione delle merende a metà mattina e a metà pomeriggio, per gli utenti a tempo pieno, e dei pasti in orario del pranzo; tendenzialmente nel pomeriggio viene somministrata come merenda la frutta del pranzo e a metà mattina la merenda ordinata con le derrate a consumo;
- smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori.

### 2. DURATA DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è di 4 anni scolastici da settembre 2017 a luglio 2021, con possibilità di rinnovo per ulteriori 2 anni a discrezione dell'ente appaltante, fino a luglio 2023.

### 3. VALORE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto ammonta a € 25.720,00 annui al netto di IVA per un valore complessivo di € 102.880,00 oltre IVA per i primi 4 anni scolastici ed eventualmente di € 154.320,00 oltre IVA, in caso di rinnovo per ulteriori due anni scolastici.

### 4. FINANZIAMENTO

Il servizio è finanziato con fondi propri del Comune di Torreglia.

### 5. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono presentare la manifestazione di interesse alla gara i soggetti che presentano i seguenti requisiti:

- requisiti di ammissione di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- requisiti di idoneità professionale: iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
- requisiti di capacità economica e finanziaria: possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli anni solari 2014-2015-2016 di un importo complessivo pari almeno ad €



70.000,00 conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva);

- requisiti di capacità tecnica e professionale: aver svolto, regolarmente e con buon esito, nei 3 anni scolastici antecedenti alla pubblicazione del presente avviso (a.s. 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016), almeno due servizi di ristorazione scolastica, ciascuno per un importo complessivo annuo almeno pari o superiore all'importo annuo a base d'asta (€ 25.720,00 oltre iva), e ciascuno con il confezionamento di un numero di pasti pari o superiore a 4.800 annui.

### 6. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori, di cui al punto precedente, che intendono manifestare il proprio interesse a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento dell'appalto di cui al presente Avviso, dovranno far pervenire al Comune di Torreglia, **entro e non oltre il termine perentorio dell'11 aprile 2017 alle ore 13.00, esclusivamente a mezzo pec** all'indirizzo [comunetorreglia.pd@legalmail.it](mailto:comunetorreglia.pd@legalmail.it) (solo da altra pec) l'apposita dichiarazione di interesse debitamente compilata in ogni sua parte, predisposta conformemente al modulo di domanda allegato al presente Avviso e sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto richiedente, unitamente a fotocopia del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

### 7. PROCEDURA PER SORTEGGIO OPERATORI DA INVITARE ALLA GARA

Se presentano domanda più di 5 operatori economici, ne saranno sorteggiati 5, tra quelli che hanno chiesto di essere invitati a seguito pubblicazione dell'Avviso Esplorativo e che abbiano i requisiti nello stesso indicati, con facoltà dell'Ente di invitare altri operatori che svolgono attività di ristorazione collettiva, ove chiedano di essere invitati meno di 5 soggetti.

Le operazioni di sorteggio avverranno il giorno 14 aprile alle ore 10.00 presso la Sala Consigliare polivalente del Comune a Torreglia L.go Marconi n. 1.

Il verbale di sorteggio sarà approvato e reso pubblico con apposito atto.

Si procederà come segue per l'eventuale sorteggio, qualora siano più di 5 gli operatori che manifestano interesse, al fine di garantire nel contempo la trasparenza e la segretezza degli invitati:

- verrà assegnato un numero identificativo a ciascun operatore e sarà allo stesso comunicato separatamente via pec, con invito a essere presente a mezzo rappresentante legale o persona dallo stesso delegata;
- alla seduta per il sorteggio ciascun operatore sarà chiamato a qualificarsi separatamente e verrà indicato con un numero nel verbale di sorteggio;
- due presenti saranno chiamati a firmare separatamente il verbale solo con nome e cognome e senza indicazione della qualifica;
- in mancanza di operatori presenti, saranno chiamati a presenziare al sorteggio come testimoni due dipendenti comunali non subordinati al RUP che firmeranno il verbale;

### 8. AVVERTENZE

Con il presente Avviso non è posta in essere alcuna procedura concorsuale, paraconcorsuale, di gara d'appalto o di trattativa privata, e non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito.

La procedura negoziata per l'affidamento dell'appalto in oggetto sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Selvazzano Dentro, Teolo e Torreglia con invito di n. 5 operatori, scelti tra quelli che abbiano manifestato interesse in base al presente Avviso e che presentino i requisiti richiesti.

