



COMUNE DI CASALE DI SCODOSIA

Piazza G. Matteotti, 1 - 35040 CASALE DI SCODOSIA PD
Telefono 0429-879044 Fax 0429-847048 E-mail: segreteria@comune.casale-di-scodosia.pd.it
PEC: casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net

Reg. Pubbl. n. 456/2021

AVVISO ESPLORATIVO DI INDAGINE DI MERCATO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL’ART. 1, COMMA 2 LETT. A) L. 11.09.2020 N. 120 DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI CASALE DI SCODOSIA – ANNO SCOLASTICO 2021/2022. CIG:8876700492

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né offerta al pubblico (art. 1336 c.c.) né una promessa al pubblico (art. 1989 c.c.) ma semplice richiesta di manifestazione di interesse, a seguito della quale potrà essere esperita la procedura di affidamento diretto alla ditta giudicata migliore offerente. La manifestazione di interesse, pertanto, non vincola in alcun modo il Comune di CASALE DI SCODOSIA che potrà revocare/modificare il presente avviso senza che la ditta che abbia manifestato interesse possa vantare alcun diritto in merito all’affidamento.

Con il presente avviso il Comune di Casale di Scodosia intende espletare un’indagine di mercato al fine di acquisire manifestazioni di interesse da parte di operatori economici, in possesso dei requisiti di seguito indicati, a cui può essere formulata espressa richiesta di offerta per l’affidamento della gestione del servizio di Refezione Scolastica per l’anno 2021/2022 per gli utenti della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado del comune di Casale di Scodosia. Il presente avviso è da intendersi come mero procedimento preselettivo che non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori interessati che per l’amministrazione precedente. Il Comune si riserva di sospendere, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito alla procedura, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte degli operatori economici interessati. Resta inteso che la manifestazione d’interesse non costituisce prova di possesso dei requisiti generali richiesti per l’affidamento del servizio, che dovranno essere nuovamente dichiarati dagli interessati ed accertati dal Comune in occasione del successivo procedimento di affidamento.

1. ENTE APPALTANTE:

Comune di Casale di Scodosia, Provincia di Padova, Piazza G. Matteotti 1 - Tel. 0429 879044 - Pec: casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net Responsabile del Procedimento: dott. Gino Lorenzetto.

2. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

La presente procedura ha per oggetto l’affidamento del servizio di refezione scolastica in modalità pluriporzione tramite scodellamento per gli utenti della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado.

L’affidamento in oggetto comprende i seguenti servizi:

- Fornitura dei pasti pluriporzione con scodellamento, completi delle stoviglie necessarie alla consumazione (piatti, bicchieri, posate, ecc.) presso la scuola primaria sita in Piazza G. Matteotti n. 33 e presso la scuola secondaria di 1° grado sita in Via Parruccona n. 251;
- Allestimento dei tavoli delle sale in cui viene consumato il pasto;
- Distribuzione dei pasti pluriporzione in modalità scodellamento;
- Al termine di ogni turno: eliminazione degli avanzi e pulizia/sanificazione dei tavoli (incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario);

- La presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto.

3. MODALITA' DELLA PRESTAZIONE

La consumazione dei pasti avrà luogo:

- presso la Scuola Primaria in tre turni (per tre giorni settimanali) o in due turni (negli altri due giorni settimanali) con inizio alle ore 11:45 circa;
- Presso la Scuola Secondaria di 1° grado in due turni (un giorno settimanale) o in un turno unico (un altro giorno settimanale) con inizio alle ore 13:00 circa.

4. DURATA

Il servizio avrà come durata il periodo in cui saranno attive le attività didattiche pomeridiane dell'anno scolastico 2021-2022, presumibilmente dal 16.09.2021 al 08.06.2022, nei giorni di attività scolastica, dal lunedì al venerdì, previsti dal calendario regionale. L'aggiudicatario, ove richiesto, si impegna a garantire l'avvio dell'esecuzione del servizio a partire dal 16.09.2021, anche nelle more della sottoscrizione del contratto, in conformità all'art. 32 comma 13 D. Lgs. 50/2016, con eventuale facoltà di proroga tecnica, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1° agosto 2017.

