



COMUNE DI LEONFORTE

SETTORE 1° - AREA AMMINISTRATIVA
SERVIZIO ISTRUZIONE

DETERMINA A CONTRARRE

N⁰⁴ Registro Settore del **4 GEN 2023**
N²⁸ Registro Generale del **17 GEN 2023**

OGGETTO: Appalto in concessione del servizio di refezione scolastica per l'A.S.2022/2023, relativo alle classi dell'Istituto Comprensivo Dante Alighieri, a tempo prolungato, nei vari plessi in cui è suddiviso, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lett. B del D. Lgs 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - Numero di pasti stimato per A.S. pari a 22.000,00 al costo di € 3,30 per pasto iva esclusa, per un importo di € 72.6000,00, oltre oneri per la sicurezza € 0.02 pari a € 440,00. Approvazione capitolato con relativi allegati - Determinazione a contrattare ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000. CIG **944591252C- CPV 55523100-3**

IL RUP

VISTO il decreto del Sindaco n. 02 del 12/01/2021 con il quale è stato nominato responsabile della posizione organizzativa del Settore 1 – Area Amministrativa ;
Ritenuto dover acquisire le funzioni di RUP nel presente procedimento;
Considerato che con delibera di C.C. n. 52 del 31/08/2020 l'ente è stato dichiarato in dissesto finanziario e di conseguenza non sono stati approvati i Bilanci di previsione 2020 e 2021 e 2022 ;
Che l'ultimo Bilancio di Previsione approvato è stato quello relativo agli anni 2019/2021 ;
Vista la deliberazione di G.M. n. 118 del 14/9/2022 , immediatamente esecutiva, con la quale è stato determinato di procedere all'espletamento del servizio di refezione scolastica per l' A.S. 2022/2023, che qui si intende richiamata per farne parte integrante e sostanziale ;
Considerato che la stessa deliberazione contiene indicazioni e direttive in materia di “plastic free”, ma che in atto a causa della mancanza di alcuni locali da adibire a refettori in taluni plessi è necessario avviare il servizio secondo le precedenti modalità, riservandosi nel prosieguo di valutare eventuali correttivi con il coinvolgimento delle famiglie , previo accordo con il gestore del servizio;
Considerato che non sarà nell'immediato possibile svolgere il servizio secondo le modalità “ a scodellamento” bensì con il sistema “preconfezionato” e che dunque è stato necessario rivedere parzialmente il costo del servizio da porre in gara, potendo comportare ciò una parziale diminuzione dei pasti serviti ;
VISTO l'art. 36 , comma 2 del D. Lgs. 50/2016 il quale prevede che l'affidamento e l'esecuzione di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 35 (750.000,00 Allegato IX) del medesimo decreto avvengono previa consultazione, ove esistenti, di cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici nonché nel rispetto del principio di rotazione degli inviti e in modo da assicurare l'effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese, piccole e medie imprese;
Vista la propria determina n. 575 di settore del 17/10/2022 con la quale veniva indetta procedura di gara ;
Considerato che la stessa veniva restituita dal Settore Finanziario in data 11/11/2022 prot. 23047 a causa della carenza di copertura finanziaria ;
Considerato che il Settore Finanziario proponeva di effettuare apposita variazione di Bilancio ;

Considerato che le variazioni di Bilancio sono state approvate dal Consiglio Comunale solo a fine Dicembre 2022;

Ritenuto dunque opportuno procedere ad indire apposita gara solo per il rimanente periodo scolastico presumibilmente dal 01 febbraio 2023 fino alla chiusura dell'anno scolastico;

CONSIDERATO che l'importo contrattuale dell'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2022/2023 (periodo 01 febbraio – giugno 2023) - stimato in € 72.600,00 oltre IVA di legge;

RITENUTO di dover procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo di cui in oggetto previo esperimento di procedura negoziata ai sensi del combinato disposto dell'art. 35, C. 1, e art. 36, C. 2, lett. b), del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, C. 3, e art. 144, C. 1, del D. Lgs. 50/2016;

RICHIAMATO il disposto dell'art. 32 comma 2 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 secondo il quale, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, l'amministrazione decreta o determina di contrarre, in conformità al proprio ordinamento, individuando:

- gli elementi essenziali del contratto;

- i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RICHIAMATO, altresì, il disposto dell'art. 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 in forza del quale la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

a) il fine che con il contratto si intende perseguire;

b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;

c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

DATO ATTO che, per quanto non espressamente previsto nel D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, le procedure di affidamento e le altre attività amministrative in materia di contratti pubblici si espletano nel rispetto delle disposizioni sul procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni e integrazioni;

RILEVATO inoltre che, per quanto non espressamente previsto nel D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, l'attività contrattuale si svolge nel rispetto, altresì, delle disposizioni stabilite dal codice civile;

DATO ATTO in proposito che:

1. con l'appalto e il conseguente contratto si intende esternalizzare il servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2022/2023 con il costo di ogni singolo pasto a carico degli utenti;

2. il Comune di farà carico di anticipare e pagare il costo dei pasti del personale scolastico avente diritto .

