

# **INDAGINE DI MERCATO PER L' AFFIDAMENTO DELSERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

Il Comune di Alimena intende svolgere indagine di mercato ai fini del successivo affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica presso

L'indagine di mercato è preordinata a conoscere l'assetto del mercato, i potenziali concorrenti, gli operatori interessati, le relative caratteristiche soggettive, le soluzioni tecniche disponibili, le condizioni economiche praticate, le clausole contrattuali generalmente accettate, al fine di verificarne la rispondenza alle reali esigenze della stazione appaltante. L'espletamento della presente procedura non è idonea ad ingenerare negli operatori alcun affidamento sul successivo invito alla procedura di selezione.

## **Il Servizio**

### **1) Servizio principale:**

consta della fornitura dei pasti preconfezionati, del trasporto e della somministrazione - di regola, in tutti i giorni feriali, con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza - di un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e personale ausiliario della scuola dell'infanzia e primaria, che frequentano il tempo pieno o il tempo modulare o prolungato, nonché ad eventuali persone autorizzate dall'Amministrazione comunale, che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nel Comune di Alimena, per 261 pasti settimanali così suddivisi:

- n. 165 pasti suddivisi in 5 gg settimanali per la Scuola dell'Infanzia;
  - n. 96 pasti suddivisi in 4 gg settimanali per n. 2 classi della Scuola Primaria;
- per un totale di n. 7.047 pasti circa.

Il servizio cura inoltre l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, lo sbarazzo, la pulizia dei refettori, il ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio.

L'affidamento avrà la durata di anni 1 (uno), a decorrere presumibilmente dal 30/10/2017 o dalla successiva data di affidamento del servizio, secondo il calendario scolastico, per l'anno scolastico 2017/2018, ed andrà a scadenza il 31 maggio del 2018.

L'importo del contratto è di presuntivi € 36.092,63, comprensiva di I.V.A. al 4% e della somma presuntiva di € 500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per l'attuazione del D.U.V.R.I., di cui la somma di € 10.694,11 necessaria ad assicurare il servizio dal 30/10/2017, o dalla successiva data di affidamento del servizio, al 21/12/2017, e la somma di €25.398,52 necessaria ad assicurare il servizio dal 08/01/2018 al 31/05/2018;

Il valore indicativo del contratto, calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta pari a **euro 4,51**, esclusa IVA.

## **Luogo della fornitura del servizio**

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti del plesso scolastico di **Alimena** dell'Istituto "21 Marzo" Petralia Sottana, Geraci, Alimena.

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare nel rispetto dei principi contenuti nella Dieta Mediterranea, in osservanza delle tabelle dietetiche (Allegato C) e nel rispetto della salute del bambino secondo le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica, redatte dal Ministero della Salute.

## **Struttura del menu' per le utenze scolastiche**

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana).

La Ditta concessionaria dovrà attenersi scrupolosamente e pedissequamente ai menù indicati nell'allegato "C", parte integrante del presente avviso.

## **Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione e modalita' di esecuzione**

Il servizio di erogazione pasti dovrà essere espletato con le seguenti modalità: il centro di cottura deve essere perfettamente rispondente alle norme igienico-sanitarie prescritte per tali strutture nonché a quelle relative alla quantità di pasti

autorizzati dall'Asp. Per il trasporto dovrà essere utilizzato idoneo mezzo autorizzato allo scopo.

I pasti dovranno essere forniti scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica prescritta dall'AUSL 6 - Unità Operativa di Prevenzione n. 2 di Petralia Sottana, già vidimata per l'anno scolastico 2016/2017 e valida anche per l'anno scolastico in corso poiché invariata così come comunicato verbalmente dal personale della suddetta ASL, che fa parte integrante del presente capitolato, in apposite vaschette a perdere ermeticamente sigillate.

Si dovrà, inoltre, assicurare, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali adibiti a mensa.

Tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere fornito dalla Ditta concessionaria e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Il servizio prevede inoltre:

l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto della concessione, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio per gli utenti consisterà nelle seguenti attività:

la preparazione e preconfezionatura dei pasti, il trasporto, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio che avverrà presso i terminali di consumo o presso i locali dotati di lavastoviglie.

La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire, rispettando gli orari indicati da ciascun plesso scolastico, entro quindici minuti dalla preparazione delle pietanze.

### **Previsione giornaliera del numero dei pasti**

(per Istituto e per scuola coinvolta)

- n. 33 pasti giornalieri per n. 5 giorni settimanali Scuola dell'Infanzia;
- n. 24 pasti giornalieri per n. 4 giorni settimanali Scuola Primaria.

### **Pulizia dei refettori**

Le pulizie da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura dei tavoli;
- lavaggio dei tavoli;
- lavaggio degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio.

### **Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta concessionaria. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

### **Requisiti**

#### **A. Requisiti di ordine generale**

- Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

- Iscrizione nel Registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività oggetto dell'appalto.

- Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

- Essere in regola, ai sensi dell'art. 17 della L. 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi indicate, oppure non essere soggetto a tali obblighi.

