



Comune di Camini

Città Metropolitana di Reggio Calabria

Via Fontana – 89040 – Camini (RC)

Tel. 0964 733104 – Fax 0964733278

P. IVA 0075341082 – C. F. 81000690800

[http:// camini.asmenet.it](http://camini.asmenet.it) - pec:protocollo.camini@asmepec.it

AREA AMMINISTRATIVA - AFFARI GENERALI - STATO CIVILE

BANDO DI GARA

APPALTO SERVIZIO MENSA SCUOLA CAMINI CENTRO ANNUALITA' 2018-2019

CIG: Z3A2574DBC

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Vista la comunicazione del Sindaco del Comune di Camini, con la quale chiede al Responsabile dell'Area Amministrativa di procedere al servizio mensa/scolastica presso la Scuola Materna Statale;

Visto lo stanziamento in bilancio delle risorse necessarie per all'avviamento del servizio;

Vista la Determina n. 39 del 23.10.2018, con la quale si è provveduto ad approvare il Bando di Gara ed a indire gara a procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

RENDE NOTO

che il Comune di Camini, sito alla via Fontana – 89040 Camini (RC), intende affidare il servizio di mensa per la Scuola Materna Statale, dal lunedì al venerdì, per l'anno scolastico 2018-2019, presumibilmente nel periodo dal 01.12.2018 al 31.05.2019, mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 comma 3 lettera a.

Descrizione del servizio: Servizi di mensa scolastica CPV 55523100-3;

Codice CIG semplificato: **Z3A2574DBC**.

Servizio di cui all'allegato IX del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii..

Stazione Appaltante: Comune di Camini, via Fontana, 89040 Camini (RC)

Responsabile del Procedimento: geom. Raffaele Cagliuso, Responsabile Area Amministrativa;

Codice Fiscale Comune di Camini: 81000690800:

Partita Iva Comune di Camini: 00753410802;

Telefono: 0964/733104 - Fax 0964/733278

Mail non certificata: utc.comunecamini@libero.it

Pec: protocollo.camini@asmepec.it

1. OGGETTO DELL'APPALTO ED INFORMAZIONI GENERALI

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per la Scuola Materna Statale per il periodo, presumibilmente, dal 01.12.2018 al 31.05.2018.

Il servizio comprende la somministrazione dei pasti, nell'ora fissata dalle autorità scolastiche, nel plesso sito alla via Nuova del Comune di Camini, preparati secondo la tabella dietetica allegata, approvata dalla ASP competente per territorio, a favore degli alunni aventi diritto, dal lunedì al venerdì, negli orari concordati ed in base al numero degli iscritti al servizio. Il pasto è composto da:

- Primo piatto;
- Secondo Piatto;
- Contorno;
- Pane;
- Frutta di stagione (un frutto);
- Acqua minerale.

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio mensa utilizzando locali, impianti e attrezzature strutture proprie, con propria organizzazione e proprio personale. I locali over servire i pasti è individuato dal personale scolastico e, di norma, coincide con l'aula magna della scuola, fatte salve diverse disposizioni dell'autorità scolastica..

La ditta aggiudicataria, partecipando alla gara, si impegna formalmente a selezionare con cura i propri fornitori privilegiando, quando questo sia possibile, l'approvvigionamento di prodotti a KM 0 e di filiera corta, privilegiando anche la dimensione locale, provinciale e regionale. Questo nell'ottica di privilegiare il consumo di generi alimentari lavorati direttamente dal territorio o reperiti in base al principio del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore finale, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi, potranno

essere effettuati controllo periodici dalla Commissione Mensa, appositamente costituita e coincidente con la Commissione che verrà successivamente nominata per la valutazione delle buste pervenute.

Il servizio include le attività così sintetizzate , a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Predisposizione menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente;
- Predisposizione menù giornaliero riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- Preparazione dei pasti riservati a menù speciali (es: bambini celiaci);
- Distribuzione dei pasti presso i locali sopra indicati;
- Gestione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti dalle leggi vigenti, avere una adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene degli alimenti, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- Pulizia e sistemazione locali mensa scuola;
- Gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della normativa vigente. Al fine di procedere con le verifiche di corretto smaltimento dei rifiuti differenziati prodotti, l'aggiudicatario è obbligato a fornire alla S.A. copia della quarta bolla di conferimento ad impianto autorizzato al ricevimento dei corrispettivi codici CER;
- Rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese dal allegare alle fatture emesse per l'esecuzione del servizio.

Tutte le condizioni nonché le modalità di espletamento del servizio saranno disciplinate da Capitolato Speciale di Appalto.

2. DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà una durata per l'anno scolastico in corso, 2018/2019, presumibilmente dal 01.12.2018 al 31.05.2018. La S.A. si riserva la facoltà di procedere all'estensione del contratto sino all'espletamento delle procedure di eventuale nuova gara per analogo servizio (art.106, comma 11, D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.).

3. IMPORTO DELL'APPALTO

Importo a base di gara: 5,00 oltre Iva al 4% per singolo pasto.