3. che l'eventuale quota di compartecipazione per i meno abbienti a carico del Comune sarà determinata con apposito atto e successivamente all'aggiudicazione.

RITENUTO:

- che trattandosi di una concessione di servizi, si applica quanto previsto dalla parte III del Decreto Legislativo n° 50/2016 (art. 164 e seguenti) ;

- che in ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 co. 12 del D.lgs.50/2016 o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;

- che l'offerta vincherà il concorrente per 180 gg. dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla Stazione appaltante;

PRECISATO CHE:

- il subappalto non è ammesso;

- la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, ex art. 80 D.Lgs. 50/2016, degli operatori economici debba essere esperita mediante ricorso all'utilizzo del sistema cosiddetto AVCPass o in alternativa con le modalità tradizionali;

DATO ATTO che:

- il CIG 944591252C

- il CPV: 55523100-3 Servizi mensa scolastica;
- in relazione a quanto previsto dall'art. 51, co. 1, del D.Lgs. 50/2016, il servizio in questione ha natura di lotto funzionale e non può essere ulteriormente suddiviso in lotti;
- le richieste di chiarimento devono essere formulate esclusivamente per scritto ai seguenti indirizzi e-mail

-serafino.cocuzza@comune.leonforte.en.it per chiarimenti sul bando, allegati e per la fase di gara

RICHIAMATI i principi e le disposizioni contenute nella legge 6 novembre 2012 n. 190, per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione e, in particolare, il disposto dei commi 16 e 32 dell'art. 1;

RICHIAMATI:

- i principi e le disposizioni del D.Lgs. 14 marzo 2013 n. 33, sul riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni e, in particolare, l'art. 37 sugli obblighi di pubblicazione concernenti i contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- l'art. 1, comma 15 della legge 6 novembre 2012 n. 190, in ordine agli obblighi di pubblicazione delle informazioni relative ai procedimenti amministrativi sui siti ufficiali delle pubbliche amministrazioni secondo criteri di facile accessibilità, completezza e semplicità di consultazione;
- l'art. 29 del D.Lgs. 50/2016.

CONSIDERATO, al fine dell'avvio della procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 del D. Lgs. 50/2016, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto, di approvare i seguenti atti:

- avviso di manifestazione di interesse (all. A) , con allegata istanza per la manifestazione di interesse (all.A 1)
- schema del disciplinare/capitolato speciale d'appalto (all. B)
- criteri di valutazione dell'offerta (allegato C);
- DRUVI (allegato D)

RITENUTO che la procedura di gara e i requisiti di ammissione individuati sono conformi alla normativa vigente e idonei ad assicurare l'affidamento del servizio nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, rotazione previsti dalla normativa vigente in materia contrattuale;

VISTI: il D.lgs. 50/2016; l'art.107 e l'art.183 del D.lgs.n.267/2000

l'OREELL vigente in Sicilia così come modificato dalla L.R. 07/09/98, n. 23 e ss.mm.ii;

DETERMINA

1. DI PROCEDERE, all'appalto in concessione del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2022//2023, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera b), del vigente Codice dei Contratti approvato con D.Lvo 50/2016, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, c. 3, e art. 144, c. 1, del D. Lgs. 50/2016.

2. DI APPROVARE i seguenti atti:

- avviso di manifestazione di interesse (all. A) , con allegata istanza per la manifestazione di interesse (all.A 1)
- schema del disciplinare/capitolato speciale d'appalto (all B)
- criteri di valutazione dell'offerta (allegato C);
- DRUVI (allegato D)

3. DARE ATTO, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, che:

- il fine che con il contratto ed il relativo oggetto che si intende perseguire sono quelli specificati nello schema di capitolato;
- oggetto del contratto: *servizio di refezione scolastica 2022/2023 , periodo 01 febbraio – giugno 2023*);
- forma del contratto: forma contrattuale pubblica con stipula a cura del segretario generale dell'ente ;
- durata del contratto: mesi 5;

- modalità di scelta del contraente: *procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. L.vo n.50/2016*; a tal fine viene attivata una preventiva indagine di mercato che verrà effettuata con le seguenti modalità: *individuazione degli operatori economici da invitare mediante la pubblicazione di un avviso di manifestazione di interesse*. L'amministrazione non opera alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici che intendano partecipare alla presente procedura, fermo restando l'applicazione del principio di rotazione in fase di invito alla gara.

L'invito degli operatori economici verrà effettuato mediante Posta elettronica certificata (PEC).

