



COMUNE di CASTIGNANO
P R O V I N C I A D I A S C O L I P I C E N O

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A CONCORRERE ALLA PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 36, comma 2 lett. b) DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L' AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA PER UN PERIODO DI DUE ANNI
CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica**

IL RESPONSABILE UFFICIO SEGRETERIA

Visti :

- l'art.30 del D.lgs.n.50/2016;
- l'art.36 del D.lgs.n.50/2016;
- l'art.216 comma 10 del D.lgs.n.50/2016;

Vista la determinazione dell'ufficio di segreteria n. 58 dell'11/07/2018

RENDE NOTO

Che il Comune di Castignano intende acquisire manifestazioni di interesse per procedere all'affidamento del servizio in oggetto, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, mediante invito ad almeno cinque concorrenti ai sensi e per gli effetti dell'art.36 comma 2 lett.b) del D.lgs.n.50/2016.

Il servizio rientra nell'ambito della -categoria di servizi CPV 55523100-3 - servizi di mensa scolastica.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito e non costituisce altresì un invito ad offrire né un'offerta al pubblico, ai sensi dell'art. 1336 c.c. né promessa al pubblico, ai sensi dell'art. 1989 c.c.

L'Amministrazione si riserva di non procedere all'indizione della successiva procedura per l'affidamento del servizio, ovvero di avviare una diversa procedura e/o sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, la presente indagine di mercato, con atto motivato.

Si forniscono di seguito, le informazioni utili per la manifestazione d'interesse, che costituiscono elementi a base della documentazione della successiva procedura.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PUNTI DI CONTATTO

Ente appaltante: Comune di Castignano – Via Margherita 25 63072 – Castignano (AP)

Tel. 0736.822128-821432 fax 0736.822086

Posta Elettronica Certificata (PEC) istituzionale : comunecastignano.ap@pec.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso i punti di contatto sopra indicati.

Rup procedimento di gara Dott.ssa Stefania Sorrentino –Responsabile ufficio segreteria –Tel. 0736/822128

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti delle scuole infanzia del Comune di Castignano, nonché la pulizia dei locali adibiti a detti servizi.

La somministrazione dei pasti verrà effettuata **con decorrenza** da lunedì 01/10/2018, secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle autorità scolastiche, **alle ore 12,00**.

In ogni caso, il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato giornalmente in base alle presenze effettive e sarà collegato ai rientri previsti durante l'anno scolastico di riferimento dagli organi competenti.

I giorni di rientro pomeridiano potranno anche subire variazioni o soppressioni, immediatamente comunicati alla ditta appaltatrice, senza che la ditta stessa possa vantare diritti, compensi o altro.

La fornitura dei pasti è difatti legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Istituto Scolastico di riferimento e , pertanto, la stessa può subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare maggiori compensi o altro.

I pasti devono essere preparati in loco, nelle cucine attrezzate (già utilizzate dall'ente comunale) esistenti:

per Castignano capoluogo:

- ⇒ presso l'edificio della scuola dell'infanzia sita in Via Zacchiroli e nel medesimo edificio verranno distribuite;

per la frazione Ripaberarda:

- ⇒ presso l'edificio delle scuole dell'infanzia sito in Via Santa Maria al civico n. 2 e nel medesimo edificio verranno distribuite.

L'ubicazione delle predette sedi scolastiche come pure i luoghi relativi alla preparazione/somministrazione dei pasti potranno anche subire variazioni o soppressioni senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, maggiori compensi o altro

Le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù validati dal DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Regionale – Area Vasta 5 Ascoli Piceno San Benedetto del Tronto.

La ditta appaltatrice deve provvedere:

- alla fornitura di tutto il materiale necessario alla completa soddisfazione delle esigenze degli utenti, comprese le stoviglie usa e getta, conformi a norme di legge vigenti, da utilizzarsi solo per la somministrazione dei pasti;
- all'acquisto, al trasporto ed alla conservazione delle derrate alimentari;
- alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, apparecchiamento dei tavoli, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativi all'esistente organizzazione scolastica, al riassetto e riordino ;
- alla porzionatura di pasti distribuiti nella mensa scolastica;
- alla raccolta di rifiuti nei luoghi indicati dall'Amministrazione;
- alla tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti in ogni mensa scolastica;
- all'assunzione del personale necessario per assicurare il regolare svolgimento del servizio;
- alla corresponsione dei salari al personale assunto calcolati in conformità all'attuale contratto nazionale di lavoro specifico e al pagamento di tutti gli oneri diretti e riflessi;
- a fornire a tutto il personale impiegato l'idoneo vestiario necessario;
- ad assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia in particolare al Reg.CE 852/2004;;
- al pagamento di tutte le imposte generali speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'ente appaltante;
- alla tenuta dei registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge;
- alla stipula di contratti di assicurazione per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi;
- all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature; le spese relative sono totalmente a suo carico, comprese quelle per i prodotti di pulizia. Il servizio di pulizia comprende anche il lavaggio e la disinfezione giornaliera della cucina, di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate ed il lavaggio e la disinfezione giornaliera dei locali mensa ed attrezzature annesse;
- ad adempiere a tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base- e in particolare relativamente a:

- ✓ produzione degli alimenti e delle bevande;
- ✓ requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- ✓ trasporti;
- ✓ consumi energetici;
- ✓ pulizie dei locali;
- ✓ requisiti degli imballaggi;
- ✓ gestione dei rifiuti;

- ✓ informazione agli utenti.

Il corrispettivo per tutti gli oneri sopra specificati è da intendersi interamente conglobato nel prezzo d'appalto di ogni singolo pasto.

Modalità di svolgimento del servizio e altro saranno dettagliati nel capitolato tecnico

IMPORTO DELL'APPALTO E DURATA

L'importo totale stimato di appalto è pari ad : € 85.880,00 oltre Iva secondo legge.

L'importo a base d'asta è pari ad € 4,00 oltre iva secondo legge per ciascun pasto di cui:

- Importo soggetto a ribasso: € 4,00
- Oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali € 0,00

Oneri manodopera € 34.350,00

per un numero presunto di pasti pari ad 10735 annui e quindi per un totale massimo di 21.470 pasti .

La fornitura in argomento è a misura e potrà pertanto subire variazioni in meno rispetto alla quantità massima indicata;

Non sono previsti opzioni e rinnovi.

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi alla gara gli operatori economici di cui all'articolo 45 del D.lgs.n.50/2016 in possesso dei requisiti prescritti, quali:

- operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), dell'art. 45, comma 2, del Codice;
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2, del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice;
- operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010;

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

CHE SONO ISCRITTI AL MEPA AL BANDO "SERVIZI" CATEGORIA DI ABILITAZIONE "SERVIZI DI RISTORAZIONE-(CPV 55523100-3 servizi mensa scolastica)

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di ordine generale:

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- a) una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
- b) le condizioni di cui all'articolo 53, comma 16 ter, del decreto legislativo n.165/2001 o di cui all'articolo 35 decreto legge 24 giugno 2014 n.90 convertito con modificazioni dalla legge 11 agosto 2014 n.114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78 convertito in legge 30 luglio 2010 n.122).

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

Alle imprese indicate per l'esecuzione dall'aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, ai sensi dell'art.45, comma 2, lett.f) del codice è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionali art.83 D.Lgs 50/2016

- Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per attività coerente con il servizio oggetto dell'appalto, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o all'Albo Nazionale delle Cooperative (in caso di cooperativa) o all'Albo Regionale (in caso di cooperativa sociale) .
- Fatturato specifico nel settore oggetto di appalto relativo agli ultimi tre anni (2015-2016-2017) per un importo complessivo di € 170.000,00.

La richiesta è motivata al fine di ricevere offerte serie ed attendibili, evitando che operatori economici con insufficiente dimensione economica e organizzativa, possano presentare offerte non adeguatamente ponderate, con conseguente discapito per l'utenza che fruisce dei servizi.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 2 del D.to L.vo 50/2016 e ss.mm.ii., assegnando 30 punti all'offerta economica e 70 punti all'offerta tecnica con il metodo del confronto a coppie.

OFFERTA TECNICA CRITERI QUALITATIVI			
Punteggio massimo 55 punti			
	CRITERIO	SUB-CRITERIO	Punteggio
1	Gestione del servizio Max 30	a) Processo di approvvigionamento: pianificazione, acquisto e stoccaggio derrate, preparazione e cottura dei pasti, trasporto e somministrazione	15
		b) Programma selezione e controllo qualità dei fornitori	5
		c) Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico gestite, preparate, distribuite e somministrate le diete speciali	5
		d) Metodi, prodotti e periodicità di pulizia e sanificazione della cucina dei macchinari, delle attrezzature, dei refettori e degli spazi a disposizione per il servizio Criterio motivazionale: <i>Coerenza, adeguatezza e qualità dei servizi organizzativi, logistici e tecnici necessari. Saranno valutate le soluzioni organizzative proposte e le modalità operative. Cronoprogramma delle pulizie, frequenza interventi ordinari e straordinari, caratteristiche e qualità dei materiali e dei prodotti.</i>	5
	Emergenze e criticità Max 10	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine. Criterio motivazionale <i>Modalità di coordinamento che meglio garantiscono la qualità del servizio, nonché efficacia ed efficienza dello stesso con descrizione dettagliata della modalità di gestione degli imprevisti.</i>	10
3	Attività ricreative ed educazione alimentare Max 8	Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio. Criterio motivazionale <i>Coerenza del progetto e la sua fattibilità, in particolare rispetto alle previsioni del capitolato, e l'adeguatezza del suo contenuto alla tipologia di servizio. Originalità e creatività delle proposte. Metodi, strumenti, tecniche, varietà e quantità.</i>	8
4	Responsabilità sociale Max 7	Recupero cibo non somministrato e destinazione a organizzazione di beneficenza. Modalità operative con protocolli sottoscritti tra fornitore e Onlus Criterio motivazionale <i>Coerenza del progetto e la sua fattibilità- Tempistica e quantità di protocolli operativi che dovranno essere allegati.</i>	7

OFFERTA TECNICA CRITERI QUANTITAVI			
Punteggio massimo 15 punti			
	CRITERIO	SUB-CRITERIO	Punteggio
	Fornitura di prodotti equosolidali Max 3	Numero prodotti equosolidali inseriti.	0
		Nessun prodotto	1
		Da 1 a 2	2
		Da 3 a 4	3
2	Certificazione di qualità Max 6	Certificazione sistema di gestione della qualità – norma UNI EN ISO 9001	SI punti 2 No punti 0
		Certificazione per la corretta gestione del sistema di sicurezza alimentare – norma UNI EN ISO 22000	SI punti 2 No punti 0
		Certificazione rintracciabilità dei prodotti alimentari norma UNI EN ISO 22005	SI punti 2 No punti 0
3	Responsabilità sociale Max 6	Distribuzione di pasti gratuiti.	3
		Fino a 150	4
		Da 151 a 300	5
		Da 301 a 400	6
		Oltre 400	

OFFERTA ECONOMICA

Per l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 30 * R_i / R_{max}$$

Dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i -esimo

R_i = Ribasso percentuale del concorrente i -esimo (3 cifre decimali)

R_{max} = Ribasso percentuale massimo offerto (3 cifre decimali)

Al fine di garantire il necessario rispetto del rapporto tra il peso dell'offerta economica e quello dell'offerta tecnica si procederà alla riparametrazione dei punteggi attribuiti a quest'ultima secondo quanto stabilito dalle linee guida Anac n.2 approvate con delibera n.1005 del 21.09.2016.

Il servizio verrà aggiudicato alla ditta con il più alto punteggio finale dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta economica e all'offerta tecnica.

In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il punteggio più elevato della componente tecnico qualitativa dell'offerta; in caso di ulteriore parità si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono essere invitati alla procedura dovranno manifestare il proprio interesse inviando la domanda di partecipazione, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore del concorrente e redatta utilizzando l'apposito schema Allegato "A", al presente avviso.

Le domande di partecipazione alla selezione, a pena di esclusione, devono pervenire esclusivamente mediante posta elettronica certificata (P.E.C.) inviata all'indirizzo: comunecastignano.ap@ec.it da un indirizzo P.E.C. del concorrente, **entro le ore 12,00 del 30 luglio 2018**

L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione ove per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il previsto termine di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e l'orario indicati dal sistema di posta elettronica certificata.

La dichiarazione di manifestazione di interesse dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'impresa interessata, corredata da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore o di un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità. In alternativa, è ammessa la sottoscrizione mediante firma digitale. Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente avviso.

PUBBLICITA'

Il presente avviso viene pubblicato:

- all'albo pretorio e sul sito web del Comune di Castignano- sezione trasparenza bandi di gara e contratti;
- sul sito www.serviziocontrattipubblici.it (sito Ministero infrastrutture e Trasporti)
- sul sito www.contrattipubblici.regione.marche.it

ART.13 REGOLAMENTO 2016/679/UE GDPR

Il Comune di Castignano in qualità di titolare (con sede in Via Margherita 25 63074 Castignano (AP) , IT; PEC: comunecastignano.ap@pec.it; Centralino: +39 0736822128), tratterà i dati personali conferiti con il presente modulo e/o la presente procedura, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per

l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura nonché, successivamente, per finalità di archiviazione a tempo indeterminato. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi nonché negli altri casi previsti dalla normativa ivi compresa la pubblicazione nelle pagine dell'Ente (Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio e simili) o in banche dati nazionali. I dati saranno trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

Responsabile della Protezione dei dati personali (DPO) è il Dott. Claudio Cimarossa , via Val di Fiastra n.6 - Ripe San Ginesio 62100 (MC), Tel. 3335472998, email: claudiocimarossa@ordineavvocatiroma.org.

Le finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali sono connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso/gara e la base giuridica del trattamento (ai sensi degli articoli 6 e/o 9 del Regolamento 2016/679/UE) è il D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. art. 36 c. 2. Lett. b)

Oltre al trattamento di dati personali in particolare sono previsti trattamenti di dati sensibili relativi a condanne penali: il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso disposto ai sensi e per gli effetti del D.lgs.n.50/2016.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Vengono adottate le seguenti misure di sicurezza:

misure specifiche poste in essere per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata, la cui efficacia va valutata regolarmente.

Sistemi di autenticazione

sistemi di autorizzazione

sistemi di protezione (antivirus; firewall; antintrusione; altro) adottati per il trattamento

Sicurezza anche logistica

Gli interessati hanno il diritto di ottenere da questa amministrazione, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza all'Amministrazione è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati. Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato direttamente dagli uffici dell'amministrazione,

avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante della Privacy, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Responsabile trattamento dati- Dott.ssa Stefania Sorrentino- Responsabile ufficio segreteria- Rup della procedura di gara.

Il Responsabile ufficio segreteria
F.to Dott.ssa Stefania Sorrentino