

Piazza R.O. Pighin, 38 0425/458111  
tel. serv. demografici 0425/458120  
tel. serv. sociali 0425/458160  
tel. uff. tecnico 0425/458140  
tel. uff. ragioneria 0425/458150  
fax 0425/458113  
c.f. / p. iva 82001410289 / 01771840285  
e-mail: info@comune.stanghella.pd.it



# Comune di Stanghella

Provincia di Padova - c.a.p. 35048

sito internet: www.comune.stanghella.pd.it

Prot. 7331

## Lettera d'invito per l'affidamento in concessione del servizio mensa per le scuole dei comuni di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella per il periodo 01/01/2014 – 31/07/2018

L'Amministrazione Comunale di Stanghella a seguito di convenzione sottoscritta con i comuni di Granze, Sant'Elena e Solesino intende procedere all'affidamento in concessione del servizio mensa per le scuole di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella a favore degli alunni e del personale docente autorizzato. Il comune mette a disposizione del concessionario i centri cottura di Sant'Elena e di Stanghella, dove saranno approntati i pasti.

### ENTE CONCEDENTE:

Comune di Stanghella (PD)  
Piazza Renato Otello Pighin, 38  
Codice Fiscale 82001410289 P.Iva 01771840285  
telefono 0425 458111  
telefax 0425 458113  
e-mail PEC – [stanghella.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:stanghella.pd@cert.ip-veneto.net)

### OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole di infanzia e dell'obbligo, a favore dei bambini frequentanti il nido, a favore degli studenti frequentanti i corsi di formazione professionale, nonché i docenti che ne abbiano diritto e per la ristorazione di esigenze diverse. La concessione espletterà i propri effetti nel periodo incluso fra il primo gennaio 2014 ed il 31 luglio 2018. **CIG. 5396415885**  
La concessione riguarda:

### Plessi da servire nel Comune di Granze

#### 1) Scuola Primaria "Benedetto Croce"

Ubicazione: via della Libertà, n. 13 – 35040 Granze PD  
Numero di pasti previsto/settimana: 100  
Numero di giorni settimanali: 2 (di norma: martedì e giovedì. La classe prima dell'anno scolastico 2013/2014 rientrerà due volte a settimana; le altre classi fanno un solo rientro, il martedì o il giovedì)  
Tipologia del servizio richiesto: multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.  
Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

**TOTALE dei pasti annui presunti: n. 3400**



IL SEGRETARIO COMUNALE

*[Handwritten signature]*

## Plessi da servire nel COMUNE di Sant'Elena

### 1) Scuola primaria Petrarca Francesco

Ubicazione: Via Alcide De Gasperi, – 35040 SANT'ELENA  
Numero di pasti previsto/settimana: 210 **Numero pasti annui 7560**  
Numero di giorni settimanali: 5 (di norma da Lunedì al venerdì c/o refettorio scuola elementare)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto, consegna, e distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

### 2) Scuola Secondaria Pegoraro Domenico

Ubicazione: Via Alcide De Gasperi, – 35040 SANT'ELENA  
Numero di pasti previsto/settimana: 70 **Numero pasti annui 2520**  
Numero di giorni settimanali: 2 ( di norma Martedì e Giovedì c/o refettorio scuola elementare)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto, consegna, e distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie : Materiale a perdere

### 3) SCUOLA DELL' INFANZIA

Ubicazione: Via 28 Aprile, – 35040 SANT'ELENA  
Numero di pasti previsto/settimana: 250 **Numero pasti annui 9500**  
Numero di giorni settimanali: 5 (dal lunedì al venerdì c/o refettorio scuola materna)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura in loco, distribuzione, pulizia e riordino del centro cottura ubicato presso la scuola stessa, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Stoviglie in porcellana bianca, posateria in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile.

### 4) ASILO NIDO "Monumento ai Caduti in Guerra"

Ubicazione: Nido Via Roma, – 35040 SANT'ELENA  
Numero di pasti previsto/settimana: 50 **Numero pasti annui 2250**  
Numero di giorni settimanali: 5 (dal lunedì al venerdì c/o refettorio del nido)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto e consegna, distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere.



IL SEGRETARIO COMUNALE

**TOTALE dei pasti annui presunti: N. 21.830**

**Plessi da servire Comune di Solesino**

**1) Scuola Primaria "Francesco Petrarca"**

Ubicazione: Viale Papa Giovanni XXIII, 106  
Numero di pasti previsto/settimana: 35 **Numero pasti annui 1190**  
Numero di giorni settimanali: 2 ( Mart. Giov.)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.  
Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

**2) 1) Scuola Primaria "Don Carlo Gnocchi"**

Ubicazione: Via Borsellino, 103 - Arteselle  
Numero di pasti previsto/settimana: 95 **Numero pasti annui 3.230**  
Numero di giorni settimanali: 3 ( Lun. Mart. Giov.)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.  
Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

**TOTALE dei pasti annui presunti: n. 4.420**

**Plessi da servire nel Comune di Stanghella**

**1) Scuola Primaria "G. Galilei"**

Ubicazione: Scuola Primaria "G. Galilei" - Via Marchesi 29 - Stanghella  
Numero di pasti previsto/settimana: 424 **Numero pasti annui 14842**  
Numero di giorni settimanali: 5 (dal lunedì al venerdì)  
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione  
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio presso la scuola primaria. Trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.  
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere



**IL SEGRETARIO COMUNALE**

*Antonio Laveglia*

## 2) Scuola Secondaria di Primo Grado "M. Buonarroti"

Ubicazione: Scuola Secondaria di Primo Grado "M. Buonarroti" - Via C. Marchesi 27 - Stanghella

Numero di pasti previsto/settimana: 113      **Numero pasti annui**      **3959**

Numero di giorni settimanali: 2

Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura e del refettorio, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.

Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

## 3) Centro Provinciale Istruzione Professionale Edile

Ubicazione: Via C. Marchesi

Numero di pasti previsto/settimana: 29      **Numero pasti annui**      **1500**

Numero di giorni settimanali: 4

Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura e del refettorio, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.

Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

## 4) Asilo Nido

Ubicazione: Nido Via Mazzini - Stanghella

Numero di pasti previsto/settimana: 45      **Numero pasti annui**      **1900**

Numero di giorni settimanali: 5

Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Veicolazione dei pasti presso la sede del Nido.

Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

**TOTALE dei pasti annui presunti: N. 22.201**

## PRODUZIONE PASTI PER ESIGENZE DIVERSE DALLA DIDATTICA

Durante tutto il corso dell'anno solare, dal lunedì al venerdì, ciascun Comune potrà chiedere la fornitura di pasti da consegnarsi presso le rispettive residenze municipali per soddisfare specifiche esigenze della propria



**IL SEGRETARIO COMUNALE**

*[Handwritten signature]*

collettività.

Per la tipologia del pasto si fa riferimento alle indicazioni fornite per la scuola secondaria

Il numero dei pasti presunto per esigenze diverse dalla didattica è: **2.680**.

I quantitativi dei pasti ed i plessi da servire sopra indicati hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale. In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definite sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore.

Nel corso dell'intero periodo contrattuale la ditta concessionaria si impegna sin da ora a espletare gli obblighi oggetto dell'appalto anche in altri o nuovi servizi che l'ente dovesse avviare, alle stesse condizioni economiche e contrattuali (ad es. centri estivi), nei limiti del 20% dell'importo contratto.

Il numero dei pasti effettivamente serviti e quindi fatturabili e pagabili dagli utenti e dai Comuni secondo la rispettiva ripartizione degli oneri, sarà quantificato sulla base delle prenotazioni e delle ordinazioni così come risultanti dal sistema informatico che sarà adottato.

L'importo annuo della concessione è valutato in euro 261.748,80 (pasti 54.531 X euro 4,80) oltre ad oneri per la sicurezza valutati in euro 1.500,00 non soggetti a ribasso e complessivamente in euro 1.199.682,00 per l'intera durata della concessione oltre ad euro 6.875,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per l'importo complessivo di euro 1.206.557,00.

### **LUOGHI DI ESECUZIONE**

#### **Comune di Granze.**

Scuola primaria "Benedetto Croce" via della Libertà 13

#### **Comune di Sant'Elena**

Scuola primaria "Francesco Petrarca" via Alcide De Gasperi

Scuola secondaria "Domenico Pegoraro" via Alcide De Gasperi

Scuola dell'Infanzia via 28 aprile

Asilo nido "Monumento ai caduti in guerra" via Roma

#### **Comune di Solesino**

Scuola primaria "Francesco Petrarca" viale papa Giovanni XXIII, 106

Scuola primaria "Don Carlo Gnocchi" via Borsellino 103 ARTESELLE

#### **Comune di Stanghella**

Scuola primaria "Galileo Galilei" via Marchesi 29

Scuola secondaria "Michelangelo Buonarroti" via Marchesi 27

Centro Provinciale Istruzione Professionale Edile via Marchesi

Asilo nido via Mazzini

### **PRESTAZIONI DEL SERVIZIO**

La prestazione del servizio è riservata alle ditte con certificato del registro delle imprese attestante nell'oggetto sociale "ristorazione collettiva"

### **DURATA DELLA CONCESSIONE**

La durata della concessione è pari a quattro anni e sette mesi, dal primo gennaio 2014 al 31 luglio 2018.

### **INFORMAZIONI E SOPRALLUOGHI**

Per richiedere copia del capitolato d'appalto, della modulistica e per i sopralluoghi nei siti di effettuazione del



**IL SEGRETARIO COMUNALE**

servizio, ci si dovrà rivolgere al comune di Stanghella – Ufficio servizi sociali - telefono 0425 458160 e-mail [stanghella.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:stanghella.pd@cert.ip-veneto.net) nei seguenti giorni e orari: Sabato 09 e 16 Novembre 2013 con partenza alle ore 9.00 dal Comune di Stanghella.

La documentazione è anche disponibile sul sito istituzionale del comune di Stanghella.

### **PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire, con spedizione raccomandata o consegna a mano, al Comune di Stanghella, Piazza R.O. Pighin, 38 Cap 35048, entro e non oltre il giorno 19 novembre 2013, ore 12.00 un plico, sigillato con ceralacca o altro materiale adesivo e controfirmato sui lembi di chiusura, con indicazione del mittente e la scritta "Offerta per concessione servizio mensa per le scuole dei comuni di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella per il periodo 01.01.2014 – 31.07.2018".

L'Amministrazione Comunale non prenderà in considerazione le offerte inviate e non pervenute per qualsiasi ragione entro l'orario sopra indicato.

Nel plico di offerta dovranno essere contenuti:

- I modelli A), B), e C) debitamente compilati e sottoscritti; \*
- La documentazione attestante la costituzione del deposito cauzionale pari al 2% del valore della concessione; \*
- La documentazione attestante il versamento a favore dell'Autorità di Vigilanza; \*
- L'offerta tecnica indicante:
  - a. Il progetto di modalità di gestione elettronica del buono pasto – Max 5 facciate di foglio A4 in carattere verdana 12; \*
  - b. Se la ditta abbia eseguito servizi di ristorazione scolastica;
  - c. Il numero dei pasti totali confezionati nell'anno precedente (2012) suddivisi per ristorazione scolastica ed altre tipologie
  - d. Possesso della certificazione di qualità ISO 22000 o della certificazione ISO 9001;
  - e. Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nei centri cottura;
  - f. Qualifica del personale;
  - g. Elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione o il commercio di prodotti alimentari;
  - h. Tipologia dei contenitori per le pietanze;
  - i. Numero dei mezzi di trasporto dei pasti in rapporto ai plessi scolastici da servire:
    - Granze 1 plesso
    - Sant'Elena 2 plessi
    - Solesino 2 plessi
    - Stanghella 3 plessi
  - j. Un progetto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio. Max 4 facciate di foglio A4 in carattere verdana 12.

L'offerta tecnica deve essere inserita in busta sigillata con ceralacca o altro materiale adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura.

- L'offerta economica, da presentarsi in bollo compilando l'allegato D), che deve essere inserita in busta sigillata con ceralacca o altro materiale adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura. \*

Le buste con le offerte pervenute saranno aperte il giorno 20 novembre 2013, alle ore 9.00 presso la Sala Consiliare della Residenza Municipale di Stanghella.

\* (la mancanza dei documenti contrassegnati dall'asterisco comporterà esclusione automatica dalla gara di affidamento)

**IL SEGRETARIO COMUNALE**



## FORMALITA' PER PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le imprese dovranno essere in possesso dei requisiti stabiliti dall'articolo 38 del decreto legislativo 163/2006, dovranno essere in possesso dei requisiti morali ai sensi del decreto legislativo 59/2010 e dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio.

## MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La concessione verrà assegnata secondo criteri sia economici che di qualità.

Saranno assegnati 30 punti all'offerta col prezzo più basso. Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio pari a  $30 \times$  valore offerta più bassa : valore singola offerta.

Saranno assegnati fino a 10 punti per la valutazione delle modalità di gestione elettronica del buono pasto, in base a progetti vergati su un massimo di cinque facciate di foglio A4 in carattere verdana 12.

Saranno assegnati 7 punti se la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica per 15 anni, 5 punti per 10 anni, 3 punti per 7 anni, 2 punti per 5 anni e 1 punto per 2 anni.

Saranno assegnati fino a 6 punti per autocertificazione relativa al numero dei pasti totali confezionati nell'anno precedente suddivisi fra ristorazione scolastica ed altre tipologie ( 1 punto se pasti scolastici fino al 20% pasti confezionati, 2 punti se pasti scolastici fino al 40% pasti confezionati, 3 punti se pasti scolastici fino al 60% pasti confezionati, 4 punti se pasti scolastici fino a 70% pasti confezionati, 5 punti se pasti scolastici fino 80% pasti confezionati, 6 punti se pasti scolastici oltre 90% pasti confezionati).

Saranno assegnati 5 punti in presenza di certificazione di qualità ISO 22000, invece, saranno assegnati punti 2,5 con la sola presenza della certificazione di qualità ISO 9001.

Saranno assegnati fino a 10 punti sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura: 10 punti se il rapporto è inferiore a 1/60 pasti prodotti al giorno, 6 punti se il rapporto è tra 1/60 -1/80 pasti prodotti al giorno, 0 punti se il rapporto è maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno.

Saranno assegnati fino a 6 punti per la qualifica del personale: 1 punto con la presenza di un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza come cuoco; 3 punti in presenza del responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale, 6 punti in presenza di specialisti in scienze dell'alimentazione, nutrizionisti o dietisti.

Saranno assegnati fino a 2,5 punti in presenza di elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione o il commercio di prodotti alimentari: 1 punto dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e ISO 22000; 2,5 punti se oltre il 50% dei fornitori ha certificazione ISO 9001 e ISO 22000.

Saranno assegnati fino a 6 punti per la qualità dei contenitori per le pietanze.

1 punto per contenitori passivi oltre alla coibentazione termica, 3 punti per contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica, 6 punti per contenitori attivi elettrici.

Saranno assegnati fino a 10 punti per i mezzi di trasporto dei pasti in rapporto ai plessi scolastici da servire: 10 punti rapporto  $\frac{1}{2}$ , 5 punti rapporto  $\frac{1}{3}$ , 2 punti rapporto  $\frac{1}{4}$ ,

Saranno assegnati fino a 7,5 punti per la elaborazione realizzabile di un progetto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio. Il progetto dovrà essere redatto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere verdana 12 a firma del legale rappresentante dell'impresa.

Stanghella 30.10.2013

Il Segretario Comunale  
(Dott.ssa Danila Iacometta)

