

## **AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO PER RACCOGLIERE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

Al fine di individuare cinque (5) operatori economici da invitare alla procedura negoziata per l’affidamento del servizio mensa scolastica della Scuola dell’Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Montappone, come da Determinazione del responsabile dell’Area Amministrativa n. del ai sensi dell’art. 36, co. 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 (nel prosieguo, anche Codice), viene pubblicato il presente avviso finalizzato ad acquisire le manifestazioni di interesse da parte delle ditte operanti sul mercato.

Si forniscono a tale proposito le seguenti informazioni su alcuni elementi che saranno contenuti nell’invito a partecipare alla gara che verrà inoltrata dalla Stazione appaltante alla scadenza del presente avviso:

**1. STAZIONE APPALTANTE:** Stazione Unica Appaltante (SUA) della Provincia di Fermo, via Trento n. 113, 63900, Fermo (FM).

**2. ENTE COMMITTENTE:** Comune di Montappone – Via Giacomo Leopardi n. 12, 63835 Montappone (FM) Codice Istat 109013.

**3. CATEGORIA PREVALENTE:** CPV: 55521000-6 Servizi di mensa scolastica.

**4. LUOGO DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO :** Montappone, presso mensa scolastica in Via 8 Marzo, 63835 Montappone (FM).

**5. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:** Ai sensi dell’art. 31, co. 1 del Codice il responsabile Unico del Procedimento è il Geom. Mauro Ferranti, responsabile dell’Area Amministrativa.

**6. IMPORTO APPALTO QUADRIENNALE:** 174.800,00 (centosettantaquattromilaottocento/00).

L’importo complessivo dell’appalto, riferito all’intera durata del servizio (n. 4 anni scolastici), è di euro 174.800,00 IVA esclusa, per previsti 9.500,00 pasti annui (costo pasto Euro 4,60 esclusa iva).

**7. DESCRIZIONE SOMMARIA:** l’appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per gli alunni e per gli insegnanti della Scuola dell’Infanzia e della Scuola Primaria per gli anni scolastici:

2017/2018

2018/2019

2019/2020

2020/2021

I pasti dovranno essere confezionati presso la mensa dell’Ente, sulla base delle presenze giornaliere comunicate dalle Scuole. Il Comune concederà alla ditta appaltatrice i locali suddetti e tutte le attrezzature in comodato. Saranno a carico del Comune la fornitura di energia elettrica ed idrica ed i costi relativi alla fornitura di gas.

È assolutamente vietata la preparazione dei pasti presso locali diversi da quelli suddetti anche nel caso in cui la ditta appaltatrice fosse munita di mezzi idonei al trasporto dei cibi medesimi.

La fornitura delle derrate alimentari dovrà essere effettuata esclusivamente presso la mensa comunale.

La tabella dietetica contenete il menù da preparare, con le relative grammature, allegata al presente avviso, è predisposta da un professionista del settore e verificata dall’Asur competente (Allegato 1).

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno avere le caratteristiche riportate nell’Allegato 4.

Le attività a carico della ditta appaltatrice sono:

- a) Preparazione pasti, sporzionatura, scodellamento, collocamento dei piatti su appositi carrelli e consegna agli utenti nel locale refettorio tenendo conto dell'orario differenziato con il quale le singole scuole accedono alla mensa.
- b) Acquistare tutte le derrate alimentari di prima scelta, carne e frutta biologica, nelle modalità di cui al seguente articolo, per il confezionamento dei pasti secondo il menù predisposto e nelle quantità prescritte.
  - c) Pulire giornalmente i locali delle cucine, il bagno e i locali adibiti a refettorio e deposito di derrate alimentari nonché tutto il pentolame usato per la cottura dei pasti come da Haccp di competenza della ditta.
  - d) Lavare tutte le stoviglie e pulire tutte le attrezzature, nonché mensilmente, pulire e sgrassare la cappa di aspirazione.
  - e) Apparecchiare il refettorio al fine di ospitare il numero degli utenti comunicati giornalmente dal personale scolastico.
  - f) Normale manutenzione dei locali e delle attrezzature.
  - g) Mantenere i locali della cucina, del magazzino e il bagno della cucina sempre perfettamente puliti e ordinati.
  - h) Gestione dei rifiuti prodotti in cucina e residui cibi somministrati.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP e pertanto tenuto al rispetto delle norme dettate dai Decreti Legislativi nn.155 – 156 del 26.05.1997 e s.m.i.

## **8. TIPOLOGIA DEL PASTO**

Ciascun pasto dovrà essere servito con la seguente composizione:

1. primo piatto;
2. secondo piatto e contorno;
3. pane;
4. frutta fresca o dolce o gelato.

La composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all'età dell'utente (bambini, adulti).

Per tutti gli alimenti forniti si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.

Nello specifico la ditta dovrà utilizzare prodotti di prima qualità, di provenienza italiana e/o biologica privilegiando, laddove possibile, prodotti di filiera corta e a km 0.

Ove la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale si impegna ad applicare l'art.37 del CCNL relativo ai cambi di gestione. Negli altri casi, la ditta appaltatrice si impegna prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

**9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 2, lett. b) e 12, del Codice mediante i seguenti criteri e pesi:

- Offerta tecnica – max punti 70;
  - Offerta economica – max punti 30;
- i sub criteri e i sub pesi verranno definiti in sede di gara.

**10. SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE:** sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del Codice.

## **11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:**

### **a) requisiti di ordine generale:**

Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art.80 del Codice;

### **b) requisiti attestanti l'idoneità professionale (Art. 83, comma 3, del Codice):**

iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui il concorrente ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per il tipo di attività inerente l'oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico) o secondo le modalità vigenti nello Stato di appartenenza; in caso di cooperative sociali anche l'iscrizione all'Albo regionale;

**c) requisiti attestanti la capacità economico-finanziaria (Art. 83, comma 4, lett. a) del Codice)**

- idonee referenze bancarie da parte di almeno un istituto di Credito operante negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993, n. 385;
- aver realizzato, negli ultimi due esercizi finanziari approvati al momento della pubblicazione del bando di gara, un fatturato specifico per l'esecuzione di servizi identici a quelli oggetto della presente procedura, d'importo complessivo pari o superiore ad €.174.800,00 escluso IVA, da intendersi quale cifra complessiva del biennio;

**d) Requisiti attestanti la capacità tecnico-professionale (Art. 83, comma 6 del Codice)**

- lo svolgimento nell'ultimo quinquennio (2011-2016) di almeno n. 4 (quattro) anni di servizio identico a quello oggetto della presente procedura a favore di destinatari pubblici, con indicazione della tipologia del servizio, delle date di svolgimento, degli importi, dei destinatari pubblici;
- Possesso della certificazione ISO 9001:2000 con esplicito riferimento alla categoria oggetto dell'appalto
- Possesso della certificazione ISO OHSAS 18001:2007 (sicurezza nei luoghi di lavoro)
- Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (gestione ambientale)
- Possesso di certificazione SA 8000 (responsabilità sociale)
- Possesso di certificazione ISO 22005:2008 (rintracciabilità)
- Possesso della certificazione ISO 22000:2005 (sistemi gestione e sicurezza alimentare).

Per le ditte che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti devono essere comprovati per intero nella quota parte del periodo di attività; in caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete o GEIE i requisiti devono essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa raggruppata/raggruppanda o consorziata/consorzianda o aderente al contratto di rete.

**12. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:**

I soggetti interessati possono presentare manifestazione di interesse a partecipare alla procedura, utilizzando il modello allegato al presente avviso, che dovrà pervenire, unitamente ad una copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, tramite una delle seguenti modalità:

- pec all'indirizzo certificata@pec.comune.montappone.fm.it;
- direttamente presso l'Ufficio protocollo del Comune di Montappone, Via Giacomo Leopardi n. 12, aperto dal lunedì al sabato dalle ore 7:30 alle ore 13,30;
- a mezzo servizio postale tramite raccomandata a/r (farà fede la data di ricezione).

**La manifestazione di interesse deve pervenire entro le ore 12,00 del giorno a pena di esclusione.**

L'affidataria del servizio di che trattasi è tenuta a disporre dei mezzi e delle attrezzature indispensabili per l'espletamento del servizio in appalto che non siano disponibili presso la mensa scolastica.

**13. NUMERO OO.EE. CON I QUALI NEGOZIARE:**

L'invito sarà esteso ad almeno 5 (cinque) ditte, per cui se il numero delle imprese che hanno presentato richiesta di selezione e risultate idonee è superiore a 5 (cinque), si procederà alla scelta delle ditte da invitare, fino ad un massimo di 5 (cinque), mediante sorteggio pubblico che verrà effettuato il giorno

alle ore 11.00 presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Montappone, sito in Via Giacomo Leopardi n.12, alla presenza di due testimoni ovvero si procederà agli inviti di tutte le manifestazioni di interesse pervenute se di numero pari o inferiore a 5 (cinque).

È comunque fatta salva la facoltà del Responsabile del Procedimento di integrare, in via ordinaria ed a propria discrezione, il numero dei soggetti da invitare con altri operatori, non partecipanti alla presente indagine di mercato, ritenuti idonei ad espletare il servizio di che trattasi.

#### **14. ULTERIORI INFORMAZIONI:**

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il Comune di Montappone che sarà libero di avviare altre procedure.

L'Amministrazione 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.

Ai sensi del D.Lgs. nr. 196/2003 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato alla liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati 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 esse connesse. I dati non verranno comunicati a terzi. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Geom. Mauro Ferranti Responsabile dell'Area Amministrativa.

Per informazioni e chiarimenti nonché per eventuale presa visione dei documenti è possibile contattare la Dott.ssa Silvia Bellabarba al n. 0734/760426 interno 6 o a mezzo mail [info@comunemontappone.it](mailto:info@comunemontappone.it) o presso gli uffici comunali, previo appuntamento.

Il presente avviso viene pubblicato per 15 gg all'Albo pretorio online e alla voce Bandi e Gare del sito del Comune di Montappone: [www.comune.montappone.fm.it](http://www.comune.montappone.fm.it)

Si allegano al presente avviso ulteriori documenti con indicazioni che saranno contenute nell'invito a partecipare:

- Allegato 1: menù.
- Allegato 2: elementi di natura qualitativa.
- Allegato 3: modello manifestazione interesse.
- Allegato 4: composizione del pasto.

**Montappone, lì**

**Il Responsabile dell'Area Amministrativa**

**Geom. Mauro Ferranti**