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dal Decreto 10 marzo 2020" Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sottoindicati. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

Formaggio: Si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione degli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: Deve essere presente ogni giorno, deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

Bevande: ½ l. di acqua minerale naturale in apposite bottigliette per il consumo personale del singolo utente.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombero ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva;

- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- Olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato, nell'utilizzo delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'appaltatore si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017.

L'appaltatore dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

6. MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno (verdura cotta e cruda);
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
- pane;
- ½ l. di acqua minerale naturale in apposite bottigliette per il consumo personale del singolo utente.

I pasti devono assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati si stabilisce di non inserire alcun piatto, o dei suoi componenti principali, ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte. La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura.

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire menù diversi: uno **autunnale** (01.09 – 24.12) uno **invernale** (25.12 – 31.03) ed uno **estivo** (01.04 - 31.08).

L'appaltatore dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di **quattro** settimane. Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017.

La Ditta dovrà fornire i pasti e le relative tabelle dietetiche, che dovranno essere conformi a quelle definite dalla azienda ULSS competente per territorio e in linea con le linee guida previste dal D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017 e relativi allegati. Inoltre la ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di somministrare diete particolari su richiesta dei medici curanti dei singoli bambini per esigenze cliniche. I menù presentati dall'appaltatore dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, previa richiesta da parte dell'appaltatore stesso. Prima dell'avvio del servizio la Ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, la Commissione Mensa (se esistente) e la Ditta. L'appaltatore si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate in sede di Commissione Mense Scolastiche, anche attinenti a variazioni del menù.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non indicherà in modo generico

verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

L'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

7. VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

L'appaltatore dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

I menù per diete speciali devono essere validati dal S.I.A.N. e dall'ULSS competente.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale all'ufficio Servizi Scolastici dell'ente comunale compilando il modulo di richiesta e corredato di certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. L'appaltatore dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulata, la ditta consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- alla segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);
- al S.I.A.N. dell'ULSS competente.

Stante la complessità di gestione delle diete speciali, il personale della ditta incaricato della loro preparazione deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

L'appaltatore dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

8. NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- 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 possibilmente 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 perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, 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 d'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;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. **I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.**

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. **Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la ditta eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purchè integro e non scodellato.**

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'appaltatore.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente 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 due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per

quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

9. NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

L'appaltatore si impegna a rendere verificabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'appaltatore e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti distinti per alunni ed eventuali diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

L'appaltatore 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.

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I mezzi utilizzati devono altresì essere nel numero minimo di uno per tutti i plessi scolastici, ovvero nel diverso numero offerto dall'appaltatore, per consentire le consegne nell'arco di **60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.**

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, chiusi ermeticamente, 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 di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dall'appaltatore.

10. CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

L'importo complessivo presunto del servizio, IVA esclusa, è quantificato in € 132.825,00 (centotrentaduemilaottocentoventicinque/00) di cui € 924,00 (novecentoventiquattro/00) di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Tale importo risulta determinato quale prodotto dei "prezzi pasto" posti a base d'asta moltiplicati per il numero dei pasti presunti stimati nel periodo considerato. Complessivamente sono previsti circa 23.100 pasti da somministrare per l'intero anno scolastico (dato indicativo calcolato sulle presenze dell'ultimo anno scolastico). In particolare, l'importo a base d'asta,

I.V.A. esclusa, è fissato in: € 5,75 (cinque/75) comprensivo di € 0,04 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso per pasto.

