



COMUNE DI TRICESIMO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

tel. 0432/855400 fax. 0432/855409 P. I.V.A. 00466980307

Piazza Ellero n. 1 33019 TRICESIMO (UD)

Indirizzo PEC: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

AVVISO PUBBLICO PER LA RACCOLTA DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA
DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER GLI AA.SS.2019/2020 E 2020/2021
art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs n.50/2016

INVITO A PRESENTARE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021

In esecuzione della determinazione del Responsabile dell’Area Entrate ,Patrimonio ed Assistenza n. 333 del 23/07/2019, esecutiva ai termini di legge, con cui è stato disposto di indire procedura negoziata per l’appalto del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo, viene avviata un’indagine di mercato al fine di acquisire le manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici operanti nel settore, per il successivo invito a procedura negoziata sul MEPA ai sensi degli artt. 36, comma 2, lettera b) per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 ossia dal 12/09/2019 al 30/06/2021.

Si specifica sin d’ora che la procedura selettiva verrà svolta mediante RDO sul Mercato Elettronico del portale www.acquistinretepa.it denominato “MEPA”, con affidamento del servizio a favore della concorrente che presenterà l’offerta economicamente più vantaggiosa.

Puntuale e specifica disciplina verrà adeguatamente esposta nei successivi atti di gara.

Il presente avviso viene pubblicato al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità, rotazione e trasparenza, gli operatori economici interessati a partecipare alla successiva procedura negoziata, ex art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs. 50/2016, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo.

SI RENDE NOTO CHE

ART. 1 – PROCEDURA

Questo Comune intende acquisire la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata mediante MEPA, con successivo invio di lettera di invito per 23 mesi e precisamente dal 12/09/2019 al 31/07/2021, per il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo.

Al fine di selezionare i soggetti da interpellare, gli operatori economici interessati e in possesso dei requisiti previsti dal presente avviso possono presentare la propria candidatura, in conformità delle prescrizioni di seguito indicate.

Il presente avviso e la successiva ricezione delle manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'Ente Appaltatore a procedere alle fasi successive della procedura e non costituiscono diritto o interessi legittimi a favore dei soggetti coinvolti.

ART. 2 – ENTE APPALTANTE

Comune di Tricesimo – Area Entrate ,Patrimonio ed Assistenza – Ufficio Istruzione – avente sede a Tricesimo, Piazza Ellero, n.1.

Responsabile unico del procedimento: Rizzi Norberto (0432 8555430)

Fax: 0432 880542– e-mail: protocollo@com-tricesimo.regione.fvg.it

Pec: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

sito web:www.comune.tricesimo.ud.it

ART. 3 – INFORMAZIONI SULL'APPALTO

a) Oggetto dell'appalto

Codici di riferimento:

- 1) CIG 7985026BE6
- 2) CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica.

Oggetto dell'appalto è il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo, da effettuarsi conformemente ai turni di somministrazione e consiste nelle seguenti attività di cui si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

1. IDENTIFICAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE:

per la preparazione e il confezionamento dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri di buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

- a) prodotti da agricoltura biologica – Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2008 e ss.mm.;
- b) prodotti DOP – Reg. U.E. n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- c) prodotti IGP – Reg. UE n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- d) prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- e) prodotti a cui sia stato concesso il marchio “Agricoltura, Ambiente, Qualità” (AQUA) di cui alla L.R. FVG 13 agosto 2002, n.21;
- f) prodotti a filiera corta;
- g) prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
- h) prodotti da lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati del marchio “Qualità controllata” (QC);
- i) prodotti del commercio equo e solidale secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- j) prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- k) prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

2. GESTIONE DEI CENTRO COTTURA SITO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, DEL CUCININO SITO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E DEL CUCINOTTO SITO PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E MESSA A DISPOSIZIONE DI UN CENTRO COTTURA PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

- a) la ditta aggiudicataria dovrà gestire il centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
- b) la ditta aggiudicataria dovrà gestire, il cucinino sito presso la Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucinino, dei locali adibiti alla distribuzione ed al consumo e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
- c) la ditta aggiudicataria dovrà gestire il cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucinotto e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- d) esclusivamente per la produzione dei pasti veicolati della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” e per tutta la durata dell'affidamento, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare un centro di cottura, in possesso dei requisiti stabiliti dalla normativa vigente, con capacità di produzione adeguata e di cui avrà la piena disponibilità, localizzato ad una distanza tale per cui il tempo di viaggio

del pasto, da intendersi il periodo intercorrente tra la fine della preparazione dello stesso ed il suo consumo, non sia superiore ai 50 minuti. Nel centro di cottura verrà impiegato personale della ditta aggiudicataria;

- e) la ditta aggiudicataria dovrà dotare il centro cottura e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", il cucinino e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e il cucinotto e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII", dei materiali di consumo necessari (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani);
- f) a cadenza annuale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ceratura del centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", del cucinino sito presso la Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e del cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII".

3. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI", FORNITO DI CENTRO DI COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PER I CENTRI VACANZA:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti per le scuole dell'Infanzia e Primaria e per i Centri vacanza (con esclusione della cottura della pasta per gli allievi celiaci della scuola Primaria) nel centro di cottura scolastico di proprietà comunale da gestirsi a cura di personale della ditta affidataria;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- c) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e dei Centri vacanza della scuola dell'Infanzia;
- e) spezzettatura a monte della carne, al fine di agevolare l'operato del personale docente e degli educatori e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde;
- f) lavaggio, sbucciatura e porzionatura a spicchi della frutta qualora non presentata come macedonia, in modo tale da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola;
- g) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura dei tavoli con utensileria riutilizzabile;
- h) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
- i) trasporto dei pasti destinati alla scuola Primaria presso i locali mensa della stessa con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

4. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA E PER I CENTRI VACANZA DI TALE PLESSO, FORNITO DI CUCININO UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE E COTTURA IN LOCO DELLA SOLA PASTA PER GLI SCOLARI CELIACI E DI ATTREZZATURE PER IL MANTENIMENTO A TEMPERATURA DELLE PIETANZE:

- a) ricevimento dei pasti preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- b) cottura della pasta per gli scolari celiaci;
- c) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
- d) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi).

5. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA SECONDARIA FORNITO DI CUCINOTTO AD USO PREPARAZIONE E COTTURA IN LOCO DEI SOLI PRIMI SECCHI CONSISTENTI IN GNOCCHI, PASTA E RISO E DI ATTREZZATURE PER IL MANTENIMENTO A TEMPERATURA DELLE PIETANZE :

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura in loco dei primi secchi consistenti in gnocchi, pasta e riso, loro cottura e confezionamento in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- b) preparazione di pietanze che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- c) ricevimento dei pasti preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti in modalità self-service;
- d) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo e collocamento delle caraffe con l'acqua sui tavoli;

- e) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi).

6. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI VEICOLATI DELLA SCUOLA SECONDARIA:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei sughi per i primi piatti, dei secondi piatti, contorni, lasagne, minestre e dei piatti unici;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- c) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- d) trasporto presso i locali mensa della Scuola Secondaria con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

7. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ COMUNI PER TUTTI I PLESSI SCOLASTICI:

A) PREPARAZIONE DEI PASTI:

- a) nella preparazione dei pasti devono essere rispettate le prescrizioni di cui all'art.5 della L. 30/04/1962, n.283 che vietano l'impiego di sostanze alimentari:
 - private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposta da leggi e regolamenti speciali;
 - in cattivo stato di conservazione;
 - con cariche microbiche superiori ai limiti che stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;
 - insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
 - con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso siano stati autorizzati senza la osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;
 - che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;
- b) per gli alimenti deperibili cotti devono essere rispettate le prescrizioni di cui all'art.31 del D.P.R. 26/03/1980, n.327 che impone la conservazione:
 - da + 60° C a + 65° C gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.);
 - a temperatura non superiore a + 10° C degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.);
- c) la preparazione dei pasti dovrà essere effettuata lo stesso giorno della distribuzione, ad eccezione e solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti), per le preparazioni: di arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette;
- d) condizionare nei contenitori termici:
 - la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
 - i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
- e) pane, yogurt e frutta, dovranno essere consegnati lo stesso della distribuzione dei pasti. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura;
- f) le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate negli atti di gara dalla Stazione Appaltante. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla Scuola Secondaria di primo grado;

B) IMBALLAGGIO DEI PASTI

- a) l'imballaggio (primario, secondario e terziario), ai sensi e per gli effetti dell'art.5.3.6 del D.M. 25/07/2011, deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- b) l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

C) TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

E' a carico della ditta aggiudicataria:

- a) il trasporto dei pasti dal luogo di cottura al luogo di somministrazione degli stessi agli alunni ed insegnanti/educatori e mettendo a disposizione, utilizzando personale e automezzi:
- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
 - in numero sufficiente a consentire la consegna entro e non oltre 40 minuti dal momento di partenza degli stessi, e comunque, non prima di 10 minuti dall'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione;
 - ai sensi dell'art. 5.3.3. del D.M. 25/07/2011, a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e precisamente veicoli:
 - almeno euro 4;
 - elettrici;
 - ibridi;
- b) la sanificazione, a cadenza settimanale, dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti. A tal fine, è richiesta la coibentazione del vano di stoccaggio;
- c) l'elaborazione di un piano di trasporto per la consegna dei pasti al fine di ridurre i tempi di percorrenza dalla fase di confezionamento ed al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali;
- d) la dotazione, presso ogni locale di preparazione di pasto; di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, con rilevamento periodico della temperatura;
- e) la dotazione, presso ogni locale adibito a distribuzione di pasto, di appositi scaldavivande idonei al mantenimento della temperatura dei cibi;
- f) il ritiro, la pulizia e la sanificazione, giornaliera, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

D) GESTIONE DEI RIFIUTI

La ditta aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Tricesimo.

E) INFORMAZIONE AGLI UTENTI

E' a carico della ditta aggiudicataria l'informazione agli utenti, così come previsto all'art.5.3.8 del D.M. 25/07/2011, circa:

- a) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- b) provenienza territoriale degli alimenti;
- c) stagionalità degli alimenti;
- d) corretta gestione della raccolta differenziata;

F) MANUTENZIONE ORDINARIA LOCALI E ATTREZZATURE:

E' a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la manutenzione ordinaria dei locali principali ed accessori, attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi utilizzati e consegnati per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- b) la sostituzione/riparazione di attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi danneggiati per causa dipesa da incuria o dolo del personale assegnato al servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- c) il mantenimento delle condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico sanitaria.

G) PULIZIA DEI LOCALI

La ditta aggiudicataria, così come prescritto dall'art.5.3.5 del D.M. 25/07/2011, per la pulizia dei locali dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n.648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n.392 sui presidi medico-chirurgici.

H) INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a) interventi di disinfestazione e/o derattizzazione necessari per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti, qualora l'infestazione abbia avuto la sua origine o si sia comunque diffusa nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- b) monitoraggio periodico di eventuali infestanti (insetti, muridi, ecc.).

I) FORNITURA MATERIALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, giornaliera in quantità adeguata agli alunni ed insegnanti/educatori fruitori del servizio, di:

- a) tovaglioli di carta, di tovaglette in carta formato americano, vaschette monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, per gli antipasti di verdura da somministrare alla scuola dell'Infanzia e Primaria in presenza di piatto unico;
- a) per ovviare a situazioni di emergenza, quali ad es. la rottura della lavastoviglie, piatti monouso, bicchieri monouso e posate monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- b) piatti:
 - in melamina per la scuola dell'Infanzia;
 - in ceramica per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado;
- c) bicchieri:
 - in melamina per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
 - in vetro per la scuola Secondaria;
- d) brocche, per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in melamina, che dovranno essere deterse (e all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
- e) cestini porta pane in plastica per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
- f) vaschette porta frutta in melaminico per la Scuola dell'Infanzia;
- g) posate in acciaio e vassoi per la scuola Secondaria di Primo Grado;
- h) contenitori isotermici per Gastro-Norm, ed altro minuto materiale in uso nei centri cottura e refettori. Inizialmente verranno utilizzati quelli già in dotazione;
- i) asciugamani di carta, bobine di carte e sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali del centro di cottura della Scuola dell'Infanzia, del cucinino della Scuola Primaria e del cucinotto della Scuola Secondaria di Primo Grado e negli annessi servizi igienici.

La ditta aggiudicataria, con oneri a proprio carico, in caso di sopravvenuta inidoneità all'uso ovvero in caso di perdita, anche dipesa da causa degli utenti fruitori del servizio o da usura, dovrà provvedere alla sostituzione e all'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile, del pentolame ed altro minuto materiale in uso con altri di almeno pari qualità ed idoneità. Alla conclusione dell'appalto, tali materiali, rimarranno in dotazione del Stazione Appaltante senza alcun addebito.

Qualora la ditta aggiudicataria, utilizzi prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprendono fogli o rotoli di tessuto-carta non trasformato e prodotti in tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi o la pulizia di superfici, o per una combinazione di tali scopi, ai sensi dell'art.5.3.2 del D.M. 25/07/2011, è tenuta ad utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 della Decisione della Commissione Europea del 11 gennaio 2019 (2019/70/Ue).

Su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio della ditta aggiudicataria e del produttore. Non è ammessa la presenza di ulteriori marchi o spazi pubblicitari.

J) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla prenotazione con modalità informatiche, su piattaforma fornita dalla Stazione Appaltante, dei pasti da erogare secondo modalità da concordarsi tra l'Amministrazione Comunale, la ditta aggiudicataria e l'autorità scolastica competente, nonché curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa.

K) ULTERIORI ATTIVITA'

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, come stabilito dagli atti di gara, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica che verrà prodotta dalla ditta in sede di gara.

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI A.S. 2019/2020	NUMERO INSEGNANTI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	78	7	Dal lunedì al venerdì alle ore 12.00
SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO" – Via Europa Unita, n.16	195	13	Dal lunedì al venerdì : primo turno alle ore 12.15; secondo turno alle ore 12.45
SCUOLA SECONDARIA 1° "GIOVANNI XXIII" – via Volontari Libertà, n.20	187	4	Lunedì, mercoledì e venerdì alle ore 13.00

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CENTRO VACANZA

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI	NUMERO EDUCATORI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	20	2	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00
SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO" – Via Europa Unita, n.16	45	3	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Il servizio di ristorazione per gli alunni ed educatori frequentanti il centro vacanza delle Scuole Statali dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi" e Primaria "Giuseppe Ellero", si articolerà per cinque giorni alla settimana per quattro settimane nel mese di luglio degli anni 2020 e 2021.

Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, ai sensi e per gli effetti degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza applica la dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) adottata a Ginevra, il 10 giugno 2008, dalla Conferenza Internazionale del Lavoro, sulla giustizia sociale per una globalizzazione giusta, che istituzionalizza il concetto di lavoro dignitoso.

b) Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di 23 mesi con decorrenza dal 12/09/2019 al 31/07/2021.

A garanzia della necessaria continuità nell'erogazione dei servizi, il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente nonché qualora, relativamente a tale procedura, insorgesse un eventuale contenzioso e per tutto il periodo necessario alla definizione dello stesso.

c) Importo dell'appalto stimato

L'importo complessivo a base d'asta ammonta a complessivi € 614.933,60.- al netto di Iva (oneri di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 non previsti).

Si precisa che l'importo complessivo presunto a base d'appalto è determinato dal prodotto del costo del pasto, moltiplicato per le giornate del calendario scolastico regionale e per il numero degli alunni ed insegnanti fruitori del servizio distinti per turni mensa, ai quali si aggiunge il prodotto del costo del pasto moltiplicato per numero alunni ed educatori fruitori del servizio durante il centro vacanza e precisamente:

SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI":

NUMERO MEDIO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA
68	218	5,20	77.084,80	77.084,80
7	37	3,00	777,00	777,00
6	148	3,00	2.664,00	2.664,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			80.525,80	80.525,80
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA			161.051,60	

SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA
32	35	5,20	5.824,00	5.824,00
163	200	5,20	169.520,00	169.520,00
13	35	3,00	1.365,00	1.365,00
10	140	3,00	4.200,00	4.200,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			180.909,00	180.909,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA			361.818,00	

SCUOLA SECONDARIA "GIOVANNI XXIII":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA
72	35	5,20	13.104,00	13.104,00
67	70	5,20	24.388,00	24.388,00
4	105	3,00	1.260,00	1.260,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			38.752,00	38.752,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA			77.504,00	

CENTRO VACANZA:

NUMERO ALUNNI/EDUCATORI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA
65	20	5,20	6.760,00	6.760,00
5	20	5,20	520,00	520,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			7.280,00	7.280,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO			14.560,00	

COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	BASE D'ASTA
161.051,60	361.818,00	77.504,00	14.560,00	614.933,60

Si precisa che ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento dell'importo dell'appalto, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

d) Procedura di gara

Procedura negoziata ex artt. 36, comma 2, lettera b) con invio di lettera di invito agli operatori economici, iscritti ed abilitati al MEPA che avranno manifestato il proprio interesse a partecipare alla procedura, inviando correttamente l'apposito **modulo allegato al presente avviso**.

e) Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

f) Soggetti che possono presentare domanda di partecipazione

L'appalto è riservato a operatori economici iscritti ed abilitati per il bando di riferimento al MEPA Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione – strumento tramite il quale verrà effettuata la gara – entro la data di trasmissione della lettera di invito.

Possono manifestare il proprio interesse alla presente procedura i soggetti di cui all'art.45 del D. Lgs. 50/2016 in possesso dei requisiti generali di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016 e dei seguenti requisiti:

A) REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

- a. Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui ha sede l'impresa, o, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al D. Lgs. 50/2016, in cui risulti che il concorrente è iscritto per l'attività oggetto della gara;

B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

- a. avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato specifico per i servizi oggetto dell'appalto o analoghi pari ad almeno € 250.000,00.- annui (I.V.A. esclusa).

Si precisa che per esercizi finanziari s'intendono quelli per i quali è scaduto, alla data ultima del termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse, il termine di legge per il deposito dei bilanci (per le società di capitali) o la presentazione della documentazione fiscale (per le ditte individuali, società di persone e consorzi). Nel solo caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare le dichiarazioni di cui sopra, può provare la propria capacità economico-finanziaria attraverso qualunque altro documento, così come previsto dall'art.86, comma 4, del D. Lgs. 50/2016. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di valutarne l'idoneità.

C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO-PROFESSIONALE

- a. avere complessivamente prestato nell'ultimo triennio (dal 1° gennaio 2016 sino alla data di scadenza fissata per la presentazione della manifestazione di interesse) con buon esito un servizio o più servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto per un importo complessivo non inferiore a € 500.000,00.-. Per ciascun servizio svolto dovranno essere indicati:
 - il tipo di servizio prestato, specificando con una descrizione che, seppur sintetica, consenta agevolmente di inquadrare il servizio prestato nella categoria dei servizi analoghi;
 - l'ente committente (pubblico o privato);
 - l'esatto periodo di esecuzione del servizio che ricade nella fascia temporale che interessa il presente avviso pubblico ai fini del possesso del requisito (dal 1 gennaio 2016 al termine di scadenza fissato per la presentazione della manifestazione di interesse);

- l'importo, al netto dell'IVA, realizzato per ciascuno dei servizi prestati, relativamente al periodo che interessa il presente avviso pubblico ai fini del possesso del requisito (dal 1 gennaio 2016 al termine di scadenza fissato per la presentazione della manifestazione di interesse).

Servizi analoghi saranno considerati i servizi di ristorazione comunque destinati alle scuole.

- b. essere in possesso, ai sensi dell'art.87 del D. Lgs. 50/2016 delle certificazioni di qualità secondo le norme della serie UNI-EN-ISO-9001 idonea, pertinente e proporzionata allo svolgimento dei servizi di ristorazione scolastica;
- c. essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norme UNI EN ISO 14001 idonea, pertinente e proporzionata allo svolgimento dei servizi di ristorazione scolastica.

Si precisa che, in caso di partecipazione di soggetti di cui all'art.45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016, i requisiti sopra indicati devono essere posseduti e comprovati da ciascuno dei soggetti aderenti al raggruppamento temporaneo, ai consorzi ordinari, alle aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete, ai soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE).

g) Condizione risolutiva in caso di intervenuta disponibilità di convenzione CONSIP o della centrale committenza regionale.

L'appalto è sottoposto alla condizione risolutiva di cui all'art.1353 c.c., nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni CONSIP o della centrale di committenza regionale che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico, così come previsto ai sensi dell'art.1, comma 8, del decreto legge 6 luglio 2012, n.95, come convertito in legge 7 agosto 2012, n.135.

ART. 4 – ISTANZA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

I soggetti interessati dovranno far pervenire al Comune di Tricesimo esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo **comune.tricesimo@certgov.fvg.it** perentoriamente **entro e non oltre le ore 9.00 del giorno 19 agosto 2019**, una dichiarazione sostitutiva di atto notorio, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, contenente la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura e redatta secondo il modello allegato al presente Avviso. La stessa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto candidato e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore. In caso di partecipazione in forma associata, la domanda dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto capogruppo.

La dichiarazione sostitutiva può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti e in tal caso andrà trasmessa la relativa procura, a pena di esclusione.

La manifestazione di interesse sarà considerata ammissibile esclusivamente a condizione che pervenga entro il suddetto termine all'Ufficio Protocollo del Comune di Tricesimo. L'inoltro della manifestazione di interesse è a completo ed esclusivo rischio del richiedente.

Non saranno prese in considerazione manifestazioni di interesse che per qualunque motivo non saranno pervenute entro la data e l'ora di scadenza sopra citati.

ART. 5 – FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE.

La Stazione appaltante rivolgerà l'invito ai soggetti che hanno presentato, entro i termini, apposita manifestazione di interesse e che siano in possesso dei requisiti minimi di partecipazione alla gara.

ART.6 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il sottoscritto Responsabile dell'Area Entrate, patrimonio ed Assistenza, Rizzi Norberto, telefono 0432 855430, e-mail : protocollo@com-tricesimo.regione.fvg.it.

ART. 7 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto implica un trattamento di dati personali che l'aggiudicatario si obbliga ad effettuare nel rispetto del D. Lgs. n.196/2003 e del Reg. UE 2016/679. In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad uniformarsi alle disposizioni di cui al regolamento europeo ed alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del Trattamento dei dati personali – ovvero il Sindaco pro tempore del Comune di Tricesimo.

ART. 8 - PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet del Comune di Tricesimo, nella sezione Amministrazione trasparente, sottosezione Bandi e Contratti, sulla Home Page del Comune e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

Tricesimo, li 23.07.2019

**Il Responsabile dell'Area Entrate, Patrimonio
ed Assistenza**