- motivazione che sta alla base della scelta della procedura: *il ricorso alla procedura negoziata garantisce la massima partecipazione possibile delle ditte interessate in possesso dei requisiti richiesti*;
- criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art-95 del Decreto Legislativo 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, sulla base dei criteri indicati nell'allegato "A";
- le clausole ritenute essenziali sono riportate nel capitolato d'oneri, allegato alla presente determinazione.
- Clausola sociale : Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendone l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

- l'importo posto a base d'asta in € 3,30 (oltre IVA) a pasto, stimato in n.22.000 pasti complessivi per la durata dell'appalto per un importo presunto di € 72.600,00 (diconsi euro settantaduemilaseicento /00) oltre IVA oltre agli oneri di sicurezza di € 0,02 per pasto pari a €. 440,00 oltre IVA;

- in considerazione del valore della concessione le imprese partecipanti sono esonerate dal versamento del contributo Anac

4. PROCEDERE alle operazioni di gara: mediante affidamento diretto previa valutazione di preventivi di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, da invitare successivamente alla dichiarazione di manifestazione di interesse. Le modalità di gara verranno esplicitate nella lettera di invito.

5. Riservarsi di procedere alla nomina della commissione aggiudicatrice successivamente alla presentazione delle offerte

Termine di presentazione delle offerte : la scadenza verrà fissata successivamente alla presentazione delle manifestazioni di interesse di cui all'avviso (all A)

6. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento all'albo pretorio *on line* al fine di garantire la conoscenza del provvedimento e di dare attuazione alle forme di pubblicità prescritte dall'art. 29 del d.lgs. n. 50/2016.

7. ai fini del pagamento del contributo di gara a favore di ANAC, di disporre l'impegno di euro 30,00. da versare attraverso il Servizio di Economato dell'ente

8. IMPEGNARE con successivo e apposito atto la somma necessaria per il pagamento dei pasti a favore del personale scolastico e l'eventuale contribuzione da parte del comune a favore delle fasce meno abbienti.

ALLEGATI :

- avviso di manifestazione di interesse (all. A), con allegata istanza per la manifestazione di interesse (all.A1)
- schema del disciplinare/capitolato speciale d'appalto (all. B)
- criteri di valutazione dell'offerta (allegato C);

- DRUVI (allegato D)


Disponibile cap. 3100
esercizio 2023 € 25.000,00
VISTO

Si attesta la regolarità contabile
(art. 55, co 5 Legge 142/91 - L.R. 48/91)

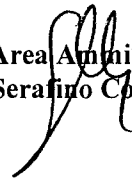
Li, _____

IL CAPO SETTORE FINANZIARIO

(Dr. Nicolò Costa)


17/01/2023

Il Capo Settore 1- Area Amministrativa - IL RUP
Dott. Serafino Cocuzza





CCOMUNE DILEONFORTE

Provincia di Enna

ALLEGATO A- DETERMINA ~~DEL =/10/2022~~ n.29 del 17.01.2023

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

PER INVITO A PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B , D.LGS 50/2016 E SMI

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023(periodo 01 febbraio - giugno 2023) CIG 944591252C CPV -55523100-3

TERMINE ENTRO CUI PRESENTARE LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE:

27.../01/2023 ORE 23.59

SI RENDE NOTO CHE

il Comune di Leonforte intende affidare a mezzo procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett.b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020 procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. B , il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2022/2023.

Si avvia, pertanto, la presente indagine di mercato, al fine di raccogliere le manifestazioni d'interesse degli operatori economici in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 2), tra i quali verranno individuati n. 5 operatori economici da invitarsi alla procedura negoziata prevista dall'art. 1, comma 2 lett.b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020.

1) OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Istituto comprensivo "Dante Alighieri "

Gli operatori economici dovranno provvedere alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti presso la cucina centralizzata sita nei locali di Piazza Parano , nonché al trasporto e alla consegna degli stessi presso le varie articolazioni del predetto Istituto comprensivo , alla preparazione dei vari refettori, alla distribuzione dei pasti, allo sgombero e alla gestione dei rifiuti mediante proprio personale, al ritiro, alla pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente. E' è previsto che la distribuzione dei pasti nei locali adibiti a refettorio e/o locali ove comunque si svolge il servizio e il successivo ritiro del materiale residuo dopo pasto all'interno dei refettori avvenga a cura di personale comunale che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicatrice

Il servizio si svolgerà nei giorni dal lunedì al venerdì, con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui l'attività didattica è sospesa per qualsiasi ragione.

