



COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE

Provincia di Salerno

n. 228 del Registro generale

DETERMINA DEL RESPONSABILE

SETTORE FINANZIARIO - Servizi Scolastici

n° 94 del 21/09/2017

Piano Esecutivo di Gestione Anno 2017

OGGETTO: Determina a contrarre ó Procedura per l'affidamento della fornitura dei pasti per il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018. CIG.Z8C1FF3390

Premesso che ai sensi del DM 31.12.1983 questa Amministrazione provvede all'organizzazione del servizio di fornitura dei pasti per la refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria dell'Istituto ō O Cavalloö di San Mango Piemonte;

Dato atto che è intento dell'Amministrazione Comunale, come per gli anni precedenti, assicurare il servizio di refezione scolastica per gli alunni che effettuano il rientro pomeridiano e gli insegnanti aventi diritto;

Ritenuto, di conseguenza, di dover procedere all'attivazione delle procedure di gara negoziata per l'individuazione di un operatore economico, in possesso dei requisiti previsti dalla legge, che possa garantire la fornitura dei pasti per il suddetto servizio;

Visto il D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, così come modificato dal D.lgs. 56/2017, avente ad oggetto *ōAttuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.ö;*

Visto, in particolare:

-l'art. 37, comma 1, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che recita: ō1. Le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro e di lavori di importo inferiore a 150.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza. Per effettuare procedure di importo superiore alle soglie indicate al periodo precedente, le stazioni appaltanti devono essere in possesso della necessaria qualificazione ai sensi dell'articolo 38ö.

Atteso che, per quanto sopra esposto, nel caso di specie, per la scelta dell'operatore economico cui affidare il servizio, è possibile procedere con il ricorso al mercato libero attraverso la pubblicazione di una manifestazione di interesse, volta a garantire una indagine di mercato, nel rispetto dei principi di rotazione, concorrenza e trasparenza;

Ritenuto che la procedura di affidamento più consona alla rilevanza economica ed al tipo di servizio da gestire, nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e rotazione, sia quella di cui all'art. 36 lett. a), del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a), del medesimo D.lgs. n. 50/2016;

Precisato che i soggetti in possesso dei requisiti e **che** invieranno la manifestazione di interesse entro i termini stabiliti, saranno invitati alla procedura di affidamento;

Visto l'articolo 32 (fasi delle procedure di affidamento), comma 2, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, così come modificato dall'art. 22 del D.lgs. 56/2017, il quale dispone che *«prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte»*;

Ritenuto, pertanto, di dover determinare i seguenti elementi ai sensi dell'art. 32 comma 2 del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 192 comma 1 del D.lgs. 267/2000:

- **Oggetto del contratto:** fornitura pasti per il servizio mensa scolastica in favore degli alunni della scuola *«O Cavallo»* di San Mango Piemonte che frequentano la scuola dell'infanzia e Primaria *«A.S. 2017/2018»*;
- **Fine da perseguire:** assicurare il servizio di mensa scolastica;
- **Forma del Contratto:** ai sensi dell'art. 32 c.14 del Codice, *«la stipula del contratto avviene mediante corrispondenza, con la comunicazione di accettazione dell'offerta preventiva da parte del Responsabile del Settore a seguito di apposita determinazione»*;
- **Importo del servizio a base di gara:** *«p. 4,53 a pasto, con una spesa presumibile complessiva di p. 39.000,00 IVA inclusa»*;
- **Elementi essenziali:** si rimanda, in particolare all'Avviso e al Disciplinare di Gara, i cui schemi sono allegati alla presente per formarne parte integrante e sostanziale;
- **Criterio di scelta del contraente:** procedura di cui all'art. 36 lett. a) del D.lgs. 50/2016;
- **Criterio di selezione delle offerte:** criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D.lgs. n. 50/2016;

Ritenuto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e valutata congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico;

Vista la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 20.4.2017, con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione dell'esercizio 2017/2019;

Valutata congrua ed insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico;

Dato atto che l'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti;

Atteso che le risorse necessarie per l'affidamento del servizio oggetto del presente provvedimento trovano copertura sul capitolo 700/1 Intervento 1.03.02.15.004 Missione 04 Progetto 01 del Bilancio di previsione 2017/2019 ó annualità 2017 e 2018;