Ove abbiano manifestato interesse più di 5 operatori si procederà mediante sorteggio, con le modalità sopra indicate.

L'ente si riserva la facoltà di integrare l'elenco nel caso abbiano manifestato interesse un numero insufficiente di operatori economici.

Il Comune si riserva altresì di non dar seguito all'indizione della successiva procedura negoziale per l'affidamento del servizio oggetto del presente Avviso.

### 9. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP)

Il Responsabile Unico del Procedimento è la dr.ssa Manuela Manfredini Responsabile l'Area del Comune di Torreglia.

### 10. INFORMAZIONI

Per informazioni relative al presente Avviso è possibile contattare il Responsabile Unico del Procedimento dr.ssa Manuela Manfredini tel. 049-9930128 int. 8 e-mail [segreteria@comune.torreglia.pd.it](mailto:segreteria@comune.torreglia.pd.it).

### 11. PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice Privacy) si informa che:

- a) le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- b) il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per l'espletamento delle procedure di gara;
- c) l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'impossibilità di procedere alla trattativa negoziata;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione e della Centrale Unica di Committenza implicato nel procedimento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del D.Lgs. n. 267/2000 e della L. n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003;
- f) soggetto attivo nella raccolta dei dati è il Comune di Torreglia.

I dati personali conferiti dai soggetti che abbiano manifestato interesse saranno trattati dal Comune di Torreglia nel rispetto del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e trattati anche con mezzi informatici esclusivamente per le finalità connesse al presente Avviso.

Il titolare dei dati è quindi il Comune di Torreglia, con sede a Torreglia 35038 in Largo Marconi n. 1, nella persona del Sindaco, e responsabile del trattamento è il Responsabile l'Area, dr.ssa Manuela Manfredini.

### 12. PUBBLICITA'

Del presente Avviso viene data pubblicità con le seguenti modalità: pubblicazione sul sito web del Comune di Torreglia [www.comune.torreglia.pd.it](http://www.comune.torreglia.pd.it) sezione "Amministrazione Trasparenze" sub-sezione "Bandi di gara e Contratti" e sull'Albo Pretorio on line del Comune.



Torreglia \_\_\_\_\_

Il Responsabile l'Area  
dr.ssa Manuela Manfredini



Spett.le  
Comune di Torreglia  
Largo Marconi n. 1  
35038 TORREGLIA (PD)

**MODULO DI DOMANDA - AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016 AFFIDATA ALLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI SELVAZZANO DENTRO, TEOLO E TORREGLIA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO PASTO VEICOLATO IN MULTI PORZIONE E FORNITURA DI PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE LATTANTI PER ASILO NIDO COMUNALE "LA PICCOLA CAMELOT"**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_, in qualità di **legale rappresentante** di \_\_\_\_\_ (denominazione del soggetto partecipante alla gara) con sede legale a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, P.I. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Con la presente manifesta il proprio interesse a partecipare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 che sarà svolta dalla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) tra i Comuni di Selvazzano Dentro, Teolo e Torreglia per appalto servizio di ristorazione a mezzo pasto veicolata in multi porzione e fornitura di prodotti per alimentazione lattanti per asilo nido comunale "La Piccola Camelot" a.s. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 ed eventuale rinnovo per gli a.s. 2021-2022, 2022-2023.

In relazione al suddetto Avviso, il/la sottoscritto/a, ai sensi e nei modi di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e della decadenza dai benefici prevista dall'art. 75 del medesimo D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

• che il soggetto che manifesta l'interesse a partecipare all'Avviso in oggetto ha la seguente forma giuridica: \_\_\_\_\_

• che il domicilio eletto ai fini di ogni comunicazione per la presente procedura è il seguente: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ e le eventuali comunicazioni inerenti alla procedura medesima vanno inviate al seguente indirizzo pec \_\_\_\_\_

- che è iscritto alla Camera di Commercio Industria e Artigianato per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché se società cooperativa o consorzio, è iscritto agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
- che presenta i requisiti di ammissione di ordine morale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- che ha un fatturato minimo per ciascun anno relativamente agli anni solari 2014-2015-2016 di un importo complessivo pari almeno ad € 70.000,00 conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva);
- di aver svolto, regolarmente e con buon esito, nei 3 anni scolastici antecedenti alla pubblicazione del presente avviso (a.s. 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016), almeno due servizi di ristorazione scolastica, ciascuno per un importo complessivo annuo almeno pari o superiore all'importo annuo a base d'asta (€ 25.720,00 oltre iva), e ciascuno con il confezionamento di un numero di pasti pari o superiore a 4.800 annui;
- di essere a conoscenza che la presente dichiarazione non costituisce prova di possesso dei requisiti richiesti per l'affidamento del servizio in oggetto che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato dal Comune di Torreglia nei modi di legge in occasione della procedura di affidamento;
- di aver preso visione e accettare tutte le disposizioni contenute nell'Avviso per manifestazione di interesse in oggetto.

