



COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI

Provincia di Asti

AVVISO ESPLORATIVO

PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) D.LGS 50/2016, PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE: INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI – DAL 01/05/2019 AL 31/08/2022 TRAMITE ESPLETAMENTO DI RDO SUL MEPA.

SI RENDE NOTO

che il Comune di Villanova d'Asti intende espletare una indagine di mercato avente ad oggetto l'appalto per la gestione del servizio mense scolastiche al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità, rotazione e trasparenza, almeno **n. 5** operatori economici da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. n. 50/2016 **da espletare tramite Mepa / portale telematico.**

Con il presente avviso, l'Amministrazione Comunale si propone di raccogliere le manifestazioni di interesse degli operatori economici ad essere invitati alla procedura in oggetto. 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 pertanto un invito ad offrire né un'offerta al pubblico, ai sensi dell'art. 1336 del Codice Civile, o promessa al pubblico, ai sensi dell'art. 1989 del Codice Civile. L'amministrazione Comunale si riserva di non procedere all'affidamento del servizio, avviare diversa procedura, e/o sospendere, modificare o annullare in tutto o in parte la presente procedura con atto motivato, il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ai fini della partecipazione alla manifestazione di interesse;

SI PRECISA che in base al D. Lgs. 50/2016:

- 1) il servizio di mensa scolastica (CPV 5523100 – 3) è incluso nell'Allegato IX allo stesso codice che elenca i servizi di cui agli art. 140, 142, 143 e 144 recanti la disciplina degli appalti nei servizi sociali;
- 2) l'art. 35, comma 1, lett. d stabilisce che la soglia di rilevanza comunitaria per i servizi sociali ammonta ad € 750.000,00;
- 3) l'art. 144 impone che i servizi di ristorazione di cui all'Allegato IX siano aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95 comma 3 stesso codice ovvero secondo la modalità dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- 4) art. 164, comma 2, consente l'applicazione per quanto compatibili delle norme dello stesso codice contenute nella parte I e nella parte II alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di pubblici servizi;

STAZIONE APPALTANTE

Comune di Villanova d'Asti – Piazza IV Novembre 11 – 14019 – Villanova d'Asti – P. IVA 00195930052 – PEC villanova-dasti@cert.ruparpiemonte.it

OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di mensa scolastica (Cat. 17 – CPV 55523100-3), con una fornitura complessiva di 45.000 pasti all'anno per un totale presunto complessivo di n°146.250 per tutta la durata contrattuale.
2. L'importo a base d'asta viene stabilito in **euro 4,35 a pasto di cui € 0,01 per oneri di sicurezza** non soggetti a ribasso.
3. **Il valore complessivo presunto per l'intero periodo contrattuale è pari ad € 634.725,00 oltre € 1.462,50 per oneri sicurezza, per un totale di € 636.187,50 oltre IVA;**
In particolare il servizio, inerente la gestione di un unico centro di cottura di proprietà comunale, sito presso la scuola dell'infanzia – plesso scuola primaria capoluogo Villanova, prevede la preparazione dei pasti per le quantità sotto ripartite:

TIPOLOGIA SCUOLA	N° pasti annui	ORARIO PASTI	
SCUOLA DELL'INFANZIA	10.000	11,45 pranzo	15,45 merenda
SCUOLA ELEMENTARE del capoluogo, e del b.go Stazione del Comune di Villanova d'Asti	23.000	12,40	
SCUOLA MEDIA Villanova	10.000	13,25	
Centro estivo (10 settimane da giugno ad agosto)	2.000	12,30	
TOTALE PASTI	45.000		

E' prevista la veicolazione dei pasti per 5 giorni alla settimana per i bambini che frequentano la scuola primaria del B.go Stazione, distante dal centro cottura circa 2,5 km.

Il servizio gestione mense scolastiche prevede i seguenti servizi suddivisi in principale e complementare:

SERVIZIO PRINCIPALE:

- Fornitura di generi alimentari a crudo;
- Preparazione pasti;
- Predisposizione dei tavoli (apparecchiatura e sparecchiatura);
- Scodellamento, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie;
- Rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata;
- Pulizia dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici addetti al personale adibito al servizio;
- Fornitura di detersivi;
- Servizio di derattizzazione e deblattizzazione dei locali adibiti al servizio.
- Veicolazione pasti per n° 5 volte alla settimana c/o la scuola elementare del b.go Stazione:
 - n° 70 circa per due volte alla settimana lunedì e giovedì;
 - n° 25 circa per tre volte alla settimana – martedì, mercoledì e venerdì per i frequentanti il doposcuola Pinocchio;
 - n° 50 circa al giorno per i centri estivi in caso di attivazione.