Richiamati:

- l'art. 107 del D.lgs. n. 267/2000, il quale espressamente prevede che spettano ai responsabili degli Uffici tutti i compiti, compresa l'adozione di atti che impegnino l'amministrazione verso l'esterno, non ricompresi espressamente dalla legge o dallo statuto tra le funzioni di indirizzo e controllo politico amministrativo degli organi di governo dell'ente;

- gli artt. 183 e 184 del citato TUEL in materia di impegno e liquidazione della spesa;

Visti:

- il Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;
- il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- il D.P.R. n. 207/2010 per quanto applicabile;
- le Linee Guide attuative del nuovo codice degli appalti emanate dall'ANAC;
- il vigente regolamento di contabilità dell'Ente;

DETERMINA

le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto;

- 1. Di indire** una procedura ai sensi dell'art. 36 lett. a) del D.lgs. n. 50/2016, come sopra precisato, per l'affidamento del servizio di fornitura pasti per la mensa scolastica per gli alunni della scuola O.Cavallo di San Mango Piemonte che frequentano la scuola dell'infanzia e Primaria ó A.S. 2017/2018;
- 2. Di procedere** all'aggiudicazione della presente procedura secondo il criterio di cui all'articolo 95, comma 3 lett. a) del suddetto Codice dei contratti, ossia a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
- 3. Di procedere** all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- 4. Di dare atto che** l'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, ecc.) senza che ciò comporti pretese alcuna da parte dei concorrenti;
- 5. Di approvare** contestualmente la seguente documentazione- parte integrante della presente:
 - Avviso;
 - Disciplinare di gara con relativo allegato;
 - Domanda di manifestazione d'interesse.
- 6. Di dare atto che** il codice CIG è il seguente: Z8C1FF3390;
- 7. Di dare atto che,** ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. n. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento per l'appalto del servizio di Mensa Scolastica, indetto con la presente

determinazione è individuato nella persona del Responsabile del Settore Finanziario rag. Agnese Russo;

- 8. Di dare atto che** la spesa derivante dall'affidamento del servizio pari a presumibili Euro 39.000,00 IVA inclusa troverà imputazione al capitolo 700/1 del Bilancio di previsione 2017/2019 ó annualità 2017 per p. 13.945,00 circa e annualità 2018 per p. 25.055,00 circa;
- 9. Di dare atto che** l'aggiudicazione della gara di cui in oggetto sarà effettuata in favore del soggetto che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di quanto stabilito e secondo le modalità indicate nel Disciplinare di gara;
- 10. Di dare atto che,** alla nomina della Commissione giudicatrice della gara, si provvederà con successivo atto di nomina a presentazione delle offerte ricevute;
- 11. Di dare atto che** ai sensi dell'art.6 bis della legge 7.6.1990 n° 241, come introdotto dall'art.1, comma 41 della legge 6.11.2012 n°190, non sussistono motivi di conflitto d'interesse, previsti dalla normativa vigente, per il Responsabile del Procedimento o per chi lo adotta;
- 12. Di dare atto che,** ai sensi dell'art. 3, comma 4 della legge 241/90 e ss.mm. e ii., avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso: a) giurisdizionale al TAR ai sensi dell'art. 2 lettera b) della legge 1034/71 e s. m. e i., entro 60 giorni dalla data in cui l'interessato ne abbia notizia; b) straordinario al Presidente della Repubblica per motivi di legittimità entro 120 giorni dal medesimo termine di cui sopra, ai sensi del DPR n. 1199/71;
- 13. Di dare atto che** la pubblicazione avverrà sul sito del Comune nella *home page* e nella sezione "Amministrazione Trasparente"-sezione "Bandi di Gara e contratti", all'albo pretorio *on-line*.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO
F.to rag. Agnese Russo

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE ANNO SCOLASTICO 2017-2018.

CIG _Z8C1FF3390_

II RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RENDE NOTO

che il Comune di San Mango Piemonte (SA) intende acquisire, ai sensi delle Linee guida ANAC n. 4, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici", manifestazioni di interesse, aventi ad oggetto l'affidamento del servizio di fornitura di pasti per la mensa scolastica per le scuole dell'infanzia e Primaria, anno scolastico 2017/2018, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, gli operatori economici operanti sul mercato, da invitare alla procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett a), del D.Lgs. n. 50/2016, con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi, o altre classificazioni di merito.

