



Il Direttore

tel. 0464 / 455 006

e-mail: andrea.zencher@apspvannetti.it

AVVISO PUBBLICO

**PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALLA SUB-CONCESSIONE IN USO
DELLA CUCINA-LABORATORIO PRESSO LA R.S.A. KOLBE**

Approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 57 del 20 ottobre 2026

Premesse

L'A.P.S.P. Clementino Vannetti, nell'ambito delle proprie finalità istituzionali e delle attività di apertura delle proprie strutture alla comunità, intende valorizzare la cucina-laboratorio presente presso la R.S.A. Kolbe, immobile di proprietà comunale nella disponibilità dell'A.P.S.P. in forza del vigente titolo di utilizzo.

La cucina-laboratorio è stata nel tempo utilizzata anche per attività educative, laboratoriali e intergenerazionali, favorendo occasioni di incontro tra persone anziane, bambini, famiglie, associazioni e altre realtà del territorio. L'A.P.S.P. intende proseguire e sviluppare tale vocazione, coniugandola con un utilizzo continuativo, responsabile e sostenibile dello spazio e delle relative attrezzature.

La procedura è finalizzata all'individuazione di un soggetto in grado di coniugare l'utilizzo della cucina per le proprie attività con la valorizzazione economica e patrimoniale del bene e con la realizzazione di un progetto sociale e di comunità, con particolare attenzione alla popolazione anziana.

L'efficacia della sub-concessione resta subordinata alla verifica della compatibilità dell'uso e degli obblighi previsti con il titolo in forza del quale l'A.P.S.P. dispone dell'immobile e, ove necessario, all'acquisizione dell'assenso del Comune proprietario.

Art. 1 – Oggetto della sub-concessione

L'A.P.S.P. Clementino Vannetti intende individuare, mediante procedura pubblica comparativa, un soggetto cui sub-concedere in uso la cucina-laboratorio professionale, della superficie complessiva indicativa di circa 125 m², presente presso la R.S.A. Kolbe, unitamente alle attrezzature e agli eventuali spazi accessori individuati nella planimetria e nell'inventario allegati.

Gli spazi sono destinati ad attività di preparazione, produzione e trasformazione di alimenti, nonché ad attività laboratoriali, educative, formative e sociali compatibili con le caratteristiche dei locali, con il contesto della R.S.A. Kolbe, con le autorizzazioni applicabili e con la normativa vigente.

I locali non dispongono di spazi destinati alla ristorazione o alla somministrazione al pubblico né di spazi destinati a negozio o vendita al dettaglio. Non è pertanto consentito utilizzare gli spazi quale ristorante, bar, esercizio di somministrazione o punto vendita aperto al pubblico.

Art. 2 – Finalità

Le finalità dell'iniziativa sono le seguenti:

- valorizzazione economica mediante corresponsione di un canone annuo

- valorizzazione funzionale mediante un utilizzo effettivo, continuativo e responsabile della cucina;
- conservazione, manutenzione e progressiva valorizzazione dei locali e delle attrezzature;
- valorizzazione sociale e comunitaria mediante attività rivolte in particolare alla popolazione anziana;
- apertura della R.S.A. al territorio, favorendo socializzazione, partecipazione e incontro tra generazioni.

La selezione non avverrà pertanto sulla base del solo canone economico offerto, ma terrà conto della qualità complessiva del progetto presentato.

Art. 3 – Locali, attrezzature e verbale di consegna

La consistenza dei locali e delle attrezzature messi a disposizione del concessionario sarà dettagliatamente individuata mediante apposita planimetria e inventario, che costituiranno parte integrante della documentazione contrattuale.

Prima dell'avvio delle attività sarà redatto, in contraddittorio tra le parti, un apposito verbale di consegna, nel quale saranno riportati lo stato di conservazione dei locali, la consistenza delle attrezzature e degli arredi presenti, nonché le relative condizioni di funzionamento, per quanto riscontrabili al momento della consegna.

Si precisa che le attrezzature messe a disposizione non sono di recente acquisizione e vengono concesse nello stato di fatto e di conservazione in cui si trovano. L'A.P.S.P. "Clementino Vannetti" non presta alcuna garanzia in ordine al loro funzionamento, alla loro idoneità rispetto alle specifiche esigenze operative del concessionario e alla rispondenza alle disposizioni normative e tecniche vigenti, fatti salvi gli obblighi inderogabili previsti dalla legge.

Sarà pertanto onere del concessionario effettuare, prima dell'utilizzo, tutte le verifiche tecniche, funzionali e di conformità necessarie ad accertare l'idoneità delle attrezzature rispetto alle attività che intende svolgere, provvedendo, a propria cura e spese, agli eventuali interventi necessari, previa autorizzazione dell'A.P.S.P. ove richiesta.

L'A.P.S.P. non assumerà alcun obbligo di integrazione, riparazione o sostituzione delle attrezzature e degli arredi eventualmente mancanti, non funzionanti o non idonei rispetto alle esigenze del concessionario. Resterà pertanto a carico di quest'ultimo l'eventuale acquisizione delle ulteriori dotazioni necessarie allo svolgimento delle attività autorizzate.

