



I.S.R.A.A.
ISTITUTO PER SERVIZI DI RICOVERO E ASSISTENZA AGLI ANZIANI
ENTE PUBBLICO - I.P.A.B. - Decreto Regione Veneto n. 43 del 09/01/1991

DECRETO DEL DIRETTORE

N. 86 del **19/02/2021**

OGGETTO: APPROVAZIONE AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANTUENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE DI CUCINA.

IL DIRETTORE COORDINATORE

IL DIRETTORE COORDINATORE

GIORGIO PAVAN

Giusto incarico Delibera del Consiglio di Amministrazione nr. 88 del 27/12/2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO TECNICO PATRIMONIALE

VINCENZO SCATTOLIN

Giusto Decreto del Direttore nr. 288 del 22/08/2012

In caso di assenza e impedimento in ogni atto e provvedimento si rimanda al funzionigramma approvato con Delibera del Consiglio di Amministrazione nr. 52 del 12/09/2016



I.S.R.A.A.
ISTITUTO PER SERVIZI DI RICOVERO E ASSISTENZA AGLI ANZIANI
ENTE PUBBLICO - I.P.A.B. - Decreto Regione Veneto n. 43 del 09/01/1991

**OGGETTO: APPROVAZIONE AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI
MERCATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
MANTUENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
ATTREZZATURE DI CUCINA.**

IL DIRETTORE COORDINATORE

Preso atto che l’ISRAA ha ritenuto come scelta strategica di produrre al proprio interno e con propri personale e attrezzature i pasti sia per gli ospiti residenti nelle varie strutture che per le persone seguite a vario titolo presso il proprio domicilio;

considerato che al fine di:

- garantire il servizio di produzione pasti senza intoppi o soluzioni di continuità,
- garantire il massimo grado di sicurezza per gli operatori della cucina,

è necessario prevedere un piano strutturato di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso presso il centro cottura, rispettoso delle modalità e dei tempi previsti dal D. Lgs 81/08;

rilevato che le attrezzature più e delicate complesse (forni e celle frigo) sono già stati sottoposte a manutenzioni specifiche da parte di ditte autorizzate e con adeguata competenza;

preso atto che la manutenzione delle rimanenti attrezzature è effettuata solo al bisogno e su chiamata da parte dei responsabili della cucina e che non esistono per tali interventi, appositi registri di rilevazione delle attività svolte;

ritenuto che per i motivi più sopra indicati, risulta opportuno sottoporre le tali attrezzature ad interventi di manutenzione programmata, sia preventiva che correttiva, comprensivi della verifica della funzionalità e della verifica elettrica;

considerato che è necessario espletare le necessarie procedure per arrivare all’affidamento del servizio per il biennio 2021 - 2022 e che, per le caratteristiche e il valore dello stesso si ritiene opportuno procedere con un affidamento ex art. 1 c.2 del D.lgs. 76/2020, previa ricerca di mercato da effettuarsi, con i principi di imparzialità, pubblicità e trasparenza sanciti dal codice, tramite pubblicazione sul sito di un apposito avviso pubblico;

Ritenuto, conseguentemente, di approvare il citato avviso di manifestazione di interesse e di procedere con la pubblicazione dello stesso all’albo pretorio on line dell’Ente;

Preso atto di quanto disposto dall’art. 13 del vigente Statuto dell’Ente, approvato con deliberazioni n. 206 del 26.07.1999 e 249 del 30.08.1999 (Coreico n. 3999 del 9.9.99);

DECRETA

1. di approvare l'avviso pubblico di indagine di mercato per l'affidamento dei servizi di manutenzione ordinaria e straordinaria, preventiva e correttiva delle attrezzature della cucina centralizzata che, allegato al presente atto, ne costituisce parte integrante e sostanziale;
2. di designare Responsabile Unico del Procedimento (RUP) nella procedura di gara l'Economo dell'Ente Luigi Pavan;
3. di dare atto che il presente provvedimento è esecutivo dalla data della sua adozione, ai sensi dell'art. 20 del vigente Statuto dell'Ente, previa apposizione del visto di regolarità contabile.



I.S.R.A.A.
ISTITUTO PER SERVIZI DI RICOVERO E ASSISTENZA AGLI ANZIANI
ENTE PUBBLICO - I.P.A.B. - Decreto Regione Veneto n. 43 del 09/01/1991

DECRETO DEL DIRETTORE

N. 86 del 19/02/2021

OGGETTO: APPROVAZIONE AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANTUENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE DI CUCINA.

Publicata all'Albo telematico dell'Ente dal 19/02/2021 al 11/03/2021

Questo atto è stato firmato digitalmente da:

Pavan Luigi - Responsabile - ACQUISTI - ECONOMATO

Pavan Giorgio - Direttore - DIRETTORE COORDINATORE

Mastrangelo Silvia - Incaricato alla pubblicazione - AFFARI GENERALI



I.S.R.A.A.

ISTITUTO PER SERVIZI DI RICOVERO E ASSISTENZA AGLI ANZIANI
ENTE PUBBLICO - I.P.A.B. - Decreto Regione Veneto n. 43 del 09/01/1991

AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DELLA CUCINA CENTRALIZZATA

DESCRIZIONE

Con il presente avviso l’Istituto per Servizi di Ricovero e Assistenza agli Anziani (nel seguito I.S.R.A.A.), nel rispetto dei principi di imparzialità, pubblicità, trasparenza, partecipazione e parità di trattamento, rende noto che intende individuare l’operatore economico cui affidare l’esercizio dell’attività di **MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DELLA CUCINA CENTRALIZZATA** (nel seguito “Appaltatore”)

Per una corretta valutazione dell’offerta si allegano alla presente l’elenco delle attrezzature da sottoporre a manutenzione, precisando che lo stesso potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione in relazione a nuovi acquisti o a dismissioni di attrezzature.

SI PRECISA QUANTO SEGUE

01. STAZIONE APPALTANTE:

Istituto per Servizi di Ricovero e Assistenza agli Anziani di Treviso – Borgo Mazzini, 48 – 3100 Treviso. RUP Luigi Pavan (mail: pavan.luigi@israa.it; tel. 0422 414725).

02. OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto le seguenti attività:

- a) Numerazione preliminare MACCHINE/APPARECCHIATURE
- b) Nr. 02 – visite annue programmate per la verifica delle apparecchiature di cucina e preparazione con lo scopo di prevenire l’insorgenza di guasti quando questi siano in qualche modo prevedibili, nonché di mantenere le apparecchiature in condizioni funzionali adeguate all’uso e di soddisfacente operatività; per manutenzione preventiva programmata si intende quindi l’insieme delle procedure periodiche di verifica, controllo, messa a punto, sostituzione di parti di ricambio e di parti soggette ad usura ed eventuale adeguamento e/o riconduzione a norma per quelle apparecchiature risultanti non conformi;
- c) Nr. 01 – visita annua per controllo isolamento elettrico e funzionalità ruote per carrelli caldi;
- d) Nr. 01 – visita annua per controllo unità di aspirazione, verifica cinghie e stato di pulizia;
- e) Tenuta dei registri e gestione informatizzata dell’inventario tecnico delle apparecchiature, degli interventi di manutenzione preventiva e correttiva e delle verifiche di sicurezza elettrica;
- f) Manutenzione correttiva/non programmata ossia tutte le procedure finalizzate ad accertare la presenza di un guasto o malfunzionamento in una apparecchiatura, individuarne la/le causa/e, adottare le misure necessarie per garantire il ripristino delle normali condizioni di funzionamento, eseguire, ove necessario, una verifica finale della funzionalità e della sicurezza dell’apparecchiatura, la valutazione della necessità dell’esecuzione di tale verifica, sarà effettuata dal personale della Ditta che ne sarà professionalmente responsabile.

Gli interventi da eseguire sulle attrezzature di cucina dovranno essere effettuati nel rispetto delle seguenti modalità e tempistiche:

- Per gli interventi ordinari programmati non è richiesta l'autorizzazione scritta del Referente ISRAA, viceversa, per ogni intervento di manutenzione e/o riparazione straordinaria, sarà necessario inviare al Referente ISRAA il preventivo dell'attività da svolgere, da cui dev'essere possibile evincere i costi dei ricambi originali e la scontistica applicata come da offerta formulata; il Referente dell'Ente autorizzerà per iscritto l'attività da svolgere;
- Per le attività manutentive la Ditta dovrà garantire un servizio continuativo per 52 settimane annue, dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.00, eventuali variazioni dovranno essere concordate con il committente;
- la Ditta dovrà garantire un tempo di risposta di massimo 16 ore lavorative dalla chiamata della sede richiedente e la chiusura dell'intervento entro tre giorni lavorativi dalla chiamata, salvo problemi legati ai pezzi di ricambio;
- qualora non sia garantita la piena operatività dell'attrezzatura entro cinque giorni lavorativi dalla chiamata, è facoltà dell'Ente richiedere alla Ditta di far effettuare l'intervento ad altra Ditta qualificata;
- Le attrezzature coperte da garanzia sono escluse dalla manutenzione, ma devono essere inserite nel registro di inventario.

03. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà una durata di mesi 24 con decorrenza dal 15 Marzo 2021 e scadenza 14 Marzo 2023.

04. VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'appalto è pari a € 70.000,00.

05. PROCEDURA DI GARA

Il servizio verrà affidato ai sensi dell'articolo 1 c. 2 del D.L. 76/2020 convertito, con modificazioni, in legge 120/2020.

06. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a presentare offerta gli operatori economici, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 nonché ogni altra condizione preclusiva.
- b) Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalla competente C.C.I.A.A. o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del d.lgs. 50/2016 (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia) per un oggetto sociale coerente con quello della gara o negli Albi regionali delle Associazioni di Volontariato.
Nel caso di Cooperative, il richiedente deve risultare, inoltre, iscritto nell'Albo delle società cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive per il tramite degli uffici delle Camere di Commercio, istituito con D.M. 23.06.2004.
Se trattasi di Cooperative Sociali, il richiedente dovrà risultare iscritto nella corrispondente Sezione delle cooperative sociali e nell'albo regionale delle cooperative sociali.

Nel caso dei consorzi delle lettere b) e c) dell'articolo 45, c. 2 del D. Lgs. 50/2016, fermo restando, sia per il consorzio sia per le consorziate esecutrici, l'obbligo di possedere i requisiti generali, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria devono essere posseduti e comprovati secondo quanto previsto all'art. 47, del D. Lgs. 50/2016.

In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI), anche costituendo, tutti i componenti del raggruppamento dovranno, comunque, avere nell'oggetto sociale i servizi di cui al presente avviso e possedere l'autorizzazione richiesta dalla precedente lettera c).

07. AVVALIMENTO

Nella presente procedura non è ammesso l'avvalimento.

08. SUBAPPALTO

Nella presente procedura non è ammesso il subappalto.

09. MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Gli operatori economici interessati devono dichiarare il possesso dei requisiti previsti ai paragrafi precedenti e dovranno trasmettere apposita domanda di partecipazione – come da *Allegato A* - debitamente sottoscritta e corredata da documento di identità in corso di validità, ovvero sottoscritta digitalmente dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale), indirizzandola all'ISRAA **entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 11 marzo 2021.**

La domanda di partecipazione dovrà essere inoltrata via pec all'indirizzo: **israa@pec.it** o tramite consegna a mano presso l'ufficio protocollo dell'Ente e con oggetto: **“Avviso di manifestazione d'interesse per affidamento del servizio biennale di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina centralizzata”**

Farà fede la data e l'ora di arrivo al gestore di posta elettronica certificata dell'ISRAA (ricevuta di avvenuta consegna); non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione le manifestazioni di interesse pervenute oltre tale scadenza. L'ISRAA declina sin d'ora ogni responsabilità per la tardiva ricezione della domanda, dovuta a disfunzioni dei sistemi di trasmissione; tutti i documenti dovranno essere allegati in formato PDF/A.

La richiesta di partecipazione dovrà contenere:

- “Offerta economica” espressa come segue:
 - ✓ Canone annuale omnicomprendivo per le attività indicate dai punti da a. ad e. del paragrafo “Oggetto dell'Appalto”;
 - ✓ Costo orario della manodopera con percentuale di sconto applicata (IVA esclusa), per tutte le attività di manutenzione correttiva/non programmata di cui al punto f. del paragrafo “Oggetto dell'Appalto”;
 - ✓ Ribasso percentuale sui ricambi originali della casa costruttrice dell'attrezzatura sottoposta a manutenzione e/o riparazione
- “Offerta tecnica” contenente una relazione tecnica dei servizi offerti, riportante una proposta tecnico-organizzativa dalla quale emergano, in modo chiaro e non interpretabile, i seguenti dati: esperienza della Ditta correlata alle necessità del servizio, disponibilità di risorse (umane e materiali) da impiegare nel servizio, nonché modalità organizzativo-gestionali del servizio.

Le richieste di chiarimenti e di effettuazione di eventuali visite del sito operativo potranno essere formulate via email all'indirizzo info@israa.it.

10. AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato alla Ditta che presenterà l'offerta economica più conveniente. In caso di pari offerta, il servizio verrà affidato alla Ditta che avrà dimostrato, in sede di relazione illustrativa (in ordine decrescente di importanza):

- a) Migliore copertura oraria e giornaliera del servizio;
- b) Migliori proposte innovative con riferimento alle necessità dell'Ente;
- c) Miglior organizzazione aziendale.

11. INFORMATIVA IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il titolare del trattamento dei dati personali è l'I.S.R.A.A. di Treviso.

Il trattamento dei dati personali raccolti sarà effettuato, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente procedura e nel rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/4/2016, relativo alla

protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.

12. PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO

L'avviso viene pubblicato per un periodo di 10 giorni all'albo pretorio on line e sul profilo del committente/sito internet www.israa.it, nella sezione "Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti".

Il Direttore Coordinatore
Giorgio Pavan

A mezzo pec: israa@pec.it

Spett.le

ISRAA

Borgo Mazzini, 48

31100

Treviso (TV)

OGGETTO: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DELLA CUCINA CENTRALIZZATA

Il sottoscritto _____,

nato a _____, il _____,

codice fiscale _____,

in qualità di :

- Legale Rappresentante (allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità)
- Procuratore del legale rappresentante (allegare copia conforme all’originale della procura e copia di un documento di riconoscimento in corso di validità);
- altro, specificare (allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità)

_____ della Ditta _____,

con sede in _____, via _____, n. _____,

CAP _____, Provincia _____,

codice fiscale _____, P.IVA _____

COMUNICA

l’interesse a partecipare alla procedura comparativa finalizzata all’affidamento del servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina centralizzata dell’ISRAA.

A tal fine, assumendosene la piena responsabilità e consapevole delle sanzioni anche di natura penale per l’eventuale rilascio di dichiarazioni false o mendaci (art. 76 del DPR 445/2000), dichiara quanto segue (dichiarazioni obbligatorie):

- di esser in possesso di requisiti di moralità professionale;
- L’insussistenza delle cause di esclusione di cui all’art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 nonché ogni altra condizione preclusiva;
- di possedere “adeguata attitudine” da valutarsi con riferimento alla struttura organizzativa, all’attività concretamente svolta, alle finalità perseguite, al numero di aderenti, alle risorse a disposizione e alla capacità tecnica e professionale, intesa come “concreta capacità di operare e realizzare l’attività oggetto di convenzione”, capacità da valutarsi anche in riferimento all’esperienza, organizzazione, formazione e aggiornamento del personale;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nell'avviso;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento Europeo, che i dati forniti dal dichiarante nel presente modulo, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa; che ogni comunicazione relativa alla procedura di cui trattasi dovrà essere inviata al seguente indirizzo PEC _____

Allega:

- relazione illustrativa dell'attività dell'associazione, con particolare riferimento alle attività richieste, ove vengano descritte nel dettaglio le modalità organizzative proposte per l'attività oggetto della procedura comparativa;
- Offerta economica redatta secondo quanto previsto dall'avviso.

Data _____ Firma _____

Allegato B) – Elenco attrezzature

Descrizione
BRASIERA A GAS CON MESCOLATORE 150 LT
BRASIERA A GAS CON MESCOLATORE 150 LT
CUCINA GAS 8 FUOCHI+2 FORNI A GAS 1600MM
FRY TOP GAS HP PIASTRA LISCIA/RIG.1200M
FRIGGITR. GAS 15+15LT-2 VASCHE
PENTOLA GAS 150 LT-RISCALD. INDIRECTO
PENTOLA GAS RISC.INDIR.AUTOCL.100/150LT
PENTOLA GAS RISC.INDIR.AUTOCL.100/150LT
CUOCIPASTA GAS AUTOM-2 VASCHE 2X150LT
BRASIERA GAS 100LT-AUT.-FONDO DUOMAT
BRASIERA PRESSIONE GAS BASC.150LT(S)1600
CONF.SOTTOVUOTO(GAS INERTE)20 M3/H-BANCO
AFFETTATRICE A GRAV.370MM TRASM.CINGHIA
AFFETTATRICE A GRAV.370MM TRASM.CINGHIA
AFFETTATRICE A GRAV.370MM TRASM.CINGHIA
MESCOLAT. PLAN.-VARIAT.EL. 60L-230-400/3
CUTTER-MIXER INOX 17,5L-3LISCE-2V-400/3
CENTRIFUGA-CESTO INOX.12KG 230-400/3/50
PELAPAT. 25KG+DISCO ABR. TIMER-230/400/3
PELAPAT. 25KG+DISCO ABR. TIMER-230/400/3
TAGLIAV.TR260 2 VEL. CON TRAM. 3/50
SALDATRICE MANUALE PER PELLICOLA
TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22
TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22
MIXER PORTATILE 450W+TUBO INOX 553MM

TURBO MIXER-PUREE -2 VEL. 400/3/50
SEGAOSSI DA BANCO
LAVAVERDURE AUTOM.CESTO RIBALT. KG 14/70
IMPASTATRICE CARNE
ROBOT COUPE R45
POLPETTATRICE AMBACH
POLPETTATRICE A NASTRO
APRISCATOLE
CARRELLI TERMICI
CAPPE ASPIRANTI