



Comune di Sant'Angelo in Pontano

Via Roma, 49 – Cap 62020
Provincia di Macerata
Tel. 0733.661602 – Fax 0733.661603

Codice. Fiscale.83002690432 P.Iva 00292860434

www.comune.santangeloinpontano.mc.it
e-mail: comune@santangelo.sinp.net

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO PER RACCOGLIERE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Al fine di individuare cinque (5) operatori economici da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica della scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e secondaria di 1° grado e dei bambini che frequentano il doposcuola del Comune di Sant'Angelo in Pontano, come da determinazione del responsabile del Settore Amministrativo nr. 50 del 9/8/2016 ai sensi dell'art. 36, co. 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 (nel prosieguo, anche Codice), viene pubblicato il presente avviso finalizzato ad acquisire le manifestazioni di interesse da parte delle ditte operanti sul mercato.

Si forniscono a tale proposito le seguenti informazioni su alcuni elementi che saranno contenuti nell'invito a partecipare alla gara che verrà inoltrata da questa Stazione appaltante alla scadenza del presente avviso:

1. **STAZIONE APPALTANTE:** Comune di Sant'Angelo in Pontano, via Roma, nr. 49, 62020 Sant'Angelo in Pontano (MC);
2. **ENTE COMMITTENTE:** Comune di Sant'Angelo in Pontano – via Roma, nr. 49, 62020 Sant'Angelo in Pontano (MC);
3. **LUOGO DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO:** Sant'Angelo in Pontano, presso mensa scolastica della scuola dell'Infanzia, scuola primaria e secondaria di 1° grado;
4. **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:** ai sensi dell'art. 31, co. 1 del Codice il responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Colomba Orazi, responsabile del Settore Amministrativo;
5. **PERIODO E IMPORTO APPALTO:**
 - Periodo: Anno scolastico 2016/2017 – dal 26/9/2016 al 16/6/2017.
 - Importo: € 1.700,00 mensili per un importo complessivo pari ad € 14.790,00 (quattordicimilasettecentonovanta/00) IVA esclusa.
6. **DESCRIZIONE SOMMARIA:** l'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per gli alunni e per gli insegnanti della Scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di 1° grado e dei bambini che frequentano il doposcuola di Sant'Angelo in Pontano per l'anno scolastico 2016/2017;

I pasti dovranno essere confezionati presso la mensa dell'Ente, sulla base delle presenze giornaliere comunicate dalle Scuole.

La tabella dietetica contenente il menù da preparare, con le relative grammature, è allegata al presente avviso e predisposta da una professionista del settore e verificato dall'Asur.

Le attività a carico della ditta appaltatrice sono:

- a) preparazione pasti, sporzionatura, scodellamento, collocamento dei piatti su appositi carrelli e consegna agli utenti nel locale refettorio tenendo conto dell'orario differenziato con il quale le singole scuole accedono alla mensa;
- b) confezionamento dei pasti secondo il menù approvato dall'ASUR e nelle quantità prescritte;
- c) pulire giornalmente i locali della cucina e i locali adibiti a deposito di derrate alimentari nonché tutto il pentolame usato per la cottura dei pasti come da Haccp di competenza della ditta;
- d) lavare tutte le stoviglie e pulire tutte le attrezzature, nonché mensilmente, pulire e sgrassare la cappa di aspirazione;
- e) apparecchiare il refettorio al fine di ospitare il numero degli utenti comunicati giornalmente dal personale scolastico;
- f) normale manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- g) mantenere i locali della cucina e del magazzino sempre perfettamente puliti e ordinati;

- i) gestione dei rifiuti prodotti in cucina e residui cibi somministrati;

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP e pertanto tenuto al rispetto delle norme dettate dai Decreti Legislativi nn. 155 - 156 del 26.05.1997 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi del personale che ha svolto il servizio presso la struttura nei precedenti anni scolastici, garantendo la presenza per n. 28 ore settimanali articolando l'orario in base alle esigenze scolastiche.