Il concessionario sarà tenuto a utilizzare i locali e i beni concessi esclusivamente per le attività dichiarate e ammesse dalla convenzione, nel rispetto della normativa vigente e delle condizioni contrattuali. È vietata la cessione a terzi o l'ulteriore sub-concessione, anche parziale, dei locali e dei beni oggetto del rapporto.

I locali cucina, situati al piano interrato, sono collegati al piano terra mediante montacarichi.

Al piano terra è presente uno spazio utilizzato dall'A.P.S.P. "Clementino Vannetti" per l'erogazione del servizio pasti a favore degli utenti del Centro Servizi e/o della R.S.A.. Tale spazio risulta arredato e attrezzato con un banco self-service, completo di dispositivi per il mantenimento delle pietanze a temperatura calda e fredda.

Il predetto spazio non rientra nell'oggetto della presente procedura di sub-concessione e rimane nella disponibilità dell'A.P.S.P. per lo svolgimento delle proprie attività istituzionali.

L'A.P.S.P. "Clementino Vannetti" si riserva tuttavia la facoltà di valutare, anche successivamente alla sottoscrizione della convenzione, l'eventuale estensione della sub-concessione al suddetto spazio, previa verifica della compatibilità con le esigenze organizzative e funzionali dell'Ente.

L'eventuale concessione in uso di tale ulteriore spazio sarà subordinata alla preventiva definizione delle relative condizioni economiche e delle modalità di utilizzo, da formalizzarsi mediante apposito atto aggiuntivo alla convenzione, nel rispetto delle autorizzazioni eventualmente necessarie.

Resta in ogni caso inteso che l'eventuale utilizzo dello spazio da parte del concessionario dovrà risultare pienamente compatibile con il regolare svolgimento delle attività istituzionali dell'A.P.S.P.,

senza arrecare pregiudizio alla continuità, alla qualità e all'organizzazione dei servizi erogati dall'Ente.

Art. 4 – Durata

La sub-concessione avrà durata di 3 anni dalla data del verbale di consegna rinnovabile, a discrezione dell'A.P.S.P. Clementino Vannetti, di ulteriori 3 anni. È escluso il rinnovo tacito. Eventuali proroghe o rinnovi potranno essere disposti esclusivamente nei casi consentiti dalla disciplina applicabile e previa espressa valutazione dell'interesse dell'A.P.S.P.

Art. 5 – Canone minimo

Il canone minimo annuo posto a base del confronto è stabilito in € 2.500,00 (duemilacinquecento/00), oltre IVA se e nella misura dovuta.

Sono ammesse esclusivamente offerte in aumento. Il canone è autonomo e aggiuntivo rispetto agli oneri di gestione, ai consumi, agli obblighi manutentivi e agli impegni derivanti dal progetto sociale e di comunità. Tali oneri non potranno essere portati in compensazione con il canone, salvo preventiva ed espressa determinazione dell'A.P.S.P.

Il valore minimo è determinato sulla base della relazione istruttoria di congruità agli atti; il valore effettivo della sub-concessione sarà determinato all'esito del confronto competitivo.

L'importo del canone derivante dalla sub-concessione sarà destinato a favore di servizi socio assistenziali e per funzioni socio assistenziali.

Art. 6 – Utenze e costi di gestione

Sono a carico del sub-concessionario i consumi e i costi direttamente imputabili all'utilizzo della cucina-laboratorio. In particolare sono a carico del sub-concessionario:

- utenze e manutenzioni ordinarie;
- pulizia e sanificazione;
- prodotti e materiali di consumo;
- gestione dei rifiuti derivanti dall'attività;
- controlli e verifiche connessi all'attività esercitata;
- ogni altro onere direttamente riconducibile all'utilizzo della cucina.

Qualora non siano disponibili sistemi di contabilizzazione autonoma, la convenzione disciplinerà criteri oggettivi di ripartizione e rimborso dei costi sostenuti dall'A.P.S.P.

Art. 7 – Manutenzione, riparazioni e migliorie

Il sub-concessionario assume l'obbligo di mantenere per tutta la durata della sub-concessione i locali, gli impianti e le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza, funzionalità, sicurezza, igiene e decoro.

In particolare rientra tra gli obblighi di manutenzione quanto segue:

- manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature connessa all'utilizzo;
- riparazioni conseguenti a guasti, deterioramenti o danneggiamenti riconducibili all'utilizzo;
- interventi necessari a mantenere le attrezzature in condizioni di funzionalità, sicurezza e igiene;
- verifiche periodiche previste dalla normativa applicabile e poste a carico dell'utilizzatore;
- interventi migliorativi sulle attrezzature eventualmente proposti e preventivamente autorizzati.

Restano esclusi gli interventi strutturali sull'immobile e quelli dovuti esclusivamente a vetustà, vizi preesistenti o cause non riconducibili all'utilizzo del concessionario, salvo specifico diverso impegno assunto nell'offerta.

Qualsiasi intervento su strutture o impianti fissi dovrà essere preventivamente autorizzato dall'A.P.S.P. e, ove necessario, dal Comune proprietario. Le migliorie non danno diritto a riduzione del canone, indennizzi o rimborsi, salvo diverso accordo preventivamente formalizzato.

L'A.P.S.P. non provvede in nessun caso alla manutenzione ed alla sostituzione dei beni presenti in inventario e non funzionanti.

Art. 8 – HACCP, autorizzazioni alimentari e requisiti igienico-sanitari

Il sub-concessionario svolge le attività alimentari nel pieno rispetto della normativa europea, nazionale e provinciale vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e assume ogni responsabilità relativa alle attività di propria competenza.

In particolare deve:

- predisporre, applicare e mantenere aggiornate procedure permanenti basate sui principi HACCP e il relativo piano/manuale di autocontrollo;
- garantire formazione e requisiti del personale secondo la normativa applicabile;
- assicurare corretta gestione di materie prime e prodotti, tracciabilità e rintracciabilità, allergeni, temperature, conservazione, pulizia, sanificazione, controllo infestanti e gestione dei rifiuti;
- provvedere, a propria cura, spese e responsabilità, a ogni notifica, registrazione, SCIA, autorizzazione, nulla osta o altro titolo sanitario/amministrativo necessario per la specifica attività proposta;
- mantenere validi i titoli richiesti per tutta la durata della sub-concessione e ottemperare alle prescrizioni delle Autorità competenti.

Prima dell'avvio dell'attività il concessionario dovrà trasmettere all'A.P.S.P. idonea documentazione comprovante l'assolvimento degli adempimenti necessari.

L'A.P.S.P. sub-concede in uso locali e attrezzature ma non garantisce, per ciò solo, l'idoneità degli stessi allo svolgimento di qualsiasi attività alimentare proposta. È onere del concorrente verificarne preventivamente la compatibilità e individuare gli eventuali adempimenti o adeguamenti necessari.

Gli eventuali adeguamenti resi necessari dalla specifica attività del concessionario saranno realizzati a sua cura e spese, previa autorizzazione dell'A.P.S.P. e, ove necessario, del Comune proprietario.

Art. 9 – Prevenzione incendi e gestione delle emergenze

Il sub-concessionario è tenuto a svolgere la propria attività nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione incendi e delle condizioni di sicurezza previste per l'immobile e per i locali concessi in uso.

In particolare deve:

- rispettare le prescrizioni della documentazione di prevenzione incendi relativa alla struttura;
- mantenere libere e fruibili vie di esodo, uscite di emergenza e accessi ai presidi antincendio;
- non rimuovere, modificare o rendere inutilizzabili dispositivi, impianti o presidi di sicurezza;
- utilizzare impianti e apparecchiature nel rispetto delle relative condizioni di sicurezza;
- garantire la formazione del proprio personale e attenersi alle procedure di emergenza della R.S.A. Kolbe, per quanto applicabili;
- segnalare tempestivamente anomalie o guasti suscettibili di compromettere la sicurezza.

Qualsiasi modifica dell'attività, delle attrezzature, degli impianti, dei quantitativi o delle modalità di deposito di materiali e prodotti suscettibile di incidere sulle condizioni di sicurezza antincendio dovrà essere preventivamente comunicata e autorizzata.

Il sub-concessionario non potrà installare nuove apparecchiature alimentate a gas, modificare impianti elettrici, termici, di aspirazione o adduzione del gas, né realizzare interventi suscettibili di incidere sulle condizioni antincendio senza preventiva autorizzazione dell'A.P.S.P. e, ove necessario, del Comune proprietario e delle Autorità competenti.

Gli adempimenti e adeguamenti resi necessari dalla specifica attività proposta dal concessionario o dalle modifiche dallo stesso richieste sono a sua cura e spese. Restano a carico dell'A.P.S.P. o della proprietà, secondo i rispettivi rapporti e competenze, gli interventi relativi alle condizioni generali dell'immobile non determinati dall'attività del concessionario.

Art. 10 – Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla presente procedura tutte le persone giuridiche, pubbliche o private, con o senza scopo di lucro, purché in possesso dei requisiti previsti dal presente Avviso e purché l'attività proposta, oltre ad essere compatibile con la destinazione e l'utilizzo della cucina, sia caratterizzata da una finalità sociale svolta nei confronti della R.S.A. e della Comunità Anziana.

I partecipanti devono:

- essere regolarmente costituiti e iscritti nei registri, albi o repertori previsti, ove applicabile;
- essere in possesso dei requisiti previsti ai sensi del D.Lgs 36/2023;
- non trovarsi in situazioni che comportino incapacità o divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- essere in regola con gli obblighi contributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro, ove applicabili;
- possedere adeguata capacità organizzativa rispetto alle attività proposte;
- possedere o impegnarsi ad acquisire, prima dell'avvio, tutti i requisiti professionali e i titoli necessari;
- disporre, prima della sottoscrizione della convenzione, di adeguata copertura assicurativa RCT/RCO e delle ulteriori coperture necessarie.

Art. 11 – Sopralluogo

È previsto sopralluogo presso la cucina-laboratorio, secondo le modalità indicate dall'A.P.S.P., al fine di consentire la conoscenza dei locali, delle attrezzature, degli accessi, delle limitazioni d'uso e delle condizioni di sicurezza, nonché la verifica della compatibilità dell'attività proposta con il contesto della struttura.

Il sopralluogo dovrà essere concordato a mezzo e-mail all'indirizzo info@apspvannetti.it entro il termine massimo di 5 giorni dalla conclusione del termine per la presentazione della manifestazione di interesse.

Art. 12 – Documentazione da presentare

La domanda, da presentarsi a mezzo pec (apspvannetti@pec.it) dovrà essere completa dei seguenti documenti:

- A. domanda di partecipazione e dichiarazioni sul possesso dei requisiti;
- B. Progetto di utilizzo e valorizzazione della cucina-laboratorio;
- C. Progetto sociale e di comunità;
- D. descrizione dell'esperienza e della capacità organizzativa;
- E. Piano di manutenzione, cura e valorizzazione delle attrezzature;
- F. offerta economica recante il canone annuo proposto, in aumento rispetto alla base minima.

Art. 13 – Progetto di utilizzo e valorizzazione della cucina (documento B)

Il progetto dovrà descrivere la natura delle attività, frequenza e fasce indicative di utilizzo, destinatari, organizzazione e personale impiegato, modalità di accesso e logistica, gestione igienico-sanitaria e HACCP, pulizia e sanificazione, gestione delle attrezzature, eventuali investimenti/migliorie e compatibilità con la R.S.A. Kolbe.

Saranno valorizzate le proposte che garantiscano un utilizzo effettivo e continuativo dello spazio, sostenibilità organizzativa e coerente valorizzazione della funzione di cucina-laboratorio.

Art. 14 – Progetto sociale e di comunità (documento C)

Il concorrente dovrà presentare un progetto di attività gratuite rivolte alla comunità locale, con particolare attenzione alla popolazione anziana. Le attività non devono necessariamente consistere nella preparazione o somministrazione di pasti.

Il progetto dovrà indicare in maniera concreta e verificabile attività, numero minimo annuale di iniziative, durata/frequenza, destinatari e partecipanti indicativi, risorse professionali e materiali, modalità di coinvolgimento degli anziani ed eventuali collaborazioni territoriali.

Gli impegni del progetto del soggetto selezionato saranno recepiti nella convenzione e diverranno obblighi contrattuali.

Art. 15 – Criteri di valutazione

Le proposte saranno valutate fino a un massimo di 100 punti suddivisi come segue:

Criterio	Contenuto	Punti max
A	Canone annuo offerto	25
B	Progetto sociale e di comunità	35
C	Progetto di utilizzo e valorizzazione della cucina	15
D	Personalità giuridica	5
E	Esperienza e capacità organizzativa	10
F	Manutenzione, cura e valorizzazione delle attrezzature	10
	TOTALE	100

A – Canone annuo offerto – massimo 25 punti (documento F)

Il punteggio economico sarà attribuito secondo la formula: $P = 25 \times (\text{canone offerto} / \text{canone più elevato offerto})$.

B – Progetto sociale e di comunità – massimo 35 punti (documento C)

Il progetto sociale sarà valutato come segue:

B1 – qualità e interesse delle attività proposte:	max 10 punti;
B2 – quantità, frequenza e continuità:	max 8 punti;
B3 – coinvolgimento effettivo degli anziani:	max 7 punti;
B4 – carattere intergenerazionale e inclusivo:	max 5 punti;
B5 – coinvolgimento di realtà del territorio:	max 5 punti.

C – Progetto di utilizzo e valorizzazione della cucina – massimo 15 punti (documento B)

Saranno valutati qualità e sostenibilità del progetto, continuità dell'utilizzo, coerenza con gli spazi, organizzazione, gestione igienico-sanitaria/HACCP, compatibilità con la struttura e capacità di valorizzare la cucina-laboratorio.

D – Personalità giuridica – massimo 5 punti

Sono attribuiti 5 punti qualora il soggetto proponente rientri in una delle seguenti categorie: enti pubblici; cooperative sociali; enti del Terzo settore; associazioni e fondazioni senza scopo di lucro; altri soggetti senza scopo di lucro le cui finalità statutarie risultino coerenti con finalità sociali, socio-assistenziali, educative, formative o di inclusione sociale.

Ai soggetti che non rientrano nelle predette categorie sono attribuiti 0 punti.

L'attribuzione del punteggio è effettuata sulla base della natura giuridica del soggetto e, ove necessario, delle finalità risultanti dallo statuto o dall'atto costitutivo.

E – Esperienza e capacità organizzativa – massimo 10 punti (documento D)

Saranno valutate esperienza in attività analoghe, competenze professionali, esperienza in attività educative/sociali/laboratoriali e adeguatezza dell'organizzazione proposta.

F – Manutenzione, cura e valorizzazione – massimo 10 punti (documento E)

Saranno valutati piano di manutenzione, modalità di cura delle attrezzature, controlli programmati, eventuali migliorie/investimenti e sostenibilità ambientale.

Art. 16 – Soglie minime qualitative

Saranno ammesse alla valutazione economica esclusivamente le proposte che abbiano ottenuto almeno 45 punti sui 75 disponibili per la componente qualitativa e almeno 21 punti sui 35 disponibili per il Progetto sociale e di comunità. Il mancato raggiungimento anche di una sola soglia determina l'esclusione dalla successiva valutazione economica.

Art. 17 – Commissione e modalità di scelta

Le proposte saranno valutate da apposita Commissione nominata dal Direttore dell'A.P.S.P. Clementino Vannetti, che procederà alla verifica amministrativa, alla valutazione qualitativa, alla verifica delle soglie, all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi e alla formazione della graduatoria.

La sub-concessione sarà proposta in favore del concorrente con il punteggio complessivo più elevato. In caso di parità prevale il maggior punteggio nel Progetto sociale e di comunità; in caso di ulteriore parità, il maggior punteggio nel Progetto di utilizzo della cucina.

Art. 18 – Verifica degli impegni sociali

Il concessionario concorderà annualmente con l'A.P.S.P. la programmazione delle attività sociali e presenterà una sintetica relazione annuale sulle iniziative realizzate, con date, durata, partecipanti e soggetti coinvolti.

La mancata o parziale realizzazione degli impegni potrà comportare le conseguenze previste dalla convenzione, comprese penalità e, nei casi gravi o reiterati, decadenza o risoluzione.

Art. 19 – Responsabilità e assicurazioni

Il concessionario esercita la propria attività in piena autonomia organizzativa, economica e gestionale, assumendone il relativo rischio e la responsabilità verso utenti, lavoratori, collaboratori e terzi, nonché per la sicurezza alimentare, il rispetto delle autorizzazioni, la sicurezza sul lavoro e i danni arrecati a persone o cose.

Prima della sottoscrizione della convenzione dovrà essere prodotta adeguata copertura assicurativa RCT/RCO e ogni ulteriore copertura necessaria in relazione alle attività esercitate.

Art. 20 – Decadenza e risoluzione

La convenzione decade o viene risolta nei seguenti casi:

- mancato pagamento del canone o dei rimborsi dovuti;
- utilizzo dei locali per finalità non consentite;
- perdita dei requisiti o dei titoli necessari;
- gravi o reiterate violazioni HACCP, igienico-sanitarie, alimentari, antincendio o di sicurezza;
- gravi carenze nella pulizia o manutenzione;
- danneggiamento dei locali o delle attrezzature;
- sub-concessione non autorizzata;
- mancata realizzazione degli impegni essenziali del progetto sociale;
- grave o reiterato inadempimento degli obblighi convenzionali.

Art. 21 – Presentazione delle manifestazioni di interesse

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire entro le ore 12:00 del giorno 27 novembre 2026 a mezzo pec.

Art. 22 – Facoltà e riserve dell'A.P.S.P.

L'A.P.S.P. Clementino Vannetti potrà:

- procedere anche in presenza di una sola proposta valida, se ritenuta conveniente e coerente con le finalità perseguite;
- non procedere alla sub-concessione qualora nessuna proposta sia ritenuta adeguata;
- sospendere, modificare o revocare la procedura per motivate ragioni;
- richiedere chiarimenti nei limiti consentiti;
- verificare in qualsiasi momento il possesso dei requisiti dichiarati.

Il presente avviso non vincola l'A.P.S.P. alla sub-concessione della cucina-laboratorio.

Art. 23 – Trattamento dei dati personali

I dati personali acquisiti nell'ambito della procedura saranno trattati dall'A.P.S.P. nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e per le sole finalità connesse alla procedura e alla successiva gestione del rapporto.

Art. 24 – Responsabile del procedimento e informazioni

Il Responsabile del procedimento è il direttore, dott. Andrea Zencher.

Eventuali richieste di chiarimento potranno essere presentate entro il 23 novembre 2026 all'indirizzo apspvannetti@pec.it.

Il presente avviso e la relativa documentazione sono pubblicati sul sito istituzionale dell'A.P.S.P. Clementino Vannetti e sull'Osservatorio Provinciale dei Contratti Pubblici.

Il Direttore

Dott. Andrea Zencher
ANDREA
ZENCHER
DOTTORE
21.10.2026
12:16:39
GMT+02:00

ALLEGATI

Allegato A – Domanda di partecipazione e dichiarazioni;

Allegato B – Planimetria della cucina-laboratorio;

Allegato C – Inventario delle attrezzature;

Allegato D – Modello Progetto di utilizzo della cucina;

Allegato E – Modello Progetto sociale e di comunità;

Allegato F – Modello offerta economica.

ALLEGATO A – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

Procedura comparativa per la sub-concessione in uso della cucina-laboratorio presso la R.S.A. Kolbe

Denominazione / ragione sociale:

Forma giuridica:

Sede legale:

Codice fiscale / P. IVA:

Legale rappresentante:

PEC / e-mail:

Telefono: _____

CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto.

DICHIARA

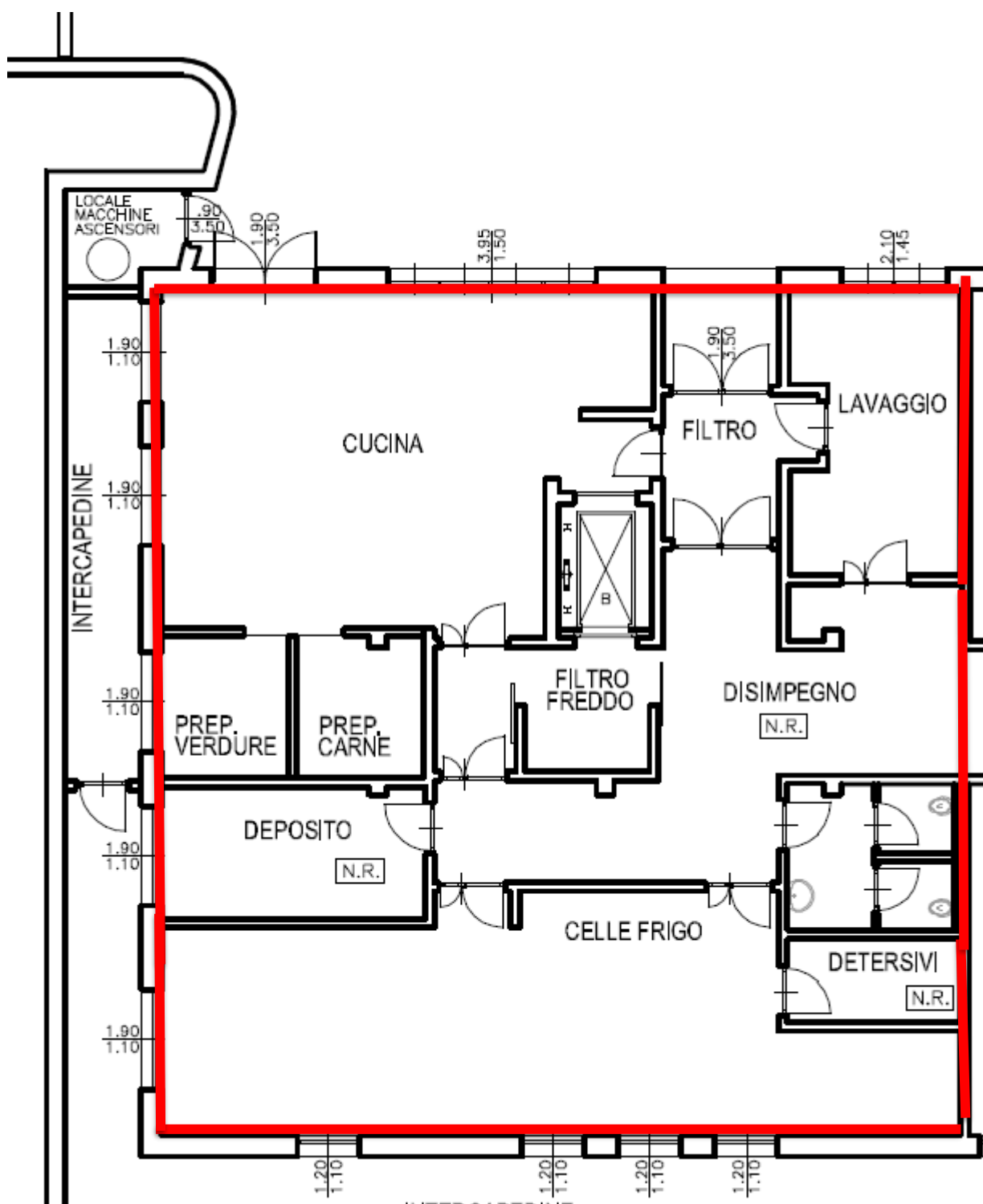
- di essere regolarmente costituito e iscritto nei registri, albi o repertori previsti dalla normativa applicabile, ove richiesto;
- di essere in possesso dei requisiti previsti dal D.Lgs 36/2023;
- di non trovarsi in situazioni che comportino incapacità o divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di essere in regola con gli obblighi contributivi, previdenziali, assicurativi e in materia di sicurezza sul lavoro, ove applicabili;
- di possedere adeguata capacità organizzativa rispetto alle attività proposte;
- di possedere, o di impegnarsi ad acquisire prima dell'avvio dell'attività, tutti i requisiti professionali, le registrazioni, notifiche, SCIA, autorizzazioni e gli altri titoli necessari;
- di impegnarsi al rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare e all'applicazione di procedure basate sui principi HACCP;
- di impegnarsi al rispetto della normativa di prevenzione incendi, delle condizioni di sicurezza della struttura e delle procedure di emergenza applicabili;
- di avere preso visione delle caratteristiche, delle limitazioni d'uso e delle condizioni previste dall'avviso;
- di accettare integralmente l'avviso e di impegnarsi, in caso di assegnazione, alla sottoscrizione della convenzione;
- di impegnarsi a produrre, prima della sottoscrizione della convenzione, adeguata copertura assicurativa RCT/RCO e le ulteriori coperture necessarie.

Luogo e data:

Firma del legale rappresentante:

ALLEGATO B – PLANIMETRIA DELLA CUCINA-LABORATORIO

Superficie complessiva indicativa: circa 125 m².



— Uso esclusivo

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA



ALLEGATO C – INVENTARIO DELLE ATTREZZATURE

Inventario da completare a seguito di ricognizione. Lo stato di conservazione e funzionamento sarà verificato nel verbale di consegna.

Descrizione bene	Beni inventariati	Beni trovati
PELAPATATE DUPLEX	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX COMPLETO DI RUBINETTO 170*70*100	1	1
TAGLIAVERDURA FIMAR COMPLETO DI N. 6 DISCHI /COLTELLI MATR. 5112733	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON CASSETTO 150*70*95	1	1
LAVACENTRIFUGA MOD. BIS-LAVERDUE	1	1
UTENSILI CUCINA: CEPPO IN LEGNO CON COPERCHIO 50*50*97	1	1
ARREDI CUCINA: ARMADIETTO STERILIZZATORE A MURO IN ACCIAIO INOX 40*60*14	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO E GRIGLIE 170*70*94	1	1
BLOCCO MOTORE DUPLEX PER GRATTUGIA/TRITACARNE MATR. 14671	1	1
GRATTUGIA DUPLEX MATR. 15692/A	1	1
TRITACARNE DUPLEX MATR. 15989/A	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO/CASSETTO 195*65*94	1	1
AFFETTATRICE RHENINGAUS MATR. 5933	1	1
LAVATOIO CON VASCA E RIPIANO IN ACCIAIO INOX 70*70*94	1	1
LAVATOIO CON VASCA E RIPIANO IN ACCIAIO INOX 70*70*94	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON CASSETTO 130*70*94	1	1
ROBOT FRULLATORE MOD. COUPE BRIKEX 5 PLUS MATR. 122211	1	1
TAVOLO AD ANGOLO IN ACCIAIO INOX 70*70*94	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO 150*70*94	1	1
AFFETTATRICE RHENINGAUS MATR. 5402	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 200*70*94	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 160*50*50	1	1
CONTENITORE IN ACCIAIO INOX DA LT. 20 (CAMURI) 40*50*60 MATR. 30051	1	1
CONTENITORE IN ACCIAIO INOX DA LT. 20 (CAMURI) 40*50*60 MATR. 300413	1	1
FRIGORIFERO IN ACCIAIO INOX ZANUSSI MATR. 721900 75*80*205	1	1
ABBATTITORE RAPIDO PER GN/1 ZANUSSI MATR. 5460002 98*100	1	1
FORNO A CONVENZIONE IN ACCIAIO INOX ZANUSSI COMPLETO DI ACCESSORI 90*125*83, MATR. 0479, COMPLETO DI CAPPASPIRAZIONE 159*89*40	1	1
SUPPORTO A CAVALLETTO IN ACCIAIO INOX PER FORNO 90*110*82	1	1
CARRELLO IN ACCIAIO INOX ACCESSORIO FORNO 100*60*95	1	1
PENTOLA IN ACCIAIO INOX ZANUSSI A RISCALDAMENTO DIRETTO 80*90*90	1	1
CUOCIPASTA A GAS DUE VASCHE DA 40 LT. 80*90*90	1	1
CESTELLO INOX PER CUOCIPASTA 28*48*21	2	2
BRASIERA IN ACCIAIO INOX ZANUSSI A GAS	1	1
BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX A GAS CON DUE ANTE BATTENTI INFERIORI 80*90*90	1	1
BISTECCHIERA IN ACCIAIO INOX ZANUSSI MOD. FRY DUE ANTE BATTENTI INFERIORI 80*90*90	1	1
CUCINA IN ACCIAIO INOX 4 FUOCHI ZANUSSI DUE ANTE BATTENTI INFERIORI 80*90*90	1	1
TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON DUE ANTE SCORREVOLI 180*70*86	1	1
MOBILE IN ACCIAIO INOX PER DIETE COMPLETO DI FRIGO, LAVABO, PIASTRA, 4 ANTE BATTENTI INFERIORI 300*60*94, COMPLETO DI DUE PENSILI IN ACCIAIO INOX CON DUE ANTE BATTENTI 120*38*66 E CAPPASMEG	1	1
CARRELLO BAGNOMARIA PER VIVANDE METALCARELLI COMPLETO DI BACINELLE MATR. A008	1	1
CAPPASPIRAZIONE IN ACCIAIO INOX ZONA COTTURA CENTRALE MATR. 6/446 320*220*50	1	1
CARRELLO CUCINA IN ACCIAIO INOX PORTA VASSOI 55*74*166	2	
ARMADIO INOX COPERTURA VALVOLE GAS		1
CARRELLO IN ACCIAIO 4 RIPIANI C/RUOTE		1
BILANCIA EUROMEC A COLONNA COLOR VERDE MATR. 150279	1	1
SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 60*100*180	2	4
SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 60*120*180	3	6
SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 60*140*180	4	3
SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 60*150*180	2	4

SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 60*160*180	2	4
SCAFFALATURA CON PIANTONI ROTONDI IN ACCIAIO INOX , 4 RIPIANI COLOR GRIGIO 50*110*180	1	1
CELLE FRIGO		3
LAVELLO IN ACCIAIO INOX DUE VASCHE	1	1
ARMADIO IN ACCIAIO INOX DUE ANTE SCORREVOLI 140*70*152	2	2
LAVANDINO IN ACCIAIO INOX A UNA VASCA CON DOCCIA 120*70*110	1	1
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX ZANUSSI MATR. 0030 73*63*153	1	1
TAVOLO DI CARICO LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX 60*60*90	1	1
CAPPA IN ACCIAIO INOX MOD. KW1414 MATR. AL1064 140*140*45	1	1
GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX DUE ANTE SCORREVOLI 180*45*66	1	1
TAVOLA CALDA DA BANCO "METALCARRELLI" MOD. 9540	1	1
FRY-TOP ELETTRICO MONOBLOCCO ZANUSSI	1	1
CUOCIPASTA ELETTRICO 1VASCA	1	1
CAPPA ASPIRAZIONE CUCINA CENTRALE	1	1
LAVELLO INOX 1VASCA + 1RIP.	1	1
LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO ZANUSSI	1	1
TAVOLO INOX ARMADIATO 2A SCORR. CM. 100X60X85H	1	1
SCAFFALE INOX CM. 60X100X180H	1	1