Le manifestazioni di interesse hanno il solo scopo di comunicare all'Amministrazione Comunale la disponibilità ad essere invitati a presentare l'offerta. Il presente Avviso non costituisce, altresì, un invito ad offrire, né un'offerta al pubblico ai sensi dell'art. 1336 C.C. o promessa al pubblico ai sensi dell'art. 1989 C.C.

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

Si forniscono di seguito, in sintesi, le informazioni utili per la manifestazione di interesse, che costituiscono elementi a base della documentazione della successiva procedura. Le informazioni dettagliate relative al presente appalto sono contenute nel disciplinare tecnico-prestazionale allegato al presente avviso (**Allegato A**).

Amministrazione proponente

Comune di San Mango Piemonte (SA) ó via Roma,5 C.F.: 80018830655 e P.IVA : 00701720658 - Pec: prot.sanmangopiemonte@asmepec.it

Servizio Finanziario: Responsabile del Settore Finanziario ó rag. Agnese Russo-

Responsabile del Procedimento: rag. Agnese Russo

Art. 1 -Tipologia e descrizione del servizio

Il presente avviso ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura dei pasti per la mensa scolastica per gli alunni, per il personale docente e ATA, aventi diritto al pasto e a quanti specificamente autorizzati delle scuole dell'infanzia e Primaria- anno scolastico 2017/2018-

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria insistenti nel territorio del Comune di San Mango Piemonte (SA).

Art. 2 - Importo dell'appalto

a) Il prezzo unitario del pasto, da porre a base d'asta, è determinato in Euro 4,36 (Euro quattro/trentasei) oltre IVA al 4%;

b) L'importo complessivo annuo, stimato sulla base del dato storico dei pasti somministrati per l'anno scolastico 2017-2018 e sulla base degli alunni iscritti alla scuola dell'infanzia e Primaria (classi 1 e 2) dell'anno 2017-2018, è stimato in presuntivi p 37.500,00, oltre Iva al 4%.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

Articolo 3- Utenti interessati al servizio

Gli utenti interessati al servizio in appalto (ossia alunni e personale docente) sono quelli di seguito indicati per le singole scuole:

1) Scuola dell'infanzia di San Mango Piemonte giornalieri c/a n°20 utenti (dal lunedì al venerdì)

2) Scuola Primaria (classe 1 e 2) n° 41 utenti (dal lunedì al venerdì)

Si precisa che il predetto numero degli utenti è puramente indicativo, dovendo il servizio stesso essere riferito esclusivamente alle presenze giornaliere effettive per i singoli plessi scolastici.

Si precisa, inoltre, che in ragione dell'organizzazione delle attività didattiche è possibile che per le singole Scuole il servizio mensa non venga attivato in tutto o in parte senza che la Ditta aggiudicatrice nulla possa pretendere o eccepire.

Art. 4- Modalità del servizio

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti come da menù approvato dall'ASL di Salerno e secondo le prescrizioni previste nel disciplinare tecnico prestazionale presso le seguenti strutture: Scuole Materna- Scuola Primaria ó sito in P. La Rocca San Mango Piemonte.

Comprende :

a) Approvvigionamento delle vivande, delle derrate e di tutti gli ingredienti da cucina.

b) Preparazione dei pasti (attività principale) presso i locali di proprietà della Ditta aggiudicatrice.

c) Trasporto e consegna dei pasti al personale preposto presso l'apposito locale refettorio delle strutture interessate.

La ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire la preparazione dei pasti necessari esclusivamente presso un centro di cottura di sua proprietà ad una distanza massima di 35 Km dal punto di consegna dei pasti.

Art.5 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà validità per l'anno scolastico 2017 /2018.

Art. 6- Procedura appalto

Per i servizi previsti nell'allegato IX, contemplata dalle disposizioni contenute negli art. 35 e 36 del Codice degli Appalti D.Lgs. n. 50/2016 è prevista la procedura negoziata con invito di almeno 5 operatori economici, ove esistenti.

Art. 7- Criterio di aggiudicazione

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 8- Termine e modalità di presentazione della manifestazione d'interesse

Le imprese interessate, dovranno far pervenire al Protocollo, entro e non oltre le ore **12,00 del giorno 30/09/2017** un plico, contenente la propria istanza di manifestazione d'interesse, utilizzando esclusivamente il modello allegato (**Allegato B**), indirizzato: **AL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE (SA) 6 VIA ROMA 5 6 84090 SAN MANGO PIEMONTE (SA)** - con l'indicazione del mittente, indirizzo, Codice fiscale/Partita IVA, telefono, e-mail e recante la seguente dicitura: **MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B), DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE ANNO SCOLASTICO 2017/2018** o

Il Plico chiuso dovrà essere inviato mediante servizio postale e/o presentato a mano da un incaricato della Ditta e/o mediante corrieri privati o agenzie autorizzate.

Tutti i plichi saranno protocollati al loro arrivo e farà fede la data e ora del protocollo.

L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'amministrazione ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, 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 di arrivo. Il plico pervenuto oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche per causa non imputabile al concorrente ed anche se spedito prima del termine medesimo, comporta l'esclusione dell'invito; ciò vale anche per il plico inviato a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante.

I plichi pervenuti in ritardo non verranno aperti.

La dichiarazione di manifestazione di interesse dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta interessata, corredata da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore o di un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità.

In ogni caso detta manifestazione di interesse dovrà essere redatta secondo il formato di cui all'allegato modello.

Art. 9- Condizioni e Requisiti di partecipazione

Potranno candidarsi le ditte in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria, previsti dagli artt. 80 e 83 del Nuovo Codice degli Appalti D.Lgs n. 50/2016.

Sono ammessi a partecipare alla procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016.

Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui agli artt. 45, 47, 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

I requisiti di partecipazione alla procedura sono i seguenti:

1. Requisiti di ordine generale.

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i requisiti di ordine generale e non trovarsi in alcune delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

2. Requisiti di idoneità professionale.

Per partecipare alla procedura le imprese devono possedere i seguenti requisiti professionali:

iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria oggetto del presente appalto.

3. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Per partecipare alla procedura l'impresa deve possedere alla data di pubblicazione del presente avviso i seguenti requisiti tecnico-professionali:

- disponibilità di un mezzo idoneo per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni, di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria;
- il possesso della certificazione di qualità secondo le norme della Serie UNI EN ISO 9001:2008 per i servizi di refezione scolastica rilasciata da organismi a ciò abilitati
- un fatturato specifico nel settore della refezione scolastica degli ultimi tre esercizi non inferiore al valore complessivo dell'appalto;
- la gestione, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente avviso, di almeno un triennio di servizio analogo per tipologia, rispetto a quello oggetto dell'appalto (intendendo per analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto "Servizi di mensa scolastica").

Articolo 10 - Criteri di valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs 50/2016, da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi come di seguito specificato:

Offerta tecnica: punti 70

Offerta economica: punti 30

OFFERTA TECNICA

L'offerta dovrà contenere: relazione tecnica, sottoscritta ai sensi degli artt. 38 e seguenti del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni (presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del sottoscritto) con firma leggibile e per esteso dal titolare della Ditta o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio (in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti"), dalla quale risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa; la relazione potrà inoltre contenere ulteriori proposte migliorative (es. piatti unici, recupero avanzati), con servizi compresi nell'offerta presentata, finalizzate a migliorare il servizio di somministrazione dei pasti.

QUALITÀ DEL SERVIZIO Totale 70 punti

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ' PARAMETRI QUALITÀ' SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO: 70 punti

1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: preparazione di pasti nella ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc.

Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 5 anni

Da 0 a 6 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

1 punti = operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva .

3 punti = operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.

6 punti = operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.

2. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente,

Da 0 a 5 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

1 punti = 0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

2 punti = 11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

3 punti = 21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

4 punti = 41 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

5 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

3. Recupero avanzi: distribuzione dei prodotti alimentari avanzati giornalmente (come stabilito dalla Legge n. 155 del 25 giugno 2003 òdisciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fine di solidarietà socialeö meglio conosciuta come legge del buon Samaritano), al fine di sostenere iniziative di contrasto della povertà e di contenimento degli sprechi di **pane, frutta e pasti non serviti.**

Da 0 a 5 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

0 punti = la Ditta non recupera gli avanzi

5 punti = la ditta si rende disponibile al recupero degli avanzi, eventualmente in collaborazione con Associazioni di volontariato locali, individuate autonomamente o indicate dal Comune con ogni responsabilità e onere in capo alle associazioni stesse.

4. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno:

Da 0 a 6 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

0 punti = rapporto maggiore di 1/100 pasti prodotti/giorno

4 punti = rapporto tra 1/80-1/100 pasti prodotti/giorno

6 punti = rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti/giorno

5. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.

Da 0 a 9 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

2 punti = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco

3 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche

4 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione

6. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire

Da 0 a 6 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

1 punti = rapporto di un automezzo ogni 7 plessi scolastici

4 punti = rapporto di un automezzo ogni 4 plessi scolastici

6 punti = rapporto di un automezzo ogni 2 plessi scolastici

7. Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni

Da 0 a 10 punti.

Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione

- 4 punti = offerta fino a 4 prodotti biologici
- 6 punti = offerta fino a 8 prodotti biologici
- 8 punti = offerta fino a 12 prodotti biologici
- 10 punti = offerta oltre 12 prodotti biologici

8. Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)

Da 0 a 10 punti.

Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti

- 4 punti = offerta fino a 2 prodotti DOP/IGT
- 6 punti = offerta fino a 4 prodotti DOP/IGT
- 8 punti = offerta fino a 6 prodotti DOP/IGT
- 10 punti = offerta oltre 6 prodotti DOP/IGT

9. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari

Da 0 a 8 punti.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000;

2 punti = dal 30% al 60% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000;

5 punti = dal 61% al 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000

8 punti = più del 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000

10. Proposte migliorative avanzate dalla ditta Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione.

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

0 punti = Assenza di proposte

Da 1 a 5 punti = assegnati in base alla valutazione della commissione in base alle proposte avanzate

OFFERTA ECONOMICA

MASSIMO PUNTI 30

1. Importo a base d'asta: Euro 4,36 ,oltre iva (costo unitario del pasto). Non sono ammesse offerte in aumento.

2. Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale.

3. Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$P = 20 * (B - O_{\min})$$

(B - O_{max})

Ove:

P = punteggio del concorrente

B = prezzo a base d'asta

O_{max} = prezzo più basso offerta nella gara

On = prezzo d'offerta del concorrente

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

Non saranno ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal presente avviso e dal disciplinare tecnico, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Art. 11- Trattamento dei dati personali

Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D. Lgs. 196/03 e ss.mm.ii., per tutte le fasi procedurali.

Ai sensi del medesimo decreto, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato alla liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei partecipanti alla presente ricerca di mercato e della loro riservatezza. I dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale gli stessi vengono resi.

Ulteriori informazioni

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento di procedura negoziata, l'Amministrazione individuerà i soggetti da invitare, in possesso dei requisiti richiesti, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. È intenzione dell'Ente invitare un numero massimo di dieci ditte. Laddove pervenisse un numero di manifestazioni di interesse superiore a dieci, si procederà ad un sorteggio pubblico delle ditte da invitare alla procedura.

La ricezione delle manifestazioni di interesse non comporta alcun obbligo o impegno dell'Ente nei confronti dei soggetti interessati, né determina l'insorgenza di alcun titolo, diritto o interesse giuridicamente rilevante a pretendere la prosecuzione della procedura. Di conseguenza, è da escludere qualsivoglia rilevanza precontrattuale e contrattuale del presente avviso non essendo questo Ente vincolato in alcun modo alla prosecuzione della procedura.

L'Ente si riserva espressamente la facoltà di sospendere o modificare i termini e le condizioni della procedura e/o di revocare la stessa in ogni momento, senza preavviso, qualunque sia il grado di avanzamento della medesima e senza che ciò possa far sorgere in capo ai soggetti partecipanti diritti a risarcimento o indennizzi.

Resta inteso che la suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio, che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato in occasione della procedura negoziata di affidamento.

Si applica quanto previsto dall'art. 53 del D.Lgs 50/2016 in tema di accesso agli atti e riservatezza.

Pubblicazione Avviso

Il presente Avviso viene pubblicato sul sito internet del Comune di San Mango Piemonte.

