



COMUNE DI NURAMINIS
PROV. DI CAGLIARI

Piazza Municipio, 1

CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/8010060

☎ 070/8010061

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

Avviso pubblico di manifestazione di interesse per l'espletamento di procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara per l'affidamento del servizio di "Ristorazione scolastica Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di I[^] grado"

(art. 36, comma 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 672948203A

SI RENDE NOTO

che la Stazione Appaltante intende espletare una manifestazione di interesse avente ad oggetto l'appalto per il **"Servizio di Ristorazione scolastica – Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di I[^] grado."**, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza, le Ditte da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, commi 2, lett. b) e 7 e art. 35 comma 1 lett. d) del D.Lgs. 50/2016.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Appaltante COMUNE DI NURAMINIS sede in via Municipio, 1 – telefono 0708010060

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

profilo del committente: www.comune.nuraminis.ca.it

Servizio competente: Pubblica Istruzione

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art.31 del D.Lgs.50/2016 il Responsabile Unico del procedimento è la Dott.ssa Margherita Lo Iacono

PRESTAZIONI ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate: Descrizione attività	principale/ accessoria	CPV
Preparazione nella cucina della Scuola dell'Infanzia, e somministrazione dei pasti agli alunni e personale docente/ATA per n. 5 gg. alla settimana. Trasporto con automezzi e contenitori termici idonei autorizzati dalla ASL n. 8 di Cagliari presso la sala mensa del plesso scolastico di Via Garibaldi per gli alunni della Scuola Secondaria di I [^] grado e somministrazione dei pasti agli alunni e personale/ATA docente per n. 2 gg. alla settimana	P	55512000-2 Servizi di ristorazione scolastica
Acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e	P	

somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.		
L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore.	P	
N. pasti ad anno scolastico n. 7.505 subordinato alla richiesta del servizio da parte dell'utenza	P	
Prezzo unitario a base di gara quantificato in € 4,60 + IVA per ogni singolo pasto	P	

Il valore stimato dell'appalto ammonta presuntivamente ad € 34.523,00 + IVA, calcolato per la fornitura complessiva presunta a.s. 2016/2017 di n. 7.505 pasti oltre gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso che verranno indicati nella lettera di invito ;

All'impresa affidataria verrà riconosciuto soltanto il corrispettivo relativo al servizio effettivamente svolto nel periodo contrattuale senza avere alcun riguardo al valore presunto dell'appalto sopra stimato.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016. **La stima complessiva del valore dell'appalto**, ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, comprensiva dell'opzione di eventuale ripetizione di servizi analoghi ammonta ad € **69.046,00 + IVA** oltre gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso che verranno indicati nella lettera di invito.

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha una durata di 1 (uno) anno scolastico 2016/2017 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di ottobre.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 da valutarsi, da parte della Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti:

A) "OFFERTA TECNICA" punteggio massimo previsto **(70 punti su 100)** e dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

1. Schema organizzativo/piano operativo del servizio – massimo punti 30.

Il criterio si articola nei seguenti sub –criteri:

a) Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. punti 15

Saranno valutati, a puro titolo esemplificativo:

- numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.;
- modalità di preparazione nella cucina della Scuola dell'Infanzia, e somministrazione dei pasti agli alunni e personale docente/ATA per n. 5 gg. alla settimana e trasporto con automezzi e contenitori termici idonei autorizzati dalla ASL n. 8 di Cagliari presso la sala mensa del plesso scolastico di Via Garibaldi per gli alunni della Scuola Secondaria di I° grado e somministrazione dei pasti agli alunni e personale/ATA docente per n. 2 gg. alla settimana

b) modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. punti 5

c) Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. punti 5

- d) Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. **punti 5**

2. Modalità di acquisto e qualità degli alimenti: massimo punti 25

Il criterio si articola nei seguenti sub-criteri:

- a) Redazione di un Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori); **punti 10**
- b) Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; **punti 10**
- c) Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; **punti 5**

3. Interventi innovativi e migliorativi del servizio: massimo punti 15.

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti effettivamente rispondenti alle necessità dell'Amministrazione, ossia prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

Il criterio si articola nei seguenti sub – criteri:

- a) soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 5**
- b) qualità del piano di educazione alimentare; **punti 10**

La determinazione del punteggio relativo all'offerta tecnica per ciascuna ditta offerente avverrà attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa saranno determinati sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

- insufficiente (0,00)
- sufficiente (0,20)
- discreto (0,40)
- buono (0,60)
- ottimo (0,80)
- eccellente (1,00)

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

La genericità di intenti priva di qualsiasi concreto riferimento, circa il criterio 2) *Modalità di acquisto degli alimenti*, potrebbe non consentire un'adeguata comparazione e quindi valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

N.B.:

- 1) La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 50 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA punteggio massimo previsto **(30 punti su 100)**

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui la stazione appaltante debba valutare un numero di offerte valide uguali o superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = P_i \times C$$

Po

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

Pi = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30)

Po = prezzo offerto.

Sono ammesse solo offerte in ribasso.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE MORALE TECNICO-ORGANIZZATIVO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE:

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016;

Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016;

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, ovvero altre iscrizioni che consentano comunque la contrattazione con la Pubblica Amministrazione;

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

a) Fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a una volta l'importo annuo a base d'asta;

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

b) Copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto.

Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016)

a) Avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, con una quantità annua di 7.505 pasti e senza alcuna risoluzione anticipata. Per servizi analoghi si intendono i servizi di ristorazione per minori (comunità per minori, reparti pediatrici, asili nido e scuole);

b) Disponibilità delle attrezzature tecniche atte a garantire l'esecuzione del contratto;

c) Certificazione UNI-EN ISO 9001/2000 a garanzia che il processo produttivo adottato dall'impresa è adeguato a garantire un prodotto di qualità.

In un sistema certificato Qualità sono previste verifiche periodiche sul gradimento del Servizio da parte degli utenti.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le manifestazioni di interesse a partecipare alla gara in oggetto dovranno essere inviate esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo: protocollo.nuraminis@legalmail.it entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 01.07.2016**

Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante allegato al presente avviso, con allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE

L'Amministrazione, espletata la presente procedura, provvederà ad inviare la lettera d'invito a partecipare alla procedura negoziata prevista dall'art. 63 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ad almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei che hanno presentato manifestazione di interesse, sorteggiati in seduta pubblica tra quelli che hanno manifestato interesse se in n. superiore a 5.

Si procederà con la gara anche in presenza di una sola manifestazione di interesse

In ogni caso ci si riserva la facoltà di rivolgere l'invito alla procedura negoziata anche ad operatori economici che non hanno presentato manifestazione di interesse.

Resta stabilito sin da ora che la presentazione della candidatura non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento sia di tipo negoziale che pubblico.

Tenuto conto che nel presente avviso sono ricompresi i parametri che consentono ai concorrenti, già dal presente avviso, di valutare l'effettivo interesse alla partecipazione si comunica sin da ora che i tempi per la presentazione del progetto sono stabiliti in gg. 15 dalla data di ricezione dell'offerta.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

La Stazione Appaltante 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.

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 dalla Stazione Appaltante in occasione della procedura negoziata di affidamento.

Il presente Avviso e la domanda di partecipazione sono scaricabili dal sito istituzionale all'indirizzo <http://www.comune.nuraminis.ca.it> nella sezione "Bandi di gara e contratti" ed in evidenza sulla home con specifica new";

Trattamento dati personali

I dati raccolti saranno trattati ai sensi dell'art.13 della Legge 196/2003 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Pubblicazione Avviso

Il presente avviso, è pubblicato dal 20.06.2016 al 01.07.2016

- sul profilo del committente della Stazione Appaltante <http://www.comune.nuraminis.ca.it> nella sezione "Bandi di gara e contratti" ed in evidenza sulla home con specifica new";
- Sull'Albo Pretorio on line;
- Sito della Regione Autonoma della Sardegna sezione "Atti soggetti esterni – Bandi e gare"

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Responsabile Area 2 Economico sociale - Ufficio Pubblica Istruzione D.ssa Paola Pitzalis
tel. 0708010084 - 0708010087 - mail: pitzalis.paola@comune.nuraminis.ca.it

Allegati:

1. MOD. A) - Fac - simile domanda di manifestazione di interesse.

Nuraminis, 20.06.2016

Il Responsabile del Servizio
F.to D.ssa Paola Pitzalis