- Essere in regola agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore.

- Essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro; essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed avere provveduto alla nomina alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

- Applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali; essere inoltre in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale e di qualificazione previsti dalle leggi vigenti per l'esercizio del servizio oggetto di appalto.

## **B. Requisiti di ordine speciale**

Sono richiesti i seguenti requisiti specifici, il cui possesso dovrà essere dimostrato attraverso dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000.

- a) Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 83, co. 1, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.- Fatturato globale dell'impresa per un importo non inferiore a € 120.000, euro relativamente al servizio prestato negli ultimi tre esercizi (2014/2015/2016) e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione e/o di mensa scolastica;
- b) Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, co. 1, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.)  
Avere altresì prestato negli ultimi tre anni servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni e di privati, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto ovvero € 40.000,00 oltre Iva e oneri di sicurezza;

## **Offerta**

L'affidamento dell'appalto sarà effettuato secondo le regole dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le imprese partecipanti dovranno fare pervenire, entro le ore 13,00 del 27/10/2017, in plico sigillato riportante la dicitura "Offerta per il servizio di refezione scolastica 2017/2018"

Busta A- Documentazione amministrativa;

Busta B- Offerta tecnica;

Busta C- Offerta economica.

Documentazione amministrativa: relativamente al possesso dei requisiti di ordine generale e al possesso dei requisiti di ordine speciale. I partecipanti dovranno inoltre presentare ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di appalto, valida per almeno 180 giorni tramite fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto con l'impegno a stipulare garanzia definitiva.

Offerta Tecnica: dovrà descrivere il progetto di realizzazione del servizio, in via dettagliata e tuttavia sintetica, ognuno degli aspetti oggetto di valutazione. L'offerta tecnica, di cui si terrà conto, nella procedura di valutazione riguarderà: 1) la qualità igienico sanitaria del servizio: punti 30; l'eventuale possesso di certificazione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000 (allegare certificato); la documentazione completa ed analitica relativa al piano di autocontrollo utilizzato, nel rispetto della normativa vigente – Certificato HACCP; 2) Quadro qualitativo/quantitativo del servizio: numero di unità da impiegare; allestimento tavola con piatti e stoviglie biodegradabili: punti 10; 3) Qualità delle derrate alimentari: punti 15; 4) Servizi aggiuntivi migliorativi (quali introduzione di prodotti BIO/DOP/IGP; somministrazione aggiuntive nel rispetto della dieta calorica prescritta: punti 5.

Offerta economica: dovrà indicare il prezzo unitario in euro con quattro decimali; punti assegnati: 20%..

Il contratto rientra nelle soglie di cui all'art. 35, co. 1, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Con la Determinazione a contrarre n. 216 del 12/10/2017 sono stati definiti l'oggetto, l'importo, le modalità di prestazione del servizio, la forma del contratto.

Per l'affidamento dell'appalto si osserva la procedura prescritta dall'art. 36, co. 2, lett. a) del citato decreto: affidamento diretto previa consultazione di almeno tre operatori economici ove esistenti. La procedura si svolgerà nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza. Nell'affidamento del contratto sono inoltre fatti salvi i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché di pubblicità con le modalità indicate nel codice dei contratti pubblici.

Il responsabile del procedimento è individuato nella persona del Dr. Vincenzo Gangi Chiodo tel. 0921568058/646947, e-mail protocollo.comunealimena@sicurezza postale.it;

Sul plico dovrà essere riportata la seguente dicitura:

**“Indagine di mercato per l'affidamento dell'appalto della refezione scolastica a.s.  
2017/2018**

## **6) Informativa sul trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. n. 196/2003), si informano coloro che intendono partecipare alla presente indagine che il trattamento dei dati personali forniti, nell'ambito del presente procedimento, è finalizzato esclusivamente all'espletamento della procedura in questione.

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003, i dati personali forniti, obbligatori per le finalità connesse al procedimento, saranno trattati dalla Società AMA-Rifiuto e Risorsa Scarl in conformità delle disposizioni contenute nel Decreto medesimo.

In particolare i candidati, con la partecipazione alla procedura, accettano senza alcuna riserva di assoggettare i propri dati personali agli obblighi di pubblicità e trasparenza.

#### 7) Forme di pubblicità della presente procedura e della nomina

L'avvio della presente indagine di mercato sarà pubblicato sul sito internet del Comune [www.comune.alimena.pa.it](http://www.comune.alimena.pa.it) nonché all' Albo Pretorio comunale fino alle ore 11.00 del 26/10/2017.

#### 10) Disposizioni finali

A seguito dell'espletamento dell'indagine di mercato, il Comune provvederà alle ore 12.00 ad aprire i plichi pervenuti e ad affidare l'appalto del servizio previo confronto tra le offerte presentate, in via diretta ai sensi dell'art. 36, co. 2, lett. a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.

#### 11) Allegati

- A) Capitolato Speciale di Appalto;
- B) Schema di manifestazione di interesse
- C) Tabella dietetica

Alimena li, 09/10/2017

Il Segretario Generale

F.to D.ssa Lucia Maniscalco