In sede di offerta dovrà essere indicata una percentuale di ribasso unitaria che verrà applicata su tutti gli importi. I valori sopra indicati sono puramente presunti e pertanto suscettibili di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento, anche in dipendenza dell'emanazione di nuove normative riguardanti l'ordinamento scolastico. Nessun credito potrà vantare l'affidataria nei confronti del Comune di Casale di Scodosia nel caso in cui il numero dei pasti risultasse essere inferiore. L'Amministrazione Comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

11. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio avverrà mediante affidamento diretto secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 2 lettera a) L. 11.09.2020 n. 120. Gli operatori economici interessati possono presentare formale manifestazione di interesse tramite il modulo allegato al presente avviso (Allegato A), che dovrà pervenire al Comune di Casale di Scodosia **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 6 settembre 2021** in uno dei seguenti modi:

- 1) se redatto in formato cartaceo e sottoscritto con firma autografa, dovrà essere accompagnato da fotocopia leggibile di un documento di identità valido del dichiarante e:
 - spedito a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento indirizzata a Comune di Casale di Scodosia – Piazza G. Matteotti 1 – 35040 Casale di Scodosia (Padova); la raccomandata deve pervenire entro il termine indicato;

oppure

 - consegnato direttamente all'ufficio protocollo presso la sede del Comune di Casale di Scodosia, durante l'orario di apertura al pubblico (dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13.00 e il giovedì pomeriggio dalle ore 15:30 alle ore 17:30);
- 2) se redatto in formato elettronico dovrà essere inviato mediante la casella di posta elettronica certificata (PEC) della ditta all'indirizzo casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net

Per chi presenta la manifestazione di interesse in formato cartaceo l'istanza dovrà recare all'esterno della busta la denominazione della ditta, il relativo indirizzo, il codice fiscale/P.IVA nonché la seguente dicitura "AVVISO ESPLORATIVO DI INDAGINE DI MERCATO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 1, COMMA 2 LETT. A) L. 11.09.2020 N. 120 DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI CASALE DI SCODOSIA – ANNO SCOLASTICO 2021/2022."

Chi invierà invece la manifestazione d'interesse tramite PEC dovrà indicare per estratto l'oggetto sopraindicato.

L'invio della documentazione è a totale rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'amministrazione ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il termine previsto di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e orario di arrivo.

12. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Alla procedura sono ammessi a partecipare i soggetti previsti dall'art.45 del Codice (D.Lgs 50/2016), in possesso dei seguenti requisiti:

- 3.a) Requisiti generali: tutti i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'art. 80 e 83

del Codice (D.Lgs. 50/2016).

3.b) Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione alla CCIAA per l'attività compatibile con l'oggetto dell'affidamento.
- Le società cooperative, i consorzi di cooperative e le cooperative sociali devono essere iscritti all'Albo Nazionale delle Società Cooperative; le cooperative sociali devono essere iscritte anche al competente Albo Regionale.

Tali requisiti devono essere dimostrati nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituito o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete. Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice i requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

Nel caso di soggetti economici appartenenti ad uno Stato membro UE e non residenti in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale sono stabiliti ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto sono stati rilasciati da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui sono residenti.

3.c) Requisiti tecnico-organizzativi:

3.c.1) aver realizzato nell'ultimo quinquennio (2015-2020) servizi analoghi a quello della presente gara per un importo complessivo non inferiore ad una volta e mezzo (1,5);

3.c.2) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008;

In caso di partecipazione quale RTI o ATI i requisiti di cui ai punti 3.c.1) dovranno essere posseduti nella misura non inferiore al 60% (sessanta per cento) dalla capogruppo mandataria, mentre i restanti potranno essere posseduti in forma libera dalle mandanti, mentre il requisito di cui al 3.c.2) dovrà essere posseduto da tutte le imprese partecipanti alla ATI/RTI.

In caso di partecipazione di Consorzi i requisiti di cui ai punti 3.c.1) e 3.c.2) dovranno essere posseduti e dimostrati nelle modalità previste dagli art. 47 e 48 del Codice.

Nei Consorzi ordinari dovranno essere indicati i consorziati che effettueranno la fornitura, nonché le rispettive quote di esecuzione.

Nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) si osserva quanto previsto dall'art. 47 del Codice.

Nel caso di partecipazione mediante contratto di rete dovranno essere indicati gli appartenenti alla rete che effettueranno la fornitura, nonché le rispettive quote di esecuzione.

