



# COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076  
Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

c.f. p.iva 00435560032  
E-mail [municipio@comune.pogno.no.it](mailto:municipio@comune.pogno.no.it)

## **Avviso pubblico di manifestazione di interesse per l'espletamento di procedura di gara tramite RDO su Mepa per l'affidamento della fornitura di pane e sfarinati, occorrenti per il servizio mensa della scuola primaria e dell'infanzia di Pogno per anni 2 - A.S. 2019/20 e A.S. 2020/21**

### **SI RENDE NOTO**

che la Stazione Appaltante intende espletare una manifestazione di interesse avente ad oggetto l'appalto per l'acquisizione della **“Fornitura di pane e sfarinati, occorrenti per il servizio mensa della scuola primaria e dell'infanzia di Pogno per anni 2 - A.S. 2019/20 e A.S. 2020/21”**, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza, gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 s.m.i..

#### **1.AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Stazione Appaltante **Comune di Pogno**

Sede in via Garibaldi 8, 28076 Pogno

Telefono 0322/996007

Fax 0322/97425

PEC [pogno@cert.ruparpiemonte.it](mailto:pogno@cert.ruparpiemonte.it)

Profilo del committente [www.comune.pogno.no.it](http://www.comune.pogno.no.it)

Servizio competente: Area Amministrativa Generale e dei Servizi al Cittadino

#### **2.RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi dell'art.31 del D.Lgs.n. 50/2016 s.m.i. il Responsabile Unico del procedimento è la Dott.ssa Napolitano Anna Laura.

#### **3 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pane e sfarinati, occorrenti per il servizio mensa della scuola primaria e dell'infanzia di Pogno per due anni: A.S. 2019/20 e A.S. 2020/21

#### **4 - PROCEDURA DI GARA**

Procedura telematica ai sensi dell' art.36 comma 2 con RDO tramite sistema MEPA - [www.acquistiinretepa.it](http://www.acquistiinretepa.it)  
- con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D.Lgs. 50/2016.

#### **5 - SPECIFICHE TECNICHE**

Tipologia prodotti: pane fresco e sfarinati, per la mensa scolastica.

Pasti giornalieri confezionati: n. 100 circa.

I quantitativi non sono impegnativi per il Comune in quanto il consumo è subordinato al numero dei frequentanti o ad altre cause e circostanze. La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantità maggiori o minori ed impegnerà la Ditta alle stesse condizioni.

Le derrate alimentari che la ditta appaltatrice è tenuta a fornire devono avere le seguenti caratteristiche minime:

**Pane:** il pane da consegnare quotidianamente alla mensa scolastica deve essere di tipo comune ("0" - "1" - "2") formato da impasto composto da farina di grano tenero di origine nazionale – tipo 0-, acqua, sale e lievito naturale. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione, preparato senza aggiunta di grassi. Oppure di tipo integrale prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Di produzione giornaliera: non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane dovrà essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 28%.

**Pizza:** di produzione giornaliera: prodotta esclusivamente dalla cottura di un impasto di acqua, farina 0 e/o 1, lievito di birra, sale, condita con pomodoro, mozzarella di latte vaccino, olio extravergine d'oliva ed origano e/o basilico. lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, non dovranno essere presenti zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti e rammollimenti. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Potrà essere richiesta la fornitura di pizza senza mozzarella.

**Focaccia:** con olio extravergine di oliva, di produzione giornaliera; non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato; Prodotta dalla cottura di un impasto di acqua, farina, lievito, sale ed olio extravergine di oliva

Il prodotto dovrà essere fresco di giornata, lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio).

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

La cottura deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente modificati.

Non sono ammesse etichettature non conformi alle leggi vigenti, incomplete e non in lingua italiana.

Tutti i pesi delle derrate ordinate e consegnate si intendono al netto da involucri.

La ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

## **6 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto avrà durata biennale, precisamente per tutto gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso s'intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune.

## **7- IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo presunto annuo dell'appalto sulla base dell'esperienza consolidata è di presunti €. 3.000,00 oltre IVA, per un totale presunto di **€ 6.000,00 oltre a IVA** per il biennio.

Non sono previsti oneri per la sicurezza.

L'importo è altresì comprensivo delle spese di trasporto e consegna presso la sede del Plesso Scolastico di Pugno – via Garibaldi 10, Pugno, di facchinaggio e ogni altra spesa accessoria. L'offerta s'intende per merce a peso netto franco scuola primaria di Pugno a rischio della ditta fornitrice.

Con gli importi offerti nel listino prezzi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, compreso qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e/o conseguente all'appalto di cui trattasi.