7. **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio del prezzo più basso rispetto a quello posto a base di gara: non sono ammesse offerte in aumento. Il committente potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
8. **SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE:** sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del Codice;
9. **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:**
- a) Requisiti di ordine generale:
- insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80, del Codice;
- b) Requisiti di idoneità tecnica:
- iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei contratti), per il tipo di attività inerente l'oggetto del presente avviso. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rapp.te resa in forma di autocertificazione ai sensi del d.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione e copia dello Statuto;
- c) Requisiti di capacità economica finanziaria:
- aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati al momento della pubblicazione del bando di gara, un fatturato globale annuo (Voce A1 del conto economico) d'importo non inferiore ad €.14.790,00;
 - aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati al momento della pubblicazione del bando di gara, un fatturato specifico nel settore oggetto del presente avviso d'importo non inferiore ad €.7.395,00;
- d) Requisiti di capacità tecnico-professionale:
- avere svolto nell'ultimo triennio (2013-2014-2015) almeno n. 1 (uno) servizio di ristorazione scolastica a favore di un committente pubblico o privato;

Si precisa che:

- per le ditte che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico professionale di cui alle precedenti lettere c) e d) devono essere posseduti per intero nella quota parte del periodo di attività;
- i requisiti di ordine generale ed il requisito di idoneità professionale non possono formare oggetto di avalimento;

10. **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:**

I soggetti interessati possono presentare manifestazione di interesse a partecipare alla procedura, utilizzando il modello allegato al presente avviso, che dovrà pervenire, unitamente ad una copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, tramite una delle seguenti modalità:

- presentazione diretta presso l'Ufficio protocollo del Comune di Sant'Angelo in Pontano, Via Roma, nr. 49, aperto tutti i giorni dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e il giovedì pomeriggio dalle ore 15,00 alle ore 18,30;
- a mezzo servizio postale con Racc. A/R;
- a mezzo PEC all'indirizzo: comune.santangeloinpontano@pec.it

La manifestazione di interesse deve pervenire entro le ore 13,00 del giorno 24/8/2016 a pena di esclusione.

11. NUMERO OO.EE. CON I QUALI NEGOZIARE:

L'invito sarà esteso ad almeno 5 (cinque) ditte, per cui, se il numero delle imprese che hanno presentato richiesta di selezione e risultate idonee è:

- Superiore a 5 (cinque), si potrà eventualmente procedere alla scelta delle ditte da invitare, almeno 5 (cinque), mediante sorteggio pubblico con la presenza di due testimoni la cui data verrà pubblicata con almeno 3 gg. di anticipo sul sito istituzionale del Comune di Sant'Angelo in Pontano, sezione gare e sull'albo on-line con valore di notifica a tutti gli effetti di legge;
- Inferiore a 5 (cinque), il responsabile del Procedimento provvederà ad individuare altri operatori economici, fino ad arrivare ad un numero minimo complessivo di 5 (cinque) operatori, sempre che risultino sussistenti in tale numero soggetti idonei.

E' comunque fatta salva la facoltà del Responsabile del Procedimento di integrare, in via ordinaria ed a propria discrezione, il numero dei soggetti da invitare con altri operatori, non partecipanti alla presente indagine di mercato, ritenuti idonei ad espletare il servizio di che trattasi.

12. ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il Comune di Sant'Angelo in Pontano che sarà libero di avviare altre procedure.

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.

Ai sensi del D.Lgs. nr. 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. 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 Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Colomba Orazi – Responsabile del Servizio Amministrativo.

Per informazioni e chiarimenti nonché per eventuale presa visione di luoghi e documenti è possibile contattare il responsabile unico del Procedimento, Dott.ssa Colomba Orazi al n. 0733/657360 o a mezzo mail comune.santangeloinpontano@pec.it o presso gli uffici comunali, previo appuntamento.

Il presente avviso viene pubblicato per 15 gg all'Albo pretorio on line sul sito del Comune di Sant'Angelo in Pontano: <http://www.comune.santangeloinpontano.mc.it/>

Si allegano al presente avviso ulteriori documenti con indicazioni che saranno contenute nell'invito a partecipare:

- Allegato 1: menù

Sant'Angelo in Pontano, li _____

*Il Responsabile dell'Area Amministrativa
(Dott.ssa Colomba Orazi)*