Allegati:

- Disciplinare Tecnico
- Istanza di manifestazione d'interesse a partecipare

San Mango Piemonte , lì 20/09/2017

Il Responsabile del Settore Finanziario
F.to rag. Agnese Russo

DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO SALERNO V OGLIARA- PLESSO SCOLASTICO SAN MANGO PIEMONTE - ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Art. 1 ó Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti agli alunni ed insegnanti presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Salerno V Ogliara - Scuola òO. Cavalloö via P.La Rocca, San Mango Piemonte.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire :

a) in un locale di proprietà della Ditta aggiudicataria, adeguatamente, arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie , a norma di legge.

Nello specifico il servizio comprende :

- messa a disposizione di personale ;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari ; la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dall'ASL ;
- la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dalla cucina, ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione;
- la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate secondo le direttive ASL;
- la erogazione dei pasti con piatti, posate e bicchieri monouso , in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovagliette e tovaglioli monouso , tutto a carico dell'Impresa ;
- la veicolazione con adeguato di mezzi di trasporto dei pasti , dal centro di cottura alla scuola in contenitori isotermici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati ;
- Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente disciplinare e nei suoi allegati .

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria , rientrando nel costo dell'appalto.

Art. 2 Centro di cottura

I locali ove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti , nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e alle eventuali emissioni nocive o moleste.

La ditta dovrà provvedere alla cottura ed alla confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ubicati come sotto indicato al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione nonché per agevolare i controlli sanitari da parte degli organi competenti, con cucina centrale provvista di attrezzature e utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

Il centro di cottura dovrà essere ubicato ad una percorrenza non oltre i Km.35 dalla sede delle Scuole Infanzia e Primaria del Comune di San Mango Piemonte, in modo da raggiungere al più presto il punto di consumo .

La dimostrazione di quanto sopra dovrà essere fornita attraverso la presentazione, da parte della ditta aggiudicataria, della copia autenticata del contratto debitamente registrato con il quale la ditta utilizza per locazione o altro titolo i locali e le attrezzature. In luogo di detta documentazione, potrà essere presentata dichiarazione sostitutiva da parte del titolare della Ditta.

Art. 3 Sede interessata dal Servizio Scuola Infanzia e Primaria ò O Cavalloö San Mango Piemonte (SA)

I pasti verranno somministrati presso:

- il refettorio della Scuola dell'Infanzia sita in San Mango Piemonte via P. La Rocca;
- il refettorio della Scuola Primaria sita in San Mango Piemonte via P. La Rocca.

Art. 4 Aggiudicazione del Servizio

Il Comune di San Mango Piemonte provvederà all'affidamento del servizio di fornitura pasti per la refezione scolastica mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara e con il criterio dell'offerta Economicamente più Vantaggiosa di cui all'art.95 comma 3 del D. Lgs n.50/2016.

Art. 5 Durata dell'appalto

L'appalto che forma oggetto del presente Disciplinare avrà la durata di un anno scolastico 2017/2018 con decorrenza dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio.

Si intende per "anno", nel caso specifico, il periodo che va dal 15 ottobre 2017 al 09 giugno 2018, data di fine anno scolastico Scuola Primaria, come da calendario approvato dalla Giunta Regionale della Campania.

Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di eventuale chiusura delle scuole per consultazioni elettorali e per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle

condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni Scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno.

ART. 6 Numero complessivo pasti

Il numero complessivo annuale presunto dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati all'art.3 è previsto orientativamente in c/a 8610 calcolando bambini e adulti aventi diritto.

Le variazioni in aumento o in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Art .7 Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della Scuola secondo il calendario scolastico.

I pasti dovranno essere approntati secondo l'ordine e le indicazioni contenute nella tabella dietetica approvata dall'ASL.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato dalle scuole al personale della cucina preposto entro le ore 9,30 ovvero secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio.

Il numero dei pasti segnalato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa.