I presente inventario sarà sottoscritto dalle parti in sede di consegna dei locali e delle attrezzature e potrà essere integrato da apposita documentazione fotografica, al fine di attestare lo stato di conservazione e le condizioni dei beni messi a disposizione.

Si precisa che le attrezzature elencate non sono di recente acquisizione e vengono messe a disposizione nello stato di fatto, di conservazione e di funzionamento in cui si trovano al momento della consegna. L'A.P.S.P. "Clementino Vannetti" non presta alcuna garanzia in ordine al corretto funzionamento delle stesse, alla loro idoneità rispetto alle attività che il concessionario intende svolgere, né alla loro conformità alla normativa vigente, fatti salvi gli obblighi inderogabili previsti dalla legge.

Sarà pertanto onere del concessionario effettuare, prima della messa in esercizio, tutte le verifiche tecniche, funzionali e di conformità necessarie, assumendosi la responsabilità dell'utilizzo delle attrezzature nel rispetto delle disposizioni normative applicabili.

Resta altresì espressamente stabilito che l'A.P.S.P. non sarà tenuta a provvedere all'integrazione, alla riparazione o alla sostituzione delle attrezzature eventualmente mancanti, non funzionanti o non idonee alle esigenze del concessionario rispetto a quanto riportato nell'inventario. Gli eventuali interventi di ripristino, adeguamento o integrazione delle dotazioni necessari allo svolgimento delle attività saranno a carico del concessionario, previa autorizzazione dell'A.P.S.P. ove necessaria.

ALLEGATO D – MODELLO PROGETTO DI UTILIZZO E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA

1. Descrizione del soggetto proponente

Presentare sinteticamente organizzazione, finalità e attività.

2. Attività previste nella cucina-laboratorio

Descrivere natura delle attività, prodotti/preparazioni, destinatari e finalità.

3. Modalità e intensità di utilizzo

Indicare giorni, fasce orarie, frequenza e utilizzo annuale previsto.

4. Organizzazione e personale

Indicare figure professionali, responsabilità e organizzazione operativa.

5. Gestione igienico-sanitaria e HACCP

Descrivere organizzazione dell'autocontrollo, pulizia/sanificazione, tracciabilità, allergeni, conservazione e gestione rifiuti.

6. Autorizzazioni e titoli

Indicare registrazioni/notifiche/SCIA/autorizzazioni possedute o da acquisire.

7. Sicurezza e prevenzione incendi

Descrivere modalità di rispetto delle condizioni antincendio, gestione emergenze e formazione del personale.

8. Compatibilità con la R.S.A. Kolbe

Descrivere accessi, logistica, rumori, odori, conferimenti, orari e misure per evitare interferenze.

9. Valorizzazione dello spazio

Descrivere elementi qualificanti, sostenibilità e continuità del progetto.

ALLEGATO E – MODELLO PROGETTO SOCIALE E DI COMUNITÀ

Il progetto deve prevedere attività gratuite con particolare attenzione alla popolazione anziana di Sacco e contenere impegni concreti e verificabili.

1. Obiettivi e idea progettuale

Descrivere il valore sociale della proposta.

2. Attività proposte

Descrivere laboratori, iniziative, attività intergenerazionali, culturali, ricreative o inclusive.

3. Impegni minimi annuali

Indicare numero minimo di iniziative, durata e frequenza.

4. Coinvolgimento degli anziani

Descrivere modalità concrete di partecipazione e accesso.

5. Intergenerazionalità e inclusione

Indicare eventuale coinvolgimento di bambini, giovani, persone fragili o con disabilità.

6. Rete territoriale

Indicare scuole, associazioni, enti o altri soggetti che si intendono coinvolgere.

7. Risorse messe a disposizione

Indicare personale, ore, materiali e altri apporti gratuiti.

8. Monitoraggio

Indicare modalità di rendicontazione annuale delle attività.

ALLEGATO F – OFFERTA ECONOMICA

Canone minimo annuo posto a base della procedura: € 2.500,00, oltre IVA se e nella misura dovuta.

Il/La sottoscritto/a:

in qualità di legale rappresentante di:

OFFRE

per la sub-concessione in uso della cucina-laboratorio della R.S.A. Kolbe, il seguente canone annuo:

€ (in cifre):

€ (in lettere):

L'offerta è formulata in aumento rispetto al canone minimo ed è autonoma rispetto a consumi, costi di gestione, manutenzioni, migliorie e obblighi del progetto sociale e di comunità.

Luogo e data:

Firma:
