



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
TRA I COMUNI DI
CAPRIVA DEL FRIULI, FARRA D'ISONZO, MORARO E SAN LORENZO ISONTINO**

presso il Comune di Capriva del Friuli, Piazza Vittoria 3, CAP 34070
tel. 0481 80032, fax 0481 80121, PEC comune.caprivadelfriuli@certgov.fvg.it

**AVVISO DI SELEZIONE IMPRESE
PER INVITO A PROCEDURA NEGOZIATA**

Oggetto: Avviso pubblico per l'indagine di mercato per la selezione dei candidati da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento della GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO 10/09/2018 – 30/06/2020
CIG: 7561804610

Il Responsabile del Servizio Autonomo Centrale Unica di Committenza Consortile rende noto che, ai fini dell'affidamento mediante procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 lettera b) del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 dei servizi in oggetto, si intende individuare gli operatori economici, in possesso di adeguata qualificazione, interessati ad essere invitati alla predetta procedura, secondo i seguenti elementi:

1. STAZIONE APPALTANTE

Denominazione:

Il Comune di Capriva del Friuli tramite la Centrale Unica di Committenza Consortile, in qualità di Comune Capofila in base alla convenzione rinnovata nell'anno 2018 approvata con deliberazione del Consiglio comunale di Capriva del Friuli n. 19 del 30.4.2018, Comune di Farra d'Isonzo n. 12 del 30.4.2018, Comune di Moraro n. 15 del 15.5.2018 e San Lorenzo Isontino n. 5 del 10.5.2018- "ACCORDO CONSORTILE TRA I COMUNI DI CAPRIVA DEL FRIULI, FARRA D'ISONZO, MORARO E SAN LORENZO ISONTINO PER L'ACQUISIZIONE DI LAVORI, FORNITURE E SERVIZI - ARTICOLO 37, COMMA 4, DEL D.LGS. 18.4.2016, N.50" svolgerà le procedure di gara inerenti l'affidamento del servizio in oggetto in nome e per conto del Comune di San Lorenzo Isontino, in capo al quale rimarranno in ogni caso tutti i rapporti contrattuali relativi alla realizzazione del servizio.

Responsabile Unico del Procedimento (art. 31, comma 14 del Codice) per la procedura di affidamento: Dott. Gianluigi Savino, Responsabile del Servizio Autonomo Centrale Unica di Committenza Consortile

Indirizzo: Comune di Capriva del Friuli, Piazza Vittoria n. 3 - 34070 - Capriva del Friuli (GO)

Recapiti: - Tel. 0481 80032 - Fax 0481 80121.

- E-mail: protocollo@comune.caprivadelfriuli.go.it

- P.E.C.: comune.caprivadelfriuli@certgov.fvg.it

2. PROCEDURA DI GARA

L'intervento verrà affidato con procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 lettera b) del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 (servizi d'importo pari o superiore a 40.000 euro e le soglie di cui all'art. 35 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50).

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50,

3. OGGETTO DEL SERVIZIO DA AFFIDARE

Descrizione SERVIZIO:

I servizi dovranno essere eseguiti nel comune di San Lorenzo Isontino.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione e il coordinamento del servizio mensa a favore delle scuole dell'infanzia e primaria del comune di San Lorenzo Isontino.

Costituiscono oggetto dell'appalto, come indicato nella relazione tecnico illustrativa del Progetto, nello specifico:

1 - rilevazione quotidiana delle presenze al fine della prenotazione dei pasti, degli spuntini e delle merende;

2 - la gestione della fornitura delle derrate alimentari e la loro conservazione;

3 - preparazione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;

4 - distribuzione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;

5 - la produzione e la preparazione dei pasti che avverrà nel centro cottura presso la scuola dell'infanzia in conformità all'allegato menù;

6. -Il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti e degli spuntini di metà mattina nel refettorio della Scuola dell'Infanzia con distribuzione ai tavoli;

7. - Il trasporto dei pasti confezionati con idonei automezzi in multiporzione per gli utenti del tempo prolungato della Scuola Primaria mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle vigenti normative al refettorio della Scuola Primaria;

Il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti con somministrazione delle porzioni ai tavoli mediante utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;

L'assistenza e l'intrattenimento degli utenti della Scuola Primaria durante la consumazione del pasto,

8. - Il servizio comprende anche la fornitura di alimenti speciali e loro conservazione, produzione e preparazione pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari stati patologici e per motivi etico-religiosi. Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

9 - l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa;

10 - sbarazzo, riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e arredi dei locali mensa;

11 - pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla cucina;

12 - pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro cottura ivi compreso i contenitori utilizzati per il servizio a domicilio (tempo lungo scuola primaria), pulizia dell'area esterna di pertinenza del centro cottura;

13 - lavaggio e stoccaggio delle stoviglie e vasellame utilizzato nei locali mensa;

14 - pulizia e sanificazione e manutenzione degli automezzi riservati al trasporto dei pasti;

15 - pulizia biancheria;

16 - pulizia straordinaria da effettuare ad inizio e fine dell'anno scolastico dei locali adibiti a cucina, magazzino, refettori, servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, sanitari, termosifoni, ecc.)

17 - gestione rifiuti e avanzi nel rispetto delle regole e norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;

18 - fornitura di detersivi e prodotti di pulizia a norma di legge, e dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti;

19 - servizio di monitoraggio di insetti, roditori e striscianti dei locali adibiti a centro cottura e refettori;

20 - fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, posate, brocche per il servizio in tavola,

con l'**obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, e/o **materiali compostabili biodegradabili**), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

- 21 - manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e delle relative attrezzature;
- 22 - l'assistenza e la consulenza in materia dietetica per la redazione e la gestione dei menù speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
- 23 - attuazione di quanto previsto dal Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", riportato nel dettaglio al successivo art. 78.
- 24 - collaborazione con l'amministrazione comunale e la scuola per la realizzazione di progetti in materia di educazione alimentare (come da offerta tecnico – qualitativa);
- 25 - partecipazione, su richiesta dell'amministrazione comunale o delle autorità scolastiche, agli incontri del comitato mensa, agli incontri di presentazione del servizio all'utenza ed ad altri incontri che si rendessero necessari in corso di svolgimento del servizio.
- 26- la contabilizzazione mensile dei pasti consumati, la quantificazione della tariffa dovuta per ciascun utente, l'invio mensile di apposita comunicazione alle famiglie degli utenti per il pagamento di quanto dovuto, nonché invio agli uffici del Comune del riepilogo mensile;
- 27 - ogni altro servizio necessario per il buon funzionamento del servizio e per il gradimento della qualità del servizio stesso da parte dell'utenza, anche se non esplicitato nel presente capitolato.

Periodo contrattuale:

- dal 10.09.2018 al 30.06.2020 – e' prevista la possibilita' di proroga biennale espressa.

Importo a base d'asta del servizio:

Importo totale a base d'asta €. 99.596,00.- iva esdusa di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso €. 2.328,80

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, ultimo periodo il costo della mano d'opera, calcolato secondo le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (Tabella: Costo orario del lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo - cooperative sociali – Nazionale – Marzo 2013 pubblicata il 04.04.2013) in base al quale è stato determinato l'importo a base d'asta, al netto delle spese generali e dell'utile d'impresa, è pari a complessivi €. 53.632,00 Il subappalto è ammesso nella misura del 30% dell'importo complessivo del contratto, ai sensi dell'art. 105, comma 2, del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50.

Finanziamento:

La spesa è finanziata con fondi propri.

4. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Possono manifestare interesse all'invito i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 in possesso dei seguenti requisiti:

4.1- di carattere generale , ai sensi dell'art. 80 del Codice;

4.2- di idoneità professionale , ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera a) del Codice:

a) - iscrizione alla C.C.I.A.A.;

b) - se la società è costituita in forma cooperativa iscrizione all'apposito Registro prefettizio delle cooperative o al Registro regionale delle Cooperative (RRC).

4.3 - di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera b) del Codice, e precisamente:

a) fatturato minimo annuo, calcolato come media degli ultimi tre anni (2015, 2016, 2017) pari almeno a quattro volte l'importo annuo a base d'asta e pertanto pari ad euro 199.192,00

b) fatturato minimo annuo nel settori di attività di cui è oggetto il presente appalto ("Servizi di mensa scolastica" - CPV 55512000-3) svolti per pubbliche amministrazioni nell'ambito della ristorazione scolastica, calcolato come media degli ultimi 3 anni (2015 – 2016 - 2017), pari ad almeno 2 volte l'importo annuo a base d'asta e pertanto pari ad €. 99.596,00.

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 per la qualificazione è ammesso l'avvalimento alle condizioni e prescrizioni di cui al medesimo articolo, fatto salvo quanto disposto al comma 11. Per i

raggruppamenti temporanei di imprese si applicano le disposizioni dell'art. 48 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 e ai consorzi le disposizioni di cui all'art. 47 del medesimo decreto legislativo.

5. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli operatori economici, in possesso dei requisiti sopraindicati, potranno manifestare il proprio interesse ad essere invitati alle procedure di gara sopra menzionate, mediante consegna di apposita istanza entro e non oltre le ore 12:00 del **27 luglio 2018** tramite PEC ovvero consegna a mano ed a mezzo il servizio postale, al seguente indirizzo:

Comune di Capriva del Friuli Piazza Vittoria n. 3 - 34070 - Capriva del Friuli (GO)
comune.caprivadelfriuli@certgov.fvg.it

Sulla busta contenente l'istanza, escluse quelle inviate via PEC, dovrà essere riportata l'indicazione del destinatario, il mittente e la dicitura, che andrà riportata nell'oggetto della PEC, "CUC – Comune di San Lorenzo Isontino - Istanza di manifestazione interesse alla procedura negoziata per l'affidamento della GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA– PERIODO 10/09/2018 – 30/06/2020"

Sarà considerata tempestivamente pervenuta la domanda consegnata entro le ore 12:00 del giorno di scadenza; il rischio di consegna tardiva per gli operatori economici che intendano avvalersi di mezzi diversi dalla consegna diretta o della PEC rimane a carico dei richiedenti stessi.

L'istanza, corredata da un valido documento d'identità o firmata digitalmente e redatta preferibilmente secondo il fac-simile allegato, dovrà contenere la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata (Allegato "A"), che il Comune ha intenzione di avviare per l'affidamento dei servizi sopra indicati, contenente la dichiarazione del possesso dei requisiti generali e di idoneità richiesti dal presente avviso.

Si evidenzia che non saranno invitati gli operatori economici le cui istanze perverranno oltre il termine perentorio sopra indicato e/o risulteranno incomplete.

6. SELEZIONE DEI CANDIDATI DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA

Verranno invitati alla procedura negoziata 5 concorrenti, se sussisteranno in tale numero soggetti qualificati in possesso dei requisiti indicati al punto 5 del presente avviso.

Una volta decorso il termine per la presentazione delle stesse:

- nel caso in cui il numero delle manifestazioni di interesse sia inferiore al numero minimo di 5 ci si riserva la facoltà, eventualmente, di integrare l'elenco dei concorrenti da invitare con altri operatori economici, specializzati nel settore di attività presenti sul mercato in possesso dei requisiti richiesti o che abbiano avuto precedenti rapporti con le Amministrazioni Comunali facenti parte dalla Centrale Unica di Committenza Consortile se presenti.

- nel caso in cui il numero delle manifestazioni di interesse siano superiori a 5 di selezionare i concorrenti mediante sorteggio. La data dell'effettuazione del sorteggio verrà successivamente comunicata agli operatori economici richiedenti tramite PEC, almeno il giorno prima.

Il Comune si riserva di verificare a campione la veridicità delle dichiarazioni presentate da richiedenti e contenute nelle manifestazioni di interesse.

L'acquisizione della candidatura non comporta l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell'Amministrazione, né l'attribuzione di alcun diritto al candidato, in ordine all'eventuale conferimento.

La Stazione Appaltante si riserva di verificare il possesso dei requisiti, con le modalità di cui all'art. 36 commi 5 e 6 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 nel corso della successiva procedura negoziata da avviare ai sensi dell'art. 36, comma 2 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50. Si sottolinea, pertanto, che la manifestazione di interesse NON deve essere corredata da alcuna proposta tecnica e/o offerta economica.

7. INDIZIONE DELLA GARA UFFICIOSA

Gli inviti alla procedura negoziata verranno inviati entro il termine di 15 giorni dalla selezione dei concorrenti indicata al punto precedente.

Il servizio oggetto del presente affidamento è presente nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, si procederà pertanto tramite RDO invitando gli operatori economici che hanno manifestato l'interesse a partecipare alla gara che dovranno pertanto essere iscritti al portale per la categoria merceologica - Servizi di ristorazione scolastica;

8. ALLEGATI

Al presente avviso è allegato, e ne fa parte integrante e sostanziale, il seguente modello di dichiarazione della manifestazione di interesse citato nel testo:

“Allegato A” - Fac-simile della istanza di manifestazione d'interesse e dichiarazioni.

“Allegato B” - Fac-simile dichiarazione

I modelli verranno forniti in formato aperto “ODT” modificabile con software “Open source gratuito - LibreOffice v.5.00 o superiore” ed in formato PDF.

9. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento:

- Dott. Gianluigi Savino, Responsabile del Servizio Autonomo Centrale Unica di Committenza Consortile

Capriva del Friuli, li 12 luglio 2018

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dott. Gianluigi Savino)