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2013, n. 196 di quanto segue:

- a) le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- b) il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per l'espletamento delle procedure di gara;
- c) l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'impossibilità di procedere alla procedura negoziata;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione e della Centrale Unica di Committenza implicato nel procedimento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del D.Lgs. n. 267/2000 e della L. n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003;
- f) soggetto attivo nella raccolta dei dati è il Comune di Torreglia.

I dati personali conferiti dai soggetti che abbiano manifestato interesse saranno trattati dal Comune di Torreglia nel rispetto del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e trattati anche con mezzi informatici esclusivamente per le finalità connesse al presente Avviso.

Il titolare dei dati è quindi il Comune di Torreglia, con sede a Torreglia 35038 in Largo Marconi n. 1, nella persona del Sindaco, e responsabile del trattamento è il Responsabile l'Area, dr.ssa Manuela Manfredini.

Data \_\_\_\_\_

Firma del legale rappresentante

\_\_\_\_\_

Si allega fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.



## 1. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

### 1.A Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

### 1.B Requisiti di capacità economia e finanziaria

Le caratteristiche, la natura e la durata dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale e affidabilità nel tempo.

L'operatore economico dovrà pertanto dimostrare quanto segue:

- Possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli anni solari 2014-2015-2016 di un importo complessivo di € 70.000,00 conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva).

### 1.C Capacità tecnica e professionale

Aver svolto, regolarmente e con buon esito, nei 3 anni scolastici antecedenti alla pubblicazione del presente bando (a.s. 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016) almeno due servizi di ristorazione scolastica, ciascuno per un importo complessivo annuo almeno pari o superiore all'importo annuo a base d'asta (€ 25.720,00), e ciascuno con il confezionamento di un numero di pasti pari o superiore a 4.800 annui.

La stazione appaltante richiederà all'aggiudicatario, a comprova dei suddetti requisiti, autocertificati in sede di gara, la seguente certificazione:

*Per i requisiti di capacità economica e finanziaria:*

- presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio del triennio 2014-2015-2016

*Per i requisiti di capacità tecnica e professionale:*

- certificazioni rilasciate dall'Ente o privato committente, relativa agli anni scolastici 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, con indicazione dell'importo, della durata, del numero dei pasti erogati e attestante la corretta esecuzione e buon esito del servizio.

## 2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale del singolo pasto e singole derrate a consumo richieste (va espresso lo stesso ribasso percentuale).

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- a. sino ad un massimo di 70 punti per la parte tecnico-qualitativa
- b. sino ad un massimo di 30 punti per la parte economica

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi qualitativi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

## 2.A ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO
<b>A1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (massimo 39 punti)</b>	
a) Descrizione della cucina centralizzata, dei cicli di lavorazione, elenco e specificazione delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura; applicazione e gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi della normativa vigente	Max punti 14
b) Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi; elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari	Max punti 10
c) Piano dei trasporti	Max punti 6
d) Certificazioni UNI EN ISO  - Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare  - Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa al sistema di tracciabilità nelle filiere agroalimentari  - Possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o successiva (9001:2015) relativa al sistema di qualità applicata al servizio di ristorazione	Max punti 4  Punti 2 in caso di presenza certificazione  Punti 1 in caso di presenza della certificazione  Punti 1 in caso di presenza della certificazione
e) Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze con indicazione delle modalità e dei tempi	Max punti 3
f) Destinazione del cibo non somministrato	Max punti 2