Il valore dell'appalto è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo delle derrate fornite potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di beni, ai sensi del comma 3bis dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI). Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di

provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

## **8. CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE MORALE TECNICO-ORGANIZZATIVO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE:**

**Possano presentare istanza:** i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016 s.m.i. iscritti al MEPA nell'iniziativa "Alimentari e affini"

**Requisiti di ordine generale:** i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016.

**Requisiti di idoneità professionale** (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

**Requisiti di capacità tecnico organizzativa** (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016 s.,m.i.) :

Avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di forniture analoghe a quelli oggetto di affidamento.

## **9 -MODALITÀ DI AFFIDAMENTO**

L'aggiudicazione sarà fatta a favore della ditta che offrirà il minor prezzo. La ditta dovrà garantire la validità dei prezzi, gli stessi saranno impegnativi e vincolanti, fissi e invariati per tutta la durata dell'appalto.

## **10- ORDINE E CONSEGNA DERRATE**

L'ordine delle derrate alimentari verrà effettuata da parte dell'addetto alla preparazione dei pasti.

L'ordine sarà effettuato in Kg (chilogrammi); 1Kg è l'unità di misura.

L'orario di consegna del pane è stabilito entro le ore 10,30 di ogni mattina dal lunedì al venerdì dei giorni feriali di apertura delle scuole elementari e materne nel comune di Pogno. Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche e/o del servizio mensa scolastica, sarà sospeso anche il servizio di consegna del pane. L'addetto alla preparazione dei pasti con almeno due giorni di anticipo le quantità del pane che si intende ricevere nelle ore e nei giorni stabiliti. La consegna dovrà essere effettuata a cura dell'aggiudicatario a rischio e pericolo dello stesso.

Le consegne dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto con l'esatta indicazione della qualità e quantità dei prodotti consegnati. Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto. Il vettore della ditta incaricato delle consegne dovrà trattenersi presso l'istituto scolastico rifornito il tempo strettamente necessario al personale per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva la ditta dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari non riscontrati immediatamente.

I parametri utilizzati per il controllo in sede di accettazione sono:

- condizioni di trasporto;
- assenza di alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza al capitolato;
- corrispondenza tra ordine e fornitura, con particolare riguardo alle quantità.

Il trasporto e la consegna delle suddette derrate alimentari dovrà avvenire secondo quanto stabilito dalle Leggi vigenti, per quanto applicabili al presente appalto. Il personale adibito alla consegna deve mantenere un rapporto

corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

## **11.MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE**

Le manifestazioni di interesse a partecipare alla gara in oggetto dovranno essere inviate **esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo: [pogno@cert.ruparpiemonte.it](mailto:pogno@cert.ruparpiemonte.it)** , **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 03/08/2019**

Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante allegato al presente avviso, con allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore oppure firmato digitalmente dal dichiarante.

## **12. ULTERIORI INFORMAZIONI**

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Resta inteso che la suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento della fornitura che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato dalla Stazione Appaltante in occasione della procedura di affidamento.

### **Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016**

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

**Titolare del trattamento:** Comune di Pogno – Via Garibaldi n. 8, Pogno - P. IVA/C.F. 00435560032 Tel 0322/996007 fax 0322/97425. – PEC: pogno@cert.ruparpiemonte.it - Posta elettronica: municipio@comune.pogno.no.it

**Responsabile della protezione dei dati personali:** il Responsabile della protezione dei dati è la società Gate s.r.l., con sede in via v.le Dante Alighieri 25 – 28100 Novara \_ P. IVA/C.F. 01516010038 \_ PEC postmaster@pec.gatesrl.net \_ E-mail gate@gatesrl.com;

**Responsabile del trattamento:** Funzionario dell'Area Amministrativa Generale e dei Servizi al Cittadino D.ssa Anna Laura Napolitano del Comune di Pogno;

**Finalità e base giuridica del trattamento:** il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

**Destinatari dei dati personali:** i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

**Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE:** i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

**Periodo di conservazione:** i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

**Diritti dell'interessato:** l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

**Reclamo:** l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma \_ t. (+39)06 696771 \_ fax (+39)06 69677 3785 \_ PEC protocollo@pec.gpdp.it \_ Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gpdp.it .

### **Publicazione Avviso**

Il presente avviso, è pubblicato, per venti giorni:

- sul profilo del committente della Stazione Appaltante [www.comune.pogno.no.it](http://www.comune.pogno.no.it) nella sezione "Bandi di Gara";

- sull'Albo Pretorio on line

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Ufficio Segreteria, Sig.ra Laura Galeazzi, tel. 0322/996007, e -mail: [municipio@comune.pogno.no.it](mailto:municipio@comune.pogno.no.it)

### **Allegati:**

1. Fac - simile domanda di manifestazione di interesse.
2. Capitolato speciale d'oneri.

Pogno, li 08/07/2019

Il Responsabile del Servizio  
NAPOLITANO Dott.SSA ANNA LAURA