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla manutenzione e alla costante pulizia dei carrelli termici, dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per la distribuzione del cibo. La fornitura delle attrezzature e dei prodotti per tali operazioni è a carico della Ditta affidataria.
Importo presunto dell'appalto è di € 72.600,00 iva esclusa, e € 880,00 per oneri sicurezza, corrispondenti a 22.000 pasti previsti nel periodo considerato

L'importo del singolo pasto a base di gara è di € 3,32, iva esclusa, di cui:

- € 3,30 soggetto a ribasso;
- € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte in aumento a pena di esclusione.

Durata dell'appalto: anno scolastico 2022/2023 periodo 01 febbraio-giugno 2023

Classificazione del servizio: CPV – 55523100-3 Servizi di mensa scolastica

Subappalto: Non previsto ne consentito .

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione d'interesse tutti gli operatori economici indicati nell'art. 45, anche nelle forme di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.. Gli operatori economici per poter presentare manifestazione d'interesse devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) di ordine generale (art. 80 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

- non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80;
- assenza del divieto a contrattare con la pubblica amministrazione, previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001;
- Iscrizione al Bando in Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) "Servizi di ristorazione";

b) di idoneità professionale (art. 83 comma 1, lettera a) e comma 3 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

- Iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro per il ramo di attività oggetto del presente appalto.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d), e) D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) ogni componente del Raggruppamento o Consorzio (nonché il Consorzio stesso, se già formalmente costituito con atto notarile) deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto b).

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., i requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto B) devono essere posseduti sia dal Consorzio sia dalle imprese consorziate per le quali il Consorzio abbia dichiarato di partecipare.

c) di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lettera b), commi 4, 5 e 7 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2019/2020/2021 per un importo almeno pari ad € 80.000,00 (al netto di I.V.A.) nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica).

Capacità tecniche e professionali:

- a) Avere svolto nel triennio antecedente la gara (2019-2020-2021) almeno un (1) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni.

Per servizio analogo s'intende il contratto avente ad oggetto "Servizi di ristorazione scolastica" con il confezionamento di un numero pari o superiore a 20.000 pasti per anno e che abbia avuto

regolare esecuzione.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d, e, D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) il requisito di cui al presente punto a. deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. e ii. il requisito di di cui al presente punto a. deve essere posseduto ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.;

-b) Avere conseguito la certificazione UNI EN ISO 14001 o registrazione EMAS.

-c) All'atto di presentazione dell'offerta dovrà essere dichiarata la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione dei pasti, con le caratteristiche di cui all'art. 9 di capitolato speciale d'appalto, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato speciale d'appalto e in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme in materia.

Il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura in questione può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000 (come da modello allegato A) alla presente).

Avvalimento

Non è ammesso l'avvalimento per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.

Per i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs.50/2016.

In sede di manifestazione d'interesse dovranno essere indicati i requisiti di capacità economico-finanziario nonché di capacità tecnico-professionale oggetto di avvalimento. La restante documentazione necessaria per l'avvalimento dovrà essere presentata in sede di gara. L'operatore economico che ha presentato manifestazione d'interesse individualmente e poi invitato individualmente alla procedura di gara ha facoltà di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti, in conformità a quanto disposto dall'art.48, comma 11, del D.Lgs.50/2016 e ss. mm. e ii.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, è fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

3) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE.

Gli operatori economici devono far pervenire la manifestazione di interesse all'indirizzo PEC: protocollo@comune.leonforte.en.it a pena di esclusione, entro le ore 23.59 del giorno 27/01/2023 con il seguente oggetto:

"MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L' A.S. 2022/2023 – periodo 01 febbraio – giugno 2023 ".

La manifestazione d'interesse, in lingua italiana, deve essere, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, ovvero da tutti i legali rappresentanti delle imprese facenti parte di un costituendo RTI o Consorzio digitalmente ovvero se con firma olografa, corredata di copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore o dei sottoscrittori.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d), e) D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., la manifestazione d'interesse, preferibilmente utilizzando il modello allegato 1, dovrà essere presentata sia dall'impresa mandataria/capogruppo/consorzio che dalla/e mandante/ o consorziata/e. In caso di consorzi di cui art. 45, comma 2 lettere b) e c), D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., la manifestazione d'interesse, preferibilmente utilizzando il modello allegato 1, dovrà essere presentata sia dal consorzio, sia dalla consorziata indicata dal consorzio quale esecutrice.

4) DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO PER LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

La documentazione di riferimento è costituita da:

- Capitolato speciale d'appalto;
- criteri per la valutazione delle offerte
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze;
- Modello allegato n. A1) al presente avviso)istanza di manifestazione di interesse ;

5) MODALITA' DI INDIVIDUAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE A GARA

Successivamente alla scadenza del termine utile per la presentazione delle "Manifestazioni di interesse", si procederà alla verifica circa la regolarità e completezza dei contenuti delle stesse, con riferimento in particolare alla dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione. In caso di carenza di qualsiasi elemento formale della manifestazione d'interesse presentata, verrà assegnato al richiedente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine assegnato la manifestazione di interesse non verrà presa in considerazione.