13 - MODALITÀ DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

I soggetti in possesso dei requisiti indicati al precedente punto n. 12 possono presentare la propria candidatura con le modalità e con la scadenza indicate nell'Avviso (punto n. 11), allegando:

- dichiarazione di possesso dei requisiti di partecipazione, redatta conformemente all'allegato modulo (Allegato A);
- breve relazione contenente il progetto tecnico del servizio, suddiviso per capitoli corrispondenti agli argomenti e ai criteri di selezione indicati al punto n. 14;
- preventivo di offerta economica.

Gli operatori dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio dei luoghi, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione della successiva fase per l'offerta. Si chiede di inoltrare preventiva richiesta di prenotazione del sopralluogo all'indirizzo casalediscodisia.pd@cert.ip-veneto.net. Da tale sopralluogo verrà rilasciata, da parte della stazione appaltante, apposita attestazione che dovrà essere allegata in copia alla manifestazione d'interesse. Sono ammessi ad effettuare il sopralluogo esclusivamente il Legale Rappresentante della società partecipante, ovvero altro dipendente da lui delegato. Il sopralluogo è obbligatorio, sono esclusi dalla procedura gli operatori economici che non

effettuano il sopralluogo.

Nel caso di manifestazione d'interesse plurisoggettiva, dovranno seguire le formalità che seguono.

Nel caso di consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane:

atto costitutivo e statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione delle imprese consorziate esecutrici. In assenza dell'indicazione delle consorziate esecutrici, si intende che il Consorzio partecipa con il proprio personale, mezzi ed organizzazione;

sottoscrizione della relazione e del preventivo da parte del Consorzio.

Nel caso di RTI già costituito:

mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito dalla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato mandatario, nella forma prescritta, prima della data di presentazione della offerta.

dichiarazione della composizione del raggruppamento, con la specifica indicazione delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti, se non queste non si evincono dal mandato;

sottoscrizione della relazione e del preventivo da parte della mandataria.

Nel caso di RTI non ancora costituito, di consorzio ordinario o GEIE già costituiti:

atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE in copia autentica, con indicazione del soggetto designato capogruppo

Dichiarazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati o raggruppati. Nel caso di RTI, consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti

dichiarazione resa da ciascun concorrente ai sensi dell'art. 48 del Dlgs 50/2016 contenente: l'indicazione dell'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;

l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarmi alla disciplina vigente con riguardo ai RTI, consorzi o GEIE
l'indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguiti dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ex art. 48, comma 4, del Codice.

sottoscrizione della relazione e del preventivo da parte di tutti i soggetti del RTI/Consorzio/GEIE.

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4 quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5:

copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;

dichiarazione che indichi le parti della fornitura che saranno eseguite dagli operatori economici aggregati in rete e indicati quali esecutori;

sottoscrizione della relazione e del preventivo da parte di tutti i soggetti appartenente alla Rete.

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza, ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4 quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5:

copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e le parti della fornitura che saranno eseguite dagli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi

sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82.

sottoscrizione della relazione e del preventivo da parte del soggetto eventualmente nominato nel mandato a sottoscrivere il preventivo.

La documentazione dovrà essere redatta in formato pdf non modificabile e sottoscritta digitalmente, a pena di non valutabilità, in formato elettronico e dovrà contenere l'impegno a mantenere le condizioni del preventivo per almeno quaranta giorni a decorrere dalla data in cui è stato presentato. La tempestiva consegna della documentazione resta sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto che manifesta l'interesse.

La documentazione in argomento dovrà essere trasmessa in formato zip protetto da password. La password non dovrà essere comunicata fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La password dovrà essere successivamente comunicata dall'operatore economico tramite PEC all'indirizzo istituzionale casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net dopo la scadenza del presente avviso (ORE 13:00 DEL 06.09.2021).

La tempestività della consegna viene garantita dalla ricevuta emessa dal sistema automatico del servizio PEC. Pertanto farà fede la data e l'ora indicate sulla ricevuta di consegna della documentazione, così come è stata generata dal sistema automatico della PEC e non la data e l'ora della spedizione.

La consegna della documentazione richiesta oltre il termine previsto e/o in luoghi e/o in modi diversi comporteranno per il Comune l'impossibilità ad accettare la candidatura.

14. PRESA IN CONSIDERAZIONE E VALUTAZIONE DEI PREVENTIVI

Nel caso in cui il Comune intenda avviare la procedura di affidamento diretto, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lettera a) L. 11.09.2020 n. 210 il RUP verificherà, preliminarmente:

- la tempestività di consegna delle manifestazioni d'interesse;
- che tutti i soggetti abbiano manifestato interesse e abbiano dichiarato il possesso dei requisiti previsti al precedente punto n. 12.

Laddove vi sia un numero inferiore a 5 manifestazioni d'interesse complete, il RUP avrà facoltà di richiederne altri, ovvero di procedere con la valutazione di quelle pervenute.

Laddove vi sia un numero superiore a 5 manifestazioni d'interesse complete, il RUP procederà alla valutazione dei soli preventivi ritenuti ammissibili.

Oltre ai casi di inammissibilità sopra riportate, il RUP non prenderà in esame:

- offerte economiche al rialzo rispetto ai valori indicati nel presente avviso;
- offerte economiche pari ai valori indicati nel presente avviso;
- offerte condizionate e/o che modificano i requisiti minimi del servizio;

L'eventuale valutazione verrà effettuata dal RUP, in seduta riservata, su base comparativa delle relazioni tecniche e dei preventivi, nel rispetto dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza ed efficienza amministrativa attraverso i seguenti criteri di valutazione, in ordine decrescente d'importanza:

Criterio di valutazione 1)

Personale: Pagine massime contenute nella relazione tecnica n. 10 (dieci), pagine degli allegati consentite sino a 6 (sei).

Verrà valutata la coerenza dei contenuti proposti rispetto al presente avviso, la completezza della descrizione dell'organizzazione del personale e la concretezza delle soluzioni proposte, meglio se supportate da elementi oggettivamente valutabili, con particolare attenzione a:

- numero e qualifica degli addetti presenti in ogni fase della giornata;
- modalità di contenimento del *turn over* del personale addetto al servizio, volta a contenere al massimo le sostituzioni del personale;
- personale impiegato per la supervisione del servizio, staff tecnico a supporto dell'organizzazione e supporto dei percorsi formativi.

Criterio di valutazione 2)

Organizzazione del servizio di ristorazione: Pagine massime contenute nella relazione tecnica n. 10 (dieci), pagine degli allegati consentite sino a 6 (sei).

Verrà valutata la coerenza dei contenuti proposti rispetto al presente avviso, la completezza della descrizione dell'organizzazione della didattica e la concretezza delle soluzioni proposte, meglio se supportate da elementi oggettivamente valutabili, con particolare attenzione a:

- Utilizzo di Tipologie di derrate alimentari "a km zero" a filiera veneta e a filiera interamente della Provincia di Padova, a garanzia della freschezza dei prodotti
- Produzione alimenti, con esplicita indicazione degli alimenti derivanti da produzione biologica e da sistemi di produzione integrata;
- Presenza di Menu tipo stagionali;
- Organizzazione di incontri di educazione alimentare per le famiglie degli utenti

Criterio di valutazione 3)

Rispetto delle Direttive Covid-19: Pagine massime contenute nella relazione tecnica n. 10 (dieci), pagine degli allegati consentite sino a 6 (sei).

Verrà valutata la coerenza dei contenuti proposti rispetto al presente avviso, la completezza della descrizione dell'organizzazione della gestione dell'immobile e la concretezza delle soluzioni proposte, meglio se supportate da elementi oggettivamente valutabili, con particolare attenzione a:

- modalità ed orari di arrivo dei pasti;
- tipologie di mezzi, materiali e prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione;
- utilizzo di metodologie e prodotti che consentano un maggior rispetto degli arredi e miglior salubrità degli utenti.

Criterio di valutazione 4)

Convenienza economica: Preventivo.

Questo elemento verrà considerato al termine dell'esame dei precedenti elementi di valutazione qualitativa. La convenienza economica non ha un valore ponderale prevalente, essendo all'ultimo posto dell'ordine decrescente d'importanza degli elementi di valutazione. La valutazione massima per questo elemento di valutazione viene conseguita dagli operatori che offrano il prezzo più basso per ogni singolo settore merceologico.

Il prezzo verrà considerato sino al secondo decimale dopo la virgola e in caso di prezzi con un numero superiore di decimali, verrà approssimato al decimale superiore nel caso in cui il terzo decimale sia >5 e al decimale inferiore nel caso in cui il terzo decimale sia <5.

Note sulla redazione della relazione tecnica.

La relazione tecnica può essere contenuta in un unico documento o in tanti documenti quanti sono gli elementi di valutazione da 1 a 3.

La relazione tecnica dovrà essere redatta in formato A4, facciata singola, interlinea 1,5 carattere Arial/TimesNewRoman/Calibri dimensione 11 e nel numero di pagine massimo consentite dai singoli elementi di valutazione.

Dal conto delle pagine sono escluse la copertina e l'indice, nonché le schede tecniche relative ai prodotti offerti, redatte in conformità alle caratteristiche descritte nell'Avviso.

Nel caso in cui la relazione tecnica dovesse superare il numero massimo di pagine e/o allegati consentiti per ogni singolo elemento di valutazione, il RUP non terrà conto delle pagine eccedenti ai fini della valutazione comparativa.

15. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine della fase di valutazione dei preventivi il RUP potrà procedere all'affidamento diretto ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) L. 11.09.2020 n. 120, nei confronti del soggetto che sia risultato più corrispondente rispetto all'ordine di importanza dei criteri valutazione indicati al precedente punto n.

14.

Trattandosi di una valutazione comparativa di manifestazioni d'interesse, non verrà predisposta una graduatoria finale, ma verrà indicata, in determina, la proposta giudicata più corrispondente secondo i criteri di valutazione di cui al punto n. 14.

È facoltà del Comune di:

- procedere anche in caso in cui arrivi un'unica manifestazione d'interesse valida; ovvero
- non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna proposta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto di appalto.

La sottoscrizione del contratto avverrà in forma elettronica, previa:

- la positiva verifica dei requisiti generali e speciali. La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico ed economico avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del Codice attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, di cui alla Delibera ANAC n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii.;
- costituzione della cauzione definitiva, rilasciata ai sensi dell'art. 103 del Codice, sulla base dell'importo del contratto che verrà comunicato dal Comune.

Il mancato esito positivo di una delle succitate attività, comporterà l'impossibilità per il Comune di procedere con l'affidamento.

L'affidamento avverrà mediante lo strumento della Trattativa Diretta del sistema MePA.

Pertanto l'iscrizione al MePA è a cura del soggetto che manifesta l'interesse, il quale dovrà essere iscritto entro la data di sottoscrizione del contratto.

Laddove per qualsiasi ragione tale iscrizione non dovesse essere possibile e/o tempestiva, il Comune potrà rivolgersi ad un altro soggetto tra coloro che hanno manifestato interesse.

La Stazione Appaltante si riserva di richiedere all'aggiudicatario, nel ricorso dei presupposti di legge, l'esecuzione anticipata del contratto di appalto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 32, comma 8, del Codice.

16. NORMATIVA SULLA PRIVACY

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi. Il presente avviso è pubblicato all'Albo Pretorio informatico dell'Ente. Informazioni in merito alla procedura possono essere richieste anche all'ufficio al seguente numero di telefono 0429/879044.

17. PUBBLICITA'

Il presente avviso sarà diffuso mediante pubblicazione, per 16 giorni, sul sito web del Comune www.comune.casale-di-scodosia.pd.it (Profilo del Committente) nella home page e alla sezione "Amministrazione trasparente", bandi di gara e contratti.

Si applica quanto previsto dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 in tema di accesso agli atti e riservatezza.

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. è il responsabile della 1ª Area "Segreteria, Affari Generali, Servizi alla Persona" del Comune di Casale di Scodosia dott. Lorenzetto Gino, tel. 0429 879044, email: lorenzetto@comune.casale-di-scodosia.pd.it

Casale di Scodosia, 21.08.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

dott. Gino Lorenzetto

(firmato digitalmente)