SERVIZIO COMPLEMENTARE:

- gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze, incasso dei pagamenti) da parte dell'utenza tramite apposito sistema web accessibile all'impresa di

ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza. Ad oggi tale servizio viene gestito dalla soc. Etica Soluzioni s.r.l. di Milano.

- manutenzione ordinaria delle attrezzature ed impianti (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- Integrazione e/o sostituzione arredi refettorio presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia (in modo particolare le panche);
- fornitura di un abbattitore;
- fornitura di n° 1 lavastoviglie.

DURATA DEL SERVIZIO.

1. **L'affidamento ha durata dal 01/05/2019 al 31/08/2022;**
2. il servizio è fornito tutti i giorni di calendario scolastico nei giorni di rientro scolastico e nel periodo estivo per i frequentanti il centro estivo.
3. L'Aggiudicatario è tenuto, in ogni caso e su richiesta del Comune, ad assicurare la gestione oltre i limiti indicati per un periodo non superiore a mesi tre, alle condizioni della precedente gestione.

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI: MENSA BIOLOGICA.

1. La fornitura di generi alimentari e delle bevande dovrà essere effettuata, franco di porto al centro di cottura;
2. L'Aggiudicatario in sede offerta tecnica, dovrà **obbligatoriamente prevedere la fornitura di alimenti e bevande nel rispetto dell'Allegato 1 al D.M. 14771 del 18/12/2017** che di seguito si riporta:

“PERCENTUALI MINIME, REQUISITI E SPECIFICHE TECNICHE DELLA MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA”

2.1. Classificazione delle materie prime

La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

- a) frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: **70%**;
- b) uova, yogurt e succhi di frutta: **100%**;
- c) prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **30%**;

2.2. Norme di preparazione dei piatti

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- c) è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità;
- e) Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento.
- f) Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

2.3. Criteri di separazione

- a) Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.
- b) Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).
- c) Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

2.4. Criteri di premialità

Al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, l'Aggiudicatario dovrà:

- a) prevedere e sottoscrivere un impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166.
- b) Indicare la percentuale di utilizzo di alimenti biologici di cui al punto 2.1.a) b) c) del presente articolo, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri.

ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. Fornitura dei beni di consumo:

l'Aggiudicatario dovrà fornire i materiali di uso comune necessari alla corretta e decorosa somministrazione del servizio mensa, procedendo alla integrazione della dotazione della struttura, esemplificativamente stoviglie e posate monouso (ove ritenuto), tovaglioli, contenitori d'alluminio, tovaglie lavabili plastificate o monouso, materiale per il lavaggio, la pulizia degli attrezzi da cucina e delle stoviglie utilizzate, nonché degli ambienti destinati a cucine e refettori, il vestiario del personale;

2. Rimborso forfettario per l'utilizzo delle strutture ed i consumi di acqua, luce, gas e telefono, quantificati in € 8.000,00 all'anno per un totale di € 32.000,00 per tutta la durata contrattuale che **vengono ridotti ad € 4.000,00 all'anno per un totale di € 13.333,00** per tutta la durata contrattuale, in previsione degli acquisti e dei lavori di manutenzione che la ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad adempiere;

3. Somministrazione gratuita di pasti a n° 6 minori, riconosciuti dall'Amministrazione Comunale "casi sociali" con delibera di Giunta Comunale di anno in anno durante il periodo contrattuale;

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

Le imprese interessate ad essere invitate a presentare offerta possono inviare la propria richiesta utilizzando esclusivamente il modulo allegato che deve pervenire entro e non oltre le **ore 12,00 del giorno 07 MARZO 2019** a mezzo di Pec: villanova.dasti@cert.ruparpiemonte.it

L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione ove per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il previsto termine di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e l'orario di arrivo.

A pena di nullità, la dichiarazione di manifestazione di interesse dovrà essere **sottoscritta digitalmente** dal legale Rappresentante dell'impresa interessata.

In ogni caso detta manifestazione di interesse dovrà essere redatta secondo il formato di cui all'Allegato A). Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente Avviso.

REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

In sintesi potranno candidarsi soltanto le imprese che siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti di ordine generale:

- Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs n. 50/2016.
Tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R n. 445/2000.

b) Requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnico-professionale di cui all'art. 83 del D. Lgs n. 50/2016:

- Iscrizione alla Camera di Commercio competente territorialmente per il ramo di attività oggetto dell'appalto (o analogo registro professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia);
- Esperienza comprovabile nella gestione di servizi identici o analoghi non inferiore ad anni tre resa a favore di privati o Pubbliche Amministrazioni 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.
Tale requisito dovrà essere comprovato in sede di gara, mediante un elenco dei principali servizi svolti negli ultimi tre anni a norma dell'art. 86 comma 5 del D. Lgs n. 50/2016;
- Fatturato specifico nella gestione dei servizi oggetto della presente manifestazione di interesse per conto di privati o Pubbliche Amministrazioni, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2016/2017/2018), non inferiore all'importo a base di gara (€ 635.157.000 IVA esclusa).
Tale requisito dovrà essere comprovato a norma dell'art.86 comma 4 del D. Lgs n. 50/2016;

Risulta necessario che gli operatori economici interessati ad essere invitati, dovranno garantire un **“Centro produzione pasti”**: proprietà, possesso o disponibilità al momento della aggiudicazione di un centro di produzione pasti operativo e provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nullaosta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienicosanitaria da comprovare attraverso un atto di proprietà o di altro diritto reale ovvero attraverso un contratto di locazione/comodato, ecc. per un periodo di sei mesi oltre il termine di scadenza dell'appalto. Il centro di produzione pasti dovrà avere una capacità produttiva media di circa n. 1.000 pasti al giorno dei quali almeno 250 da riservare all'esecuzione dell'appalto in oggetto. Il centro di produzione deve essere collocato ad una distanza non superiore a **40 Km** dal Municipio di Villanova d'Asti, calcolata mediante l'applicazione MAPS del sito: www.google.it. Al fine del calcolo della distanza non rileva la scelta dell'itinerario e il tempo di percorrenza. In alternativa il centro di cottura qualora ubicato ad una distanza superiore ai 40 Km deve essere raggiungibile con un tempo medio di percorrenza di **30 minuti** calcolati con MAPS del sito: www.google.it.

LIMITI AL NUMERO DI OPERATORI CHE SARANNO INVITATI A PRESENTARE UN'OFFERTA

La Stazione Appaltante, fra i soggetti che avranno presentato manifestazione di interesse alla presente procedura, previa verifica e regolarità e conformità delle manifestazioni stesse, provvederà alla redazione dell'elenco costituito dalle ditte ritenute idonee che saranno invitate a presentare offerta mediante RDO a mezzo del MEPA, nel rispetto delle disposizioni contenute agli artt. 35 e 36 comma 2 del D. Lgs. 50/2016 e degli altri principi di trasparenza e parità di trattamento.

Qualora il numero degli operatori economici ammessi sia inferiore a 5 l'invito sarà esteso anche ad altri operatori economici almeno fino al raggiungimento del numero minimo di 5 che saranno individuati dall'Amministrazione Comunale, se presenti in tal numero sul mercato, fermo restando il possesso dei requisiti richiesti con il presente avviso.

Qualora il numero degli operatori economici ammessi, a seguito del presente avviso pubblico, sia superiore a 10, il Comune di Villanova d'Asti procederà al pubblico sorteggio al fine di individuare i 10 operatori economici da invitare a presentare l'offerta.

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 del D. Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri:

- Offerta tecnica: max punti 70
- Offerta economica: max punti 30.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;

Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni contenute nel D.Lgs 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento del servizio.

Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

Il presente Avviso è pubblicato all'Albo Pretorio on-line, sul sito dell'Amministrazione comunale di Villanova d'Asti, sia in "homepage" che in quella "Amministrazione trasparente", sotto la sezione "bandi di gara", per almeno 15 giorni naturali e consecutivi ed è visibile all'indirizzo internet: www.comune.villanova.at.it

L'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art.31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è il Responsabile titolare della P.O. comprendente i servizi scolastici del Comune di Villanova d'Asti tel. 0141 946085 interno 9 - e-mail: servizi.sociali@comune.villanova.at.it.

La Responsabile del Settore Amministrativo
Anita Tarallo