Costituiscono irregolarità non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi Ordinari le comunicazioni inerenti la procedura saranno inoltrate all'impresa indicata quale mandataria o capogruppo.

Nel caso in cui alla scadenza del termine perentorio di cui alla presente indagine di mercato pervenissero un numero di manifestazioni di interesse superiore a n. 5, l'ente procederà ad invitare tutti i soggetti che abbiano manifestato l'interesse a partecipare e in regola con la documentazione di cui sopra .

6) PROCEDURA DI GARA

Trattandosi di una indagine di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara di cui al presente avviso, non è richiesto in alcun modo, in questa fase, di presentare offerte, ma solo manifestazioni d'interesse. Non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito. Le successive modalità di espletamento della gara verranno esplicitate nella lettera di invito .

7) AVVERTENZE

La presente indagine non vincola in alcun modo il Comune di Leonforte che si riserva di valutare l'opportunità di avviare la successiva procedura negoziata ai sensi dell' art. 1, comma 2 lett.b, del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020

8) OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Successivamente alla manifestazione d'interesse, per la formulazione dell'offerta e a pena di esclusione dalla gara, verrà richiesto il sopralluogo nei locali destinati al servizio di ristorazione scolastica secondo modalità che verranno dettagliate nella lettera invito.

9) PROTOCOLLO DI LEGALITA'

Al relativo affidamento si applicheranno le clausole pattizie dei protocolli di legalità sottoscritti dall'ente Comune di Leonforte

10) CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI APPROVATO CON D.P.R. 62/2013.

Il soggetto affidatario si impegna a rispettare e a far rispettare per quanto compatibili dai propri dipendenti o collaboratori, il "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con D.P.R. n. 62/2013, allegato alla documentazione di gara e il "Codice di comportamento dei dipendenti" del Comune di Leonforte .

E' altresì a conoscenza che la violazione di quanto stabilito dal D.P.R. n. 62/2013 (Regolamento recante "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 165/2001") e dal "Codice di Comportamento dei dipendenti" del Comune di Leonforte può costituire causa di risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

11) ULTERIORI INFORMAZIONI

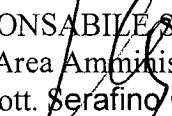
Il presente avviso è pubblicato all'Albo pretorio on-line del Comune dal ..-01-2023 al ...-01-2023 e sul sito internet istituzionale dell'Ente www.comune.leonforte.it in Amministrazione Trasparente, link "Bandi di gara e contratti".

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Reg. UE 679/2016 e nel D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii, per finalità unicamente connesse alla procedura in argomento.

Il responsabile unico del procedimento (RUP) è il Dott. Serafino Cocuzza , Responsabile dell'Area Amministrativa – settore 1 che può essere contattato al seguente numero di telefono: 0935/665100 – lun./ven. 10:00 – 12:30.

Leonforte 17/01/2023

IL RESPONSABILE SETTORE 1
Area Amministrativa
Dott. Serafino Cocuzza





COMUNE DILEONFORTE

Provincia di di Enna

ALLEGATO A1- DETERMINA ²⁹ DEL 17/01/2023

La presente deve essere trasmessa via pec al seguente indirizzo :
protocollo@comune.leonforte .en.it

AL COMUNE DI LEONFORTE
SETTORE 1 – AREA AMMINISTRATIVA

OGGETTO: Manifestazione di interesse per invito a procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 ,lett. B e s.m.i. per affidamento "Servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2022/2023 – periodo 01 febbraio-giugno 2023 " – CIG **944591252C-**. CPV 55523100-3

Manifestazione d'interesse e Dichiarazione ai sensi degli artt.46 e 47 D.P.R. 445/2000).
Il sottoscritto

nato il _____ a _____ C.F. _____

residente a _____ Prov. _____ CAP _____

_____ in
Via/Piazza _____ n.

in qualità di _____

(indicare la qualifica esatta all'interno dell'Impresa: titolare, legale rappresentante, ecc.)
dell'impresa _____

(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica)
con sede legale a _____

in Via/Piazza _____ n.

e con sede operativa a _____

in Via/Piazza _____ n.

Codice Fiscale n. _____ P. I.V.A. n. _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

in qualità di:

-impresa singola

-capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE già costituito fra le imprese:

-capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE da costituirsi fra le imprese:

-mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE già costituito fra le imprese:

-mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario o di un GEIE da costituirsi fra le imprese:

-consorzio di tipo _____ ai sensi dell'art.45, comma 2 - lett.b, c), del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.;

-consorziata del consorzio _____ per la quale il Consorzio di cui all'art. 45, comma 1 - lettere b, c, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ha dichiarato di concorrere

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

a partecipare alla selezione per l'individuazione dei soggetti da invitare alla procedura negoziata che sarà avviata per l'affidamento del servizio in oggetto specificato.

