



AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO

Ai sensi dell'Allegato II.1, art.2 del D.Lgs. 36/2023

Per l'acquisizione di offerte / proposte progettuali di operatori economici finalizzate all'affidamento diretto del servizio di refezione presso l'Asilo Nido Comunale per la durata di anni due

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

In esecuzione della Determinazione R.G. n. 1237 del 18.8.2026,

RENDE NOTO

che il Comune di Eboli intende effettuare una indagine di mercato tra operatori economici qualificati, finalizzate all'affidamento diretto del servizio di refezione dell'Asilo Nido Comunale (**approvvigionamento, preparazione pasti in sede, sporzionamento, scodellamento, distribuzione dei pasti, rassetto e pulizia delle stoviglie e dei locali cucina**) nel rispetto dei principi di concorrenza, imparzialità, trasparenza, pubblicità, proporzionalità e rotazione.

Il presente avviso ha esclusivamente finalità esplorative e non comporta alcun obbligo per il Comune di procedere all'affidamento.

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Eboli (SA) - Servizio Welfare

PEC: protocollo.eboli@legalmail.it

Responsabile Unico del Progetto: Dr. Antonio Savi

2. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto:

- approvvigionamento delle derrate alimentari da stipare e conservare in sede;
- preparazione dei pasti e delle merende presso il centro cottura dell'Asilo Nido Comunale;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- riordino dei locali destinati alla cucina;
- gestione delle diete speciali e personalizzate ed eventuali allergie;



- rispetto delle tabelle dietetiche approvate dall'ASL competente.

Il servizio avrà durata di due anni, per ciascuna annualità, intendendo ciascuna pari a 9 mesi e due settimane (*orientativamente dal 20 settembre al 30 giugno*) di effettiva esigenza. La durata si intende condizionata al perdurare del servizio come e se erogato direttamente in forma propria dall'Amministrazione precedente anche per il secondo anno educativo 2027/2028. In merito all'importo sul quale andare a operare l'offerta economica – come da successivo art. 4 - si chiarisce che il numero di pasti principali erogati nell'anno educativo 2025/2026 è stato pari a 7.500 (oltre pari numero di merende), per un costo giornaliero di pasto+merenda pari a euro 4,31 euro oltre iva 4%, specificando che il costo è relativo a pasti confezionati e trasportati presso la sede da un centro cottura esterno.

Il servizio è destinato a 48 bambini iscritti all'Asilo Nido Comunale, così suddivisi:

- Lattanti 3-12 mesi: 8
- Semidivezzi 13-15 mesi: 5
- Divezzi 16-36 mesi: 35

Sono dunque previsti:

- n. 48 pasti giornalieri;
- n. 48 merende giornaliere.

Il numero dei pasti è indicativo e potrà variare in relazione alle presenze effettive. Lo scodellamento avviene in piatti e stoviglie riutilizzabili che devono essere lavati e puliti con lavastoviglie disponibile in sede. I pasti sono erogati dal lunedì al venerdì.

Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alla normativa vigente, privilegiando prodotti biologici, DOP, IGP e a filiera corta, ove previsto dai CAM applicabili.

L'affidatario in particolare dovrà, tra l'altro:

1. Redigere il Piano HACCP specifico: Creare il manuale di autocontrollo basato sulle attrezzature e sui locali del nido.
2. Garantire la formazione: Assicurare che tutto il proprio personale (cuochi, aiuti cuoco) sia in possesso di regolare attestato HACCP.
3. Compilare i registri: Monitorare quotidianamente le temperature (frigoriferi, cottura, abbattimento), pulizie e tracciabilità dei lotti.

Il personale dovrà:

- essere in possesso della formazione obbligatoria;
- indossare idonea divisa;
- mantenere un comportamento rispettoso nei confronti dei bambini e del personale educativo;

L'impresa provvederà al riordino e alla pulizia delle superfici e delle attrezzature utilizzate durante il servizio di refezione.

Ai sensi dell'art. 57 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'affidatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire



prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente (una unità con funzioni di scodellatrice), garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il Comune potrà effettuare controlli in qualsiasi momento. Per ogni inadempienza potranno essere applicate penali, graduandole in relazione alla gravità della violazione, fino alla risoluzione del contratto nei casi previsti dalla legge e dal contratto. Le penalità di riferimento sono quelle vigenti per il contratto di refezione scolastica in essere, penalità che la ditta partecipante all'indagine di mercato dichiara di conoscere perfettamente e di accettare integralmente.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile, sulla base dei pasti effettivamente forniti, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e della regolarità contributiva.

Il subappalto NON è consentito.

L'Affidatario si fa carico di adottare tutti gli opportuni accorgimenti tecnici, organizzativi e procedurali volti a garantire la sicurezza e la salute sul lavoro del proprio personale, in ossequio a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Prima dell'attivazione del servizio, in particolare:

1. L'Affidatario dovrà redigere e sottoscrivere, unitamente a tutti gli attori coinvolti, il DUVRI d'intesa col Committente per eliminare o ridurre al minimo il rischio da interferenza;
2. L'Affidatario dovrà, altresì, per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi, rendendolo disponibile al Committente.
3. L'Affidatario dovrà fornire al proprio personale, per l'intera durata del servizio, i dispositivi di protezione individuale (DPI), come previsti nel Documento di Valutazione dei Rischi e nei DUVRI. Ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne continuativa disponibilità ed idoneità all'uso.

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità. La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);

l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;

l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;

che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai prece-denti articoli;



L'estensione ai danni derivanti al Comune di Eboli o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenuta.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 e con il limite per persona di € 750.000,00.

Polizza e documenti assicurativi, comprovanti il pagamento del premio, dovranno essere consegnati al Committente, prima della sottoscrizione del contratto e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio sotto riserva di legge. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- requisiti di ordine generale previsti dalla normativa vigente;
- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività compatibili;
- esperienza nella ristorazione scolastica o socio-educativa da almeno tre anni con attività documentabili;
- regolarità contributiva.

4. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori interessati dovranno presentare migliore offerta gestionale esclusivamente tramite PEC entro il giorno **28 agosto 2026, ore 12:00.**

La documentazione dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, in forma libera, nella quale indicare le modalità operative, le garanzie di qualità, l'elenco dei fornitori, le migliori assicurazioni, i profili del personale incaricato. L'elaborato, in unico documento onnicomprensivo, non supererà le n.50 pagine ed indicherà anche il prezzo unitario richiesto per ciascun pasto quotidianamente erogato, formato da un pasto principale e merenda, ponendo a base di riferimento il costo netto di euro 4,31 euro: il partecipante indicherà pertanto il costo richiesto per ciascun pasto completo (principale + merenda), andandolo poi a rapportare anche al quantitativo stimato di 7.500 pasti annui (*es: 4,30 a pasto completo, per un totale stimato annuo di euro 32.250,00 oltre iva*).

5. PERFEZIONAMENTO DEL RAPPORTO & ALTRO

Successivamente alla scadenza del presente avviso di indagine di mercato, il Comune procede alla valutazione delle proposte progettuali presentate, tra le quali individua in base a ragionevoli criteri di convenienza e qualità quella con cui avviare la trattativa diretta al fine di pervenire alla migliore soluzione da affidare in affidamento diretto, tramite MEPA. Si specifica che la presente procedura intende porre in essere quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023:

- Art. 50, c.1, lett. a
- Art.50, c.2
- Allegato II.1, art.2

Il Comune si riserva liberamente la facoltà di non procedere all'affidamento.



I dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679.

Ai sensi della L 241\90, si dà atto che il Responsabile di procedimento è indicato nella dr.ssa Paola Costa, 0828328261 – p.costa@comune.eboli.sa.it.

Il Responsabile d'Area

Dr. Antonio Savi