	Punti 2 se l'operatore economico, in relazione al cibo prodotto e non somministrato, ha sottoscritto uno specifico accordo con organismo senza scopo di lucro che distribuisce gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti
<b>A2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE (massimo punti 16)</b>	
a) Personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto	Max punti 6
b) Qualifica del personale:	Max 4 punti
- cuoco	2 punti: presenza di almeno un cuoco che oltre a quanto richiesto dal capitolato (diploma specifico o pluriennale esperienza pregressa come cuoco per ristorazione collettiva) abbia, almeno un'esperienza di anni 2 nell'ambito della ristorazione scolastica per la prima infanzia (asilo nido e/o scuola dell'infanzia)
- responsabile di cucina	1 punto: presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale nella ristorazione scolastica
- specialista nutrizionista	1 punto presenza di almeno uno specialista in scienze dell'alimentazione/nutrizionista con attinente diploma di laurea (almeno laurea triennale)
c) Rapporto medio annuo tra numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura per il servizio di ristorazione scolastica, e numero pasti prodotti al giorno	Max 2 punti Suddivisione: 0 punti: rapporto maggiore di 1/60 pasti prodotti al giorno 1 punto: rapporto tra 1/50 e 1/60 pasti prodotti al giorno 2 punti: rapporto inferiore a 1/50 pasti prodotti al giorno
d) Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio	Max punti 4
<b>A3 ALIMENTI E MENU' (massimo punti 9)</b>	
a) Utilizzo di prodotti biologici certificati, specificando la tipologia del prodotto e le preparazioni	Max punti 4
b) Utilizzo di prodotti tipici DOP e IGP certificati specificando la tipologia del prodotto e le	Max punti 3

preparazioni	
c) Menu' per ricorrenze particolari	Max punti 2 1 punto per almeno 2 menù 2 punti per 3 o più menù
<b>A4 SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI (massimo punti 6)</b>	
a) Interventi di carattere didattico-formativo in materia di educazione alimentare adatte all'età dell'utenza, proposte di educazione alimentare per i genitori	Max punti 3
b) Fornitura gratuita di brodi e passati (anche con pastina micron) oltre i primi 5 già gratuiti da capitolato	Max punti 2 punti 1 da 6 a 8 brodi o passati gratuiti punti 2 da 9 a 11 brodi o passati gratuiti
c) Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	Max punti 1

### **Criteria motivazionali cui si atterrà la Commissione**

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti requisiti motivazionali:

#### **A1 - Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire controllo e sicurezza degli alimenti**

a) Descrizione della cucina centralizzata: saranno oggetto di valutazione layout, dimensione produttiva, attrezzature utilizzate; indicazione se centro cottura di proprietà o in disponibilità e se contemplato centro cottura alternativo.

Modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti e la corretta predisposizione e gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP.

b) saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori; in particolare, qualora sia prodotto l'elenco fornitori e relative certificazioni, verrà dato rilievo al possesso da parte di tutti o alcuni degli stessi delle certificazioni ISO inerenti la produzione e/o commercio di prodotti alimentari.

c) Saranno valutate le tempistiche e le modalità di veicolazione dei pasti, considerati il numero di addetti, le caratteristiche dei mezzi impiegati, la tipologia dei contenitori per le varie pietanze e le altre eventuali attrezzature utilizzate per il mantenimento della corretta temperatura dei pasti, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva consegna per il consumo.

d) Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico che, oltre alla certificazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 (obbligatoria), dimostra il possesso delle certificazioni specificate, quali indicatori di ulteriore garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.

e) Sarà attribuito il punteggio in relazione alla predisposizione e contenuti del piano di gestione degli imprevisti ed emergenze nello svolgimento del servizio con specificazione delle modalità e dei tempi di intervento atti a superare idoneamente l'imprevisto o l'emergenza;

f) Il punteggio viene attribuito solo se l'operatore produce specifico accordo con O.N.U.S., associazione, ente o altro organismo non avente scopo di lucro, che distribuisce agli indigenti il cibo non somministrato dall'impresa nel servizio di ristorazione, che altrimenti sarebbe destinato ad essere eliminato come rifiuto.

#### **A2 - Organizzazione del personale**

- a) Saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio, compreso il curriculum professionale dei cuochi, del responsabile di cucina, del direttore, del dietista e delle altre figure rilevanti nell'organizzazione.
- b) Verrà assegnato il punteggio specifico per la presenza dei requisiti dedotti da specifico curriculum.
- c) Sarà assegnato lo specifico punteggio indicato nella tabella dato dal rapporto nr. personale/nr. pasti prodotti al giorno, considerando gli addetti al servizio di ristorazione scolastica e il rapporto medio annuo.
- d) Il programma di formazione e aggiornamento del personale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico e in relazione ai contenuti specifici della formazione e della loro attinenza rispetto al servizio oggetto dell'appalto.

#### **A3 – Alimenti e menù**

- a) Sarà valutato l'utilizzo di prodotti biologici certificati in base alla tipologia di prodotto utilizzato, ai quantitativi utilizzati, al numero di pietanze preparate con tali prodotti, alla frequenza di somministrazione.
- b) Sarà valutato l'utilizzo di prodotti a marchio DOP e IGP certificati in base alla tipologia di prodotto utilizzato, ai quantitativi utilizzati e al numero di pietanze preparate con tali prodotti, alla frequenza di somministrazione.
- c) Sarà attribuito il relativo punteggio se la ditta propone almeno due menù per ricorrenze particolari di carattere nazionale o locale adatto all'età dell'utenza, quanto meno per i menù della fascia 12-36 mesi.

#### **A4 - Servizi migliorativi e aggiuntivi**

- a) Saranno valutati gli interventi di attività didattico-formativa adatti all'età dei bambini del nido e le proposte di incontri per attività di educazione alimentare per i genitori.
- b) Sarà valutata la fornitura gratuita di brodi e passati (anche con pasta micron) oltre i primi 5 già gratuiti da capitolato, come indicato in tabella,
- c) Saranno valutate ulteriori proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato, in base alla loro incidenza sull'implementazione della qualità del servizio.

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e della Linee Guida ANAC n. 2 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", utilizzando la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum n [W_i * V_{(a) i}]$$

Dove:

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a)

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V_{(a)i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

$\sum_n$  = sommatoria

**I coefficienti  $V_{(a)i}$  sono determinati:**

per quanto riguarda **gli elementi di valutazione di natura qualitativa** (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero a uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero e uno:

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Negativo
0,30	Gravemente Insufficiente
0,40	Insufficiente
0,50	Modesto
0,60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente

### **Note per la stesura della relazione**

La relazione contenente l'offerta tecnica deve essere redatta in forma sintetica, ma esauriente, e deve illustrare il progetto e i profili organizzativi e gestionali del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione, in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi così come specificati nel disciplinare di gara.

La relazione deve avere un indice analitico, ogni facciata deve essere numerata o ogni paragrafo deve riportare una numerazione progressiva.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica dovrà essere presentata dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione tecnica, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del personale responsabile della prestazione del servizio e del restante personale che comunque assume rilevanza in relazione allo svolgimento del servizio stesso.

La relazione non dovrà essere superiore a 20 facciate formato A4 font libero carattere non inferiore a 12, comprensiva di allegati, esclusi eventuali curricula, certificazioni di qualità, accordi con organismi non lucrativi per destinazione cibo non somministrato, i quali non concorrono alla formazione delle 20 facciate richieste.

Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali facciate eccedenti le 20 massime consentite.

La relazione dovrà essere firmata dal legale rappresentante.

## **2.B OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti**

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio in ribasso rispetto alla base d'asta riferita al singolo pasto e a ciascun genere a consumo che potrebbe essere richiesto, in base all'esperienza, e che viene specificato nel capitolato per ciascun prodotto. I concorrenti devono indicare, in cifre e in lettere, nell'offerta economica, il ribasso proposto (uguale per il pasto e i generi a consumo), utilizzando lo schema di offerta economica.

Il punteggio massimo (30 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso percentuale.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:  
**ribasso offerto x 30/miglior ribasso.**

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, è di € 5,20 IVA esclusa.

Il costo unitario dei generi a consumo, stabilito come base d'asta, è il seguente:

- latte in polvere gr. 900: € 19,50 IVA esclusa
- omogeneizzato di carne gr. 80: € 0,80 IVA esclusa
- omogeneizzato di pesce gr. 80: € 1,00 IVA esclusa
- omogeneizzato di frutta gr. 80: € 0,50 IVA esclusa
- omogeneizzato di formaggio gr. 80: € 0,80 IVA esclusa
- biscotti primimesi gr. 360: € 2,80 IVA esclusa
- liofilizzato tacchino o pollo gr. 10: € 1,40 IVA esclusa
- crema riso/mais tapioca gr. 200: € 2,80 IVA esclusa
- fette biscottate mono gr. 15: € 0,10 IVA esclusa
- biscotti mono gr. 25: 0,10 IVA esclusa
- acqua naturale per neonati in bottiglia 1 lt. e ½ confezione 6 bottiglie: € 3,20 IVA esclusa
- olio extravergine di oliva 1 lt.: € 8,20 IVA esclusa

Il costo unitario di passati e brodi (oltre i primi 5 gratuiti), stabilito come base d'asta, è di € 1,80 IVA esclusa