La preparazione e il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario prestabilito nell'arco di tempo dalle ore 12,00 alle ore 13,00;

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari ;preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica predisposta dall'ASL competente territorialmente e dalle caratteristiche degli alimenti di cui alla tabella merceologica allegata al presente disciplinare;

- fornitura di acqua oligominerale;

Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate, dovrà essere effettuato con automezzi della Ditta appaltatrice, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e a norma di legge . Il trasporto dei pasti da

distribuire dovrà essere effettuato in modo tale da consentire la somministrazione dei pasti entro e non oltre 60 minuti dall'ultimazione del confezionamento .

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

Art.8 Personale

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un' esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento e trasporto .

La Ditta appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche . Eventuali variazioni rispetto a detta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale , mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico della Civica Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D.Lgs.81/2008. L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

Il personale in servizio, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

La Ditta aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per l'esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza. L'affidatario risponde anche dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa, la Ditta aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità. A copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato, la impresa affidataria stipula una polizza di

assicurazione contenente espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio. Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune almeno cinque giorni prima della stipula del contratto. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Impresa e le generalità del dipendente.

Tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria o documento equivalente secondo la normativa vigente in materia. Inoltre il comma I del Capitolo VIII del D.L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e se del caso, protettivi (guanti monouso).

D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequente da prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni.

Tali norme sono riferite in particolare:

- 1) alla ricezione degli alimenti alla verifica, pulizia, mondatura, tagli, assemblaggio e cottura degli stessi;
- 2) al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori con mezzi idonei;
- 3) alla distribuzione dei pasti agli utenti del servizio.

La Ditta appaltatrice di tale Servizio dovrà osservare tutte le norme previste dal D.lgs n. 155 del 26.5.97, dotandosi di apposito piano di autocontrollo HACCP previsto dalla stessa norma di legge, sia per i locali refettorio sia per il punto cottura. Il piano di autocontrollo deve essere depositato, prima dell'effettivo inizio del servizio, in copia presso l'Amministrazione Comunale e sostituito in caso di aggiornamenti.

La Ditta appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.lgs. 155/97.

ART 9- Tabelle dietetiche - Pasti - Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle tabelle dietetiche validata dall'ASL competente.

Per tutti gli alimenti richiesti nelle allegate tabelle dietetiche si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

Le tabelle dietetiche potranno subire modifiche in via eccezionale, sia per esigenze inderogabili dell'Ente, sia su espressa richiesta dell'ASL.

Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi e/o culturali, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, ovvero per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.) su presentazione di certificato medico.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termo sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione dell'ASL competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari. Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà inviare all'Amministrazione Comunale ELENCO delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.) conformi alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicata e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Gli ambienti devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Art. 10 Regimi alimentari particolari

La Ditta appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari secondo le certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante.

In particolare:

nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio;

nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente, presentato un certificato medico di recente rilascio .

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termo sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 11 Struttura del pasto

Porzione di primo piatto

Porzione secondo

Contorno

Pane

Porzione di frutta

Acqua oligominerale in flacone sigillato.

Art. 12 Caratteristiche degli alimenti

La qualità del pasto confezionato giornalmente , servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di qualità superiore . Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica . Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi secondo le tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e di alcune verdure che dovranno essere preferibilmente fresche.

ART. 13- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;

la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata ;

tutte le vivande devono essere cotte in giornata;

il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;

il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni (frittate, cotolette, polpette, ecc.);

la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;

i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;

per la cottura. devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio ;

la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;

devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti

Art. 14- Prestazioni obbligatorie a carico della impresa affidataria.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

1. la messa a disposizione del locale da adibire a centro di cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, con a suo carico canoni, utenze e ogni altro onere gestionale e l'assunzione di ogni responsabilità in caso di gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ;
2. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
3. la rilevazione delle prenotazioni pasti ;
4. la predisposizione giornaliera di apposita bolla di consegna indicante data, Scuola e numero dei pasti distribuiti , (pasti bambini , docenti, non docenti). distinti per tipologia di scuola, controfirmata dal personale scolastico;
5. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli porta vivande;
6. il trasporto dei pasti dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/ 80 (Titolo II, art. 31);
7. la fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti . In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta di un bicchiere, piatti e posate regolarmente sterilizzati o, in alternativa, monouso conformi alla normativa vigente;
8. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati ;
9. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie. posaterie. ecc. ;
10. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire alla Ditta concessionaria del servizio;
11. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario;
12. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
13. la fornitura di attrezzature , arredi e suppellettili che dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
14. l'obbligo di esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;

15. l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali .

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:

a) alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio;

b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 15- Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa , non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/ 80 (Titolo II, art. 31).

E' fatto obbligo alla ditta di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° c ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni , dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti , con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate ,ma in mono porzione per le diete speciali. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati , in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate secondo quanto disposto dal presente Capitolato.

Art. 16- Norme igienico-sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a:

qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di refettorio e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta la impresa dovrà relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

La Ditta si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 17- Cauzione definitiva

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la Ditta affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% verrà applicata la disciplina di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 93, Co. 3, del suddetto decreto.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempimenti o negligenze della impresa medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

Art. 18 Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della impresa non costituisce causa di forza maggiore. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art. 19- Divieto di cessione e subappalto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art. 20- Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs.n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. anche in ordine alla valutazione dei rischi.

Art. 21 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i ..

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la Ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010.;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni ;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 22- Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione elettronica avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

La fattura elettronica presentata tramite Sistema di Interscambio dalla Ditta aggiudicataria dovrà indicare:

il numero dei pasti erogati mensilmente così distinti:

- numero totale pasti erogati agli alunni;
- numero totale pasti erogati al personale scolastico;
- il prezzo unitario di aggiudicazione ;

l'iva nella percentuale dovuta per legge;

l'importo totale da liquidare .

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà inviare tramite e-mail le bolle di accompagnamento dei pasti consegnati giornalmente alle scuole, indicando:

Éil numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola;

Éil numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;

Éi giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, salva verifica di regolarità contributiva a mezzo DURC.

Art. 23 Responsabilità dell'Appaltatore

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza titolo di rivalsa o di compensi da parte del Comune. L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

Art. 24 Controlli e inadempienze

L'Amministrazione (dirigente o suo delegato) comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali , rappresentanti dei genitori comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori , sia tramite l'ASL, o altri incaricati , ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento , di distribuzione, di cottura, di confezionamento , di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato

l'A.C., previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi , applicherà a suo insindacabile giudizio penali da p 500,00, a p 2.000,00 , relativamente alla prima, seconda e terza contestazione. Dette somme saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora una inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi delle norme vigenti in materia.

Art. 25 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

mancata attivazione del servizio alla data stabilita;

sospensione, anche parziale, del servizio , esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);

ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;

cessione totale o parziale del contratto;

perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;

inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;

mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata , salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 26 - Spese contrattuali

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 27- Foro competente

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Salerno.

Art. 28- Privacy

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Art. 29- Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Disciplinare, si fa riferimento alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia (D.Lgs. 50/2016)

OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A), DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE ANNO SCOLASTICO 2017/2018 .

CIG Z8C1FF3390 -

AL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE
via Roma 5
84090 San Mango Piemonte (SA)

SCHEMA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto (cognome) _____ nome) _____
Nato il _____ a _____ prov. _____, residente a _____
prov. _____ in via _____
In qualità di legale rappresentante di _____
Natura giuridica _____ Codice fiscale e p. IVA _____
Sede legale nel Comune di _____ Prov. _____
via _____ n. civico _____ Tel. _____
_____ cell. _____ p.e.c. _____

CHIEDE

di essere invitato alla procedura negoziata in oggetto.

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate:

- di aver preso visione e di accettare le condizioni dell'Avviso pubblico per la presentazione di manifestazione d'interesse a partecipare alla procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di San Mango Piemonte anno scolastico 2017/2018 – e dei relativi allegati;
- di possedere tutti i requisiti di partecipazione indicati nell'Avviso;
- di essere a conoscenza che:
 - la presente domanda non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure;
 - la stessa 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;

- di essere a conoscenza che la presente dichiarazione non costituisce prova di possesso dei requisiti di partecipazione richiesti nell'ambito della successiva procedura di gara, i quali dovranno essere dichiarati dall'interessato e accertati dal Comune di San Mango Piemonte nei modi di legge in caso di aggiudicazione.
- di voler ricevere ogni comunicazione inerente la presente procedura tramite Posta Certificata all'indirizzo:

Allega fotocopia del documento di identità in corso di validità.

Luogo _____ data _____ Firma del legale rappresentante