Il valore presuntivo per l'anno scolastico in corso, dal 01.12.2018 al 31.05.2019, viene desunto in € 4.800/00 così calcolato:

Numero di pasti giornalieri previsti: n.8;

Numero di pasti settimanali previsti: 40;

Numero di settimane previste: 24;

Costo a base d'asta per singolo pasto: € 5,00 oltre Iva al 4%;

Totale appalto: 4.880/00.

In tale importo sono ricomprese tutte le voci per la realizzazione del servizio, rispetto al quale i partecipanti potranno presentare solo offerta in ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento.

Si specifica che i sopra elencati dati hanno valore indicativo e sono finalizzati a consentire una valutazione il più verosimile possibile del servizio da soddisfare, dando elementi valutativi per un adeguato ribasso percentuale. Infatti il quantitativo effettivo di pasti consumati è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze degli alunni e/o altre cause e circostanze giustificabili (chiusura della scuola per eventi ecc.). Tali circostanze non possono far vantare, da parte dell'aggiudicatario, alcuna pretesa o rivalsa nei confronti della S.A. e rimangono come valutazione da parte dello stesso per consentire una corretta partecipazione alla gara.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun diritto minimo di pasti giornalieri. Verranno, sempre, retribuiti i pasti effettivamente ordinati e forniti.

La ditta dovrà, attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008 e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione ANAC del 05 marzo 2008, n.3. Tale documento dovrà essere redatto dalla ditta aggiudicataria con le finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare e/o ridurre i rischi derivanti.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sul rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art.95, comma 3, lettera a, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Si procederà anche nel caso di una sola offerta pervenuta purchè ritenuta valida. Non saranno ammesse offerte pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente Bando.

5. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Potranno partecipare alla gara per l'affidamento del servizio solo i soggetti che abbiano i seguenti requisiti di ordina generale, di idoneità professionale e di qualificazione previsti dalle leggi vigenti per l'esercizio dell'appalto, il cui possesso dovrà essere dimostrato

mediante dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000 e s.m.i., presentata con la domanda di partecipazione.

A) Requisiti di Ordine Generale.

- Assenza delle cause di esclusione previste dall'art.80 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.. Tale requisito dovrà essere posseduto e attestato tramite presentazione di dichiarazione sostitutiva del DPR 445/2000.

B) Requisiti di ordine professionale (art.83 comma 1, lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

- Iscrizione alla Camera di Commercio competente per territorio, per il ramo di attività oggetto dell'appalto.

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

- Fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto (mensa scolastica), conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2015/2017), per un importo pari a quello dell'appalto ad esclusione dell'Iva.

D) Requisiti di capacità tecnica professionale (art.83, comma 1, lettera c) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

- Aver prestato, in almeno due degli ultimi tre anni scolastici (aa.ss.2015/2016 - 2016/2017-2017/2018) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che vi siano state verifiche per inadempimenti gravi e formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, avente caratteristiche ed effetti sanzionatori per anno. Il candidato dovrà indicare in sede id gara l'Ente committente, l'importo annuo del contratto ed il periodo di riferimento;
- Avere un addetto alla produzione pasti con esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione scolastica.

E) Essere in possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001, rilasciata da Organismo di Certificazione accreditato.

Il committente, in merito alla presenza di rischi da interferenza precisa che verrà predisposto lo schema di DUVRI. L'Aggiudicatario procederà all'aggiornamento del DUVRI in accordo con la S.A..

6. CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO: GARANZIE

Garanzia provvisoria presentata per come disposto dall'art.93 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., pari al 2% del valore dell'appalto (67/20) al netto dell'IVA.

Garanzia Definitiva: l'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., dovrà costituire garanzia definitiva che verrà calcolata a seconda del valore del ribasso e secondo i criteri sanciti dal citato Decreto.

7. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di partecipazione alla procedura aperta, sottoscritte con firma digitale dal legale rappresentate della ditta partecipante, dovranno pervenire esclusivamente al protocollo del Comune di Camini con modalità telematiche (presentazione via PEC all'indirizzo: protocollo.camini@asmepec.it) entro e **non oltre la data del 16 novembre 2018 ore 12:00**. Non saranno ammesse offerte pervenute brevi manu allo stesso ufficio se non regolarmente autorizzate, in via eccezionale dalla S.A. per problemi legati alla ricezione. La documentazione allegata dovrà essere predisposta, obbligatoriamente, sui modelli predisposti dalla S.A.. L'oggetto della PEC dovrà essere il seguente: "OFFERTA SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2018/2019".

Le offerte pervenute alla PEC sopra indicata oltre il termine stabilito dal bando di gara saranno escluse automaticamente. Il/I modello/I dovranno essere presentati accompagnati e corredati da un'unica copia fotostatica del documento di identità in corso di validità. Con la dichiarazione predisposta dalla S.A., resa ai sensi del DPR 445/2000, la ditta attesta il possesso dei requisiti di idoneità morale, economica - finanziaria e tecnico-professionale, previsti dal presente Bando e precedentemente enucleati.

Non sono ammesse partecipazioni di azienda consorziate o raggruppate e non è ammesso il sub-appalto.

L'invio delle domande rimane ad esclusivo rischio del partecipante senza nulla pretendere nei confronti della S.A..

Non sono ammesse domande aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza dei termini di presentazione.

Si procederà all'esclusione dalla gara per tutte le istanze pervenute non sottoscritte o non corredate da documento di identità del titolare dell'azienda. Saranno ammesse, in caso di mancato allegato, le istanze presentate con firma digitale del titolare perché, vedasi parere ANAC dal portale, è desumibile l'acquisizione dello stesso da parte di organismi accreditati. Saranno escluse alla partecipazione alla gara le imprese che presenteranno le istanze con modalità diverse rispetto all'invio via PEC.

La documentazione da inviare è la seguente:

- a. Documentazione Amministrativa;

- b. Documentazione Tecnica;
- c. Offerta economica.

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Istanza di partecipazione alla gara, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, resa sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del DPR 445/2000, accompagnata da copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, come da modello allegato.

DOCUMENTAZIONE TECNICA

La documentazione tecnica, resa come indicato dal punto 8 del presente Bando.

OFFERTA ECONOMICA

Invio, sul modello predisposto dalla S.A. sottoscritta da persona abilitata ad impegnare la società, contenente il ribasso d'asta (prezzo per singolo pasto), espresso in cifre e in lettere. Non sono ammesse offerte in aumento. In caso di discordanza tra la cifra e le lettere la S.A. procederà ad aggiudicare al ribasso migliore per l'Ente.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile dell'Area Amministrativa, successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

Prezzo: punti 30

All'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti 30, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, calcolati sulla base ed in proporzione all'offerta di riferimento.

Qualità: punti 70

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella. Al fine di garantire la qualità del servizio, verranno escluse le offerte che non raggiungano almeno 35 punti sui 70 attribuibili.

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUB CRITERIO	SUB PUNTEGGI
Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da	10	Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni	3

comprovarsi mediante certificato Registro imprese		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni	5
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 a più anni	10
Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati e forniti nell'anno precedente dalla ditta, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale dei pasti preparati per ristorazione scolastica	10	0-10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	0
		11-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	2
		21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	4
		41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	6
		61-80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	8
		81-100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto	10
Utilizzo dei contenitori per il trasporto dei pasti nel plesso scolastico interessato (allegare scheda tecnica)	15	contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	5
		contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	10
		contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	15

Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente	15	presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco	7
		presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	15
Possesso certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione	10	in presenza di certificazione ISO 9001	5
		22000	10
Prossimità tra il centro di cottura e il plesso scolastico	10	distanza oltre i 7 Km	3
		distanza inferiore a 7 Km	10
Totale punteggio massimo		70	

L'aggiudicazione è effettuata a favore del concorrente che ha riportato il punteggio complessivo maggiore (somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica).

9. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La seduta di gara pubblica si svolgerà **il giorno 19.11.2018 alle ore 10.00**. LA Commissione di gara provvederà alla verifica dell'arrivo delle PEC con le modalità previste nel presente bando. La stessa Commissione provvederà alla verifica della documentazione contenuta nella PEC (amministrativa, tecnica). Successivamente la Commissione provvederà ad aprire l'offerta economica ed infine procederà all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto con la migliore offerta presentata che risulti congrua (non anomala ai sensi dell'art.97 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.)

Dell'esito della gara sarà data comunicazione mediante pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente.

La S.A. provvederà, successivamente, a richiedere all'aggiudicatario provvisorio l'esibizione di tutta la documentazione, eventualmente non acquisita, attestante il possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale ed economico finanziaria.

Nel caso che la verifica di cui sopra non dia esito positivo, la S.A. procederà all'esclusione dalla gara ed individuare nuovi aggiudicatari provvisori denunciando, nel contempo, alle autorità secondo la norma vigente in materia di dichiarazioni mendaci.

In sede i gara potranno essere presenti i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o loro delegati muniti di apposito mandato di rappresentanza.

10. TRATTAMENTO DEI DATI:

Si precisa che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 e successivi e del Regolamento UE 2016/679, i dati raccolti durante la procedura saranno trattati esclusivamente per le finalità indicate nel Bando.

11. RINVIO:

Per quanto non espressamente disciplinato nel presente avviso ad integrazione delle disposizioni in esse contenute, si fa espresso rinvio alla norma generale

12. PUBBLICITA'

Il presente Bando sarà pubblicato all'Albo Pretorio on line e sul portale istituzionale del Comune di Camini alla sezione Bandi e gare e nella sezione Avvisi, per giorni 24 (ventiquattro) consecutivi.

Eventuali informazioni o chiarimento possono essere richiesti al Responsabile del Procedimento, geom. Raffaele Cagliuso, mediante PEC all'indirizzo: comune.camini@asmepec.it.

Eventuali richieste di chiarimenti potranno essere richiesti entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 14.11.2018.

Camini, li 23 ottobre 2018

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

geom. Raffaele Cagliuso