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e delle conseguenze previste dall'art. 75 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

a) di essere in possesso dei requisiti minimi essenziali stabiliti nell'“Avviso di indagine di mercato” per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto;

b) di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-professionale e tecnica organizzativa richiesti per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto;

c) nel caso in cui l'operatore economico intenda soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e/o tecnico-professionale avvalendosi dei requisiti di altro soggetto ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.:

che per partecipare alla procedura negoziata in oggetto intende ricorrere all'avvalimento ex art. 89 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per i seguenti requisiti:

(Depennare la presente lettera nel caso non ricorra la fattispecie)

d) nel caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 - lettera c), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.:

di manifestare interesse per i seguenti consorziati:

o, in alternativa,

dichiara che il consorzio non manifesta interesse per alcuna consorziata, intendendo eseguire direttamente l'incarico con propria organizzazione di impresa;

(Contrassegnare l'ipotesi che interessa o depennare l'ipotesi che non interessa)

e) di essere a conoscenza che la presente manifestazione d'interesse non vincola in alcun modo il Comune di Leonforte che sarà libero di seguire anche altre procedure e che la stessa 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;

f) di essere a conoscenza che il possesso dei requisiti richiesti per l'affidamento del servizio sarà oggetto di dichiarazione specifica in sede di partecipazione alla procedura negoziata e che quanto dichiarato sarà accertato dall'Amministrazione nei modi di legge in occasione della procedura negoziata stessa;

g) dichiara inoltre:

Domicilio fiscale

Codice fiscale _____ - Partita I.V.A.

Indirizzo PEC _____

Indirizzo posta elettronica non certificata _____

N. di fax _____ il cui utilizzo autorizza per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura.

(Luogo e data) _____

(Firma) _____

N.B.: In caso di sottoscrizione olografa, allegare copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

Qualora la manifestazione d'interesse sia sottoscritta da un procuratore del titolare/legale rappresentante deve essere allegata anche copia conforme all'originale della relativa procura



COMUNE DI LEONFORTE

PROVINCIA DI ENNA

Allegato "B" alla determina n. 29 del 17-1-2023

**CAPITOLATO SPECIALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2022/2023- periodo 01 febbraio –giugno 2023
ALUNNI ISTITUTO COMPRENSIVO DANTE ALIGHIERI
CIG : CIG 944591252C CPV 55523100-3**

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma dell'appalto.

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, compresa la riscossione della quota di costo a carico degli utenti; lo smaltimento dei rifiuti verrà assicurato con personale dell'Ente:

L'appalto decorrerà a partire a seguito dell'espletamento delle procedure di gara e dell'affidamento. L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione dei pasti a carico della ditta agli alunni dell'Istituto Comprensivo Dante Alighieri di Leonforte. Esso comprende la distribuzione dei pasti preconfezionati presso i plessi delle scuole materne ed elementari e medie oltre le attività in ordine alla veicolazione e consegna. L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì. La distribuzione dei pasti dovrà essere eseguita presso i plessi scolastici delle medesime scuole di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2022/2023:

- I.C.S. Dante Alighieri – Leonforte (ex Dante Alighieri e G. Verga) : n. 24 classi a tempo prolungato suddivisi nei vari plessi (ex Verga, ex d. alighieri, N. Vaccalluzzo, Liardo, Branciforti, Collegio, via della resistenza, Zona Torretta ; via Lombardia per complessivi n. 300 alunni aventi diritto , oltre 50 pasti per il personale scolastico ;

Il numero dei pasti da fornire potrà variare a seconda degli alunni iscritti che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, etc..

Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, secondo le necessità delle varie scuole, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Le quantità giornaliere dei pasti saranno stabilite sulla base delle presenze effettive che saranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dai presidi didattici delle scuole, al concessionario, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo. In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. In caso di mancanza di erogazione di acqua, gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non

danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 17, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti. Nella preparazione dei pasti il concessionario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Art. 3 — Importi a base d'asta

L'importo unitario a base d'asta e stimato in: £ **3,30** (IVA esclusa) per singolo pasto, oltre ad £ 0,02 (IVA esclusa) per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, tenuto conto dei rilevati nel servizio effettuato nel precedente anno scolastico dalla ditta aggiudicataria ne ammonta ad € 72.600,00 (I.V.A. esclusa), oltre ad € 440,00 (IVA esclusa) quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso), determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto (**n. 22.000 pasti stimati**).

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Quadro Economico: Importo a base d'asta € 72.600,00+iva, di cui

a)	Costo unitario pasto € 3,20 x 22.000,00 stimati pasti per anno . 72.600 (Importo a base d'asta soggetto a ribasso)		
b)	Oneri di sicurezza previsti	€	440,00
	Importo a base d'asta	€	73.040,00
c)	Iva 4% su a) e b)	€	2.921,6
	Importo del progetto	€	75.961,6
	*Incentivo funzioni tecniche art. 113	€	1.480,8
	(2%) (su importo a base d'asta, a+b)		

*L'incentivo funzioni tecniche sarà a carico dell'Impresa aggiudicataria che dovrà versare la somma relativa al Comune di Leonforte prima del Contratto.

L'incentivo verrà utilizzato per il pagamento della commissione aggiudicatrice, limitatamente ai componenti esterni all'Ente

Art. 4- REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA:

Possono presentare domanda gli operatori economici così come individuati dall'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, anche nelle forme di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs 50/2016 e smi. per i quali non sussistano i motivi di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016, in possesso dei requisiti di idoneità professionale, della capacità economico e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016

A) Requisiti di ordine generale (art. 80 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

- non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80;
- assenza del divieto a contrattare con la pubblica amministrazione, previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001;
- Iscrizione al Bando in Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) "Servizi di ristorazione";

B) REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 83 comma 1, lettera a) e comma 3 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

- a) Iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro per il ramo di attività oggetto del presente appalto. Mensa scolastica " CPV 55523100-3

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d), e) D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) ogni componente del Raggruppamento o Consorzio (nonché il Consorzio stesso, se già formalmente costituito con atto notarile) deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto b).

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., i requisiti di ordine generale di cui al punto a) e di idoneità professionale di cui al punto B) devono essere posseduti sia dal Consorzio sia dalle imprese consorziate per le quali il Consorzio abbia dichiarato di partecipare.

b) adozione del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;

C) CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 83, comma 1, lettera b), commi 4, 5 e 7 D.lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.):

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2019/2020/2021 per un importo almeno pari ad € 40.000,00 (al netto di I.V.A.) nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica).

Capacità tecniche e professionali:

- a) Avere svolto nel triennio antecedente la gara (2019-202-2021) almeno un (1) servizio

analogo a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni.

Per servizio analogo s'intende il contratto avente ad oggetto "Servizi di ristorazione scolastica" con il confezionamento di un numero pari o superiore a 20.000 pasti per anno e che abbia avuto regolare esecuzione.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, già costituiti o da costituirsi (art. 45, comma 2, lettere d, e, D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.) il requisito di cui al presente punto a. deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. e ii. il requisito di cui al presente punto a. deve essere posseduto ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.;

-b) Avere conseguito la certificazione UNI EN ISO 14001 o registrazione EMAS.

-c) All'atto di presentazione dell'offerta dovrà essere dichiarata la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione dei pasti, con le caratteristiche di cui al presente capitolato speciale d'appalto, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato speciale d'appalto e in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme in materia.

Il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura in questione può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000 .

Avvalimento

a) Non è ammesso l'avvalimento per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale. Per i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs.50/2016.

In sede di manifestazione d'interesse dovranno essere indicati i requisiti di capacità economico-finanziario nonché di capacità tecnico-professionale oggetto di avvalimento. La restante documentazione necessaria per l'avvalimento dovrà essere presentata in sede di gara. L'operatore economico che ha presentato manifestazione d'interesse individualmente e poi invitato individualmente alla procedura di gara ha facoltà di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti, in conformità a quanto disposto dall'art.48, comma 11, del D.Lgs.50/2016 e ss. mm. e ii.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, è fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Art. 5 — Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre tabelle dietetiche a cura di un dietista rapportate all'età degli alunni delle scuole ammesse al servizio, regolarmente viste dall'ASP di Enna. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dal concessionario.

Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche che saranno viste e approvate dall'ASP competente per territorio. I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicati dalle tabelle medesime tenuto conto del fabbisogno calorico corrispondente alla tipologia di utenza (alunni infanzia 3-5 anni , alunni primaria 6-11 anni , alunni media inferiore 12-14 anni).

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di badare a modificare i menu per migliorarne la qualità ed il gusto gradito agli alunni .

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranze al glutine o altro dovranno essere certificate. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la

distribuzione delle diete personalizzate suddette.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo, devono essere apposte, in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni: Nome della ditta- Ingredienti- Scadenza.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente: Un pasto preconfezionato formato da : un primo, un secondo un contorno, un panino confezionato in busta; frutta; una tovaglietta in carta monouso e un tovagliolo, posate di plastica monouso , un bicchiere di plastica monouso .

La ditta dovrà provvedere altresì alla fornitura e distribuzione d'acqua necessaria al pranzo .

Alle scuole dovranno pure essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino).

Art. 6 - Trasporto.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari». I veicoli per il trasporto devono essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 14,00 sulla base delle diverse articolazioni orarie richieste dai vari plessi.

CAPO II- NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 7 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici)

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Gli ortaggi e la frutta di stagione e di prima qualità,
- b) I legumi devono essere secchi, integri, privi d' impurità e corpi estranei.
- c) Formaggi da condimento e da pasto deve essere di prima scelta e marchiato, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze:
- d) Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- e) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- f) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme l'olio di condimento, deve essere di tipo extravergine di oliva.
- g) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- h) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro.
- l) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.
- m) Le carni suine, bovine e avicunicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione.-
- n) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura.

In caso di fornitura di prodotti tipici e di produzione locale (Frutta, verdure, legumi, olio ecc. previsti nel servizio e dichiarati dalla ditta aggiudicataria va indicata la tracciabilità con idonea documentazione.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte a evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n.283. **Art.**

Art. 8 - Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso. All'atto dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà comunicare l'elenco del personale da impiegare con indicazione della qualifica e rapporto di lavoro. Nel caso di sostituzione del personale impiegato il concessionario dovrà tempestivamente i nuovi nominativi all'Ente.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il concessionario di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti d'idoneità sanitaria del personale devono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli a ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti, e idonei copricapo che contengano la capigliatura in condizione di pulizia (DPI).

Clausola sociale : Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendol'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Il personale previsto nel progetto di gara è il seguente :

Mansione	Orario settimanale	n. unità	livello	ccnl	Sede di lavoro	Costo orario	Costo settimanale
Cuoco	15	1	4	Pubb.esercizi	Piazza Parano Plesso Liardo	20,47	307,05
Aiuto cuoco	10	1	5	"	"	19,24	192,40
Addetto servizi mensa e lavaggio	20	2	6s	"	"	18,51	370,20
Autista-Addetto consegna pasti e ritiro ticket	20	1	5	"	"	19,24	384,80

Le attività relative alla distribuzione dei pasti presso i refettorio o locali destinati alla consumazione del pasto scolastici saranno garantite da personale comunale che verrà reso disponibile alla ditta aggiudicataria . Lo stesso personale garantirà il ritiro dei residui e del materiale post pranzo.

Art. 9 - Comodato d'uso Cucine Comunali

Il Comune di Leonforte, concede, per le finalità di cui al presente capitolato, il comodato d'uso del

centro di cottura sito presso il Plesso Liardo, completo e funzionante per la preparazione dei pasti.

Il Comune s'impegna a pagare tutte le utenze concernenti il centro di cottura di cui è proprietario.

Il responsabile dell'impresa dovrà sottoscrivere apposito verbale di consegna del centro di cottura, impegnandosi ad effettuare tutta la manutenzione ordinaria e le pulizie dei locali, e la pulizie finali, mentre eventuali manutenzioni straordinarie saranno a carico del comune. La Ditta Appaltatrice, prima dell'inizio del servizio dovrà effettuare una pulizia straordinaria del locale cucina e dei locali accessori alla medesima, nonché di tutta l'attrezzatura, stoviglie e pentolame inclusi, necessaria all'esecuzione del servizio, dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

E' comunque data facoltà di poter utilizzare il proprio centro preparazioni pasti purché in regola con le norme igienico-sanitarie. In caso d'indisponibilità del centro cottura comunale, indipendentemente dalla durata e dalla ragione, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare la prosecuzione del servizio mediante un centro cottura alternativo, in regola con le norme igienico sanitarie, senza pretendere alcun risarcimento da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 10 - Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Enna, **un nucleo di controllo interno** di cui fanno parte il Capo Settore 1, il Funzionario Responsabile addetto al servizio o altro dipendente individuato dal Capo Settore, due rappresentanti dei genitori per ogni circolo didattico, un rappresentante dell'amministrazione.

I controlli saranno a vista ed effettuati in qualsiasi momento del servizio sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici, fermo restando che l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli nelle varie fasi del servizio.

Art. 11 - Modalità luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti. La consegna dei pasti caldi dovrà essere effettuata entro le ore 14,00. Tale orario deve essere osservato in modo tassativo e può essere modificato solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

In caso di mense dove il numero di utenti è superiore alla capienza saranno osservati due o più turni con modalità oraria, da concordare con la Direzione Didattica. Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60°C per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La quantità dei pasti forniti a ogni singola scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicata anche la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 12 - Subappalto

Alle imprese è espressamente vietato subappaltare a terzi.

Art. 13 - Pagamenti.

Il costo del servizio e a totale carico delle famiglie per cui il pagamento del ticket dovuto al concessionario per la fornitura dei pasti avverrà direttamente dai genitori degli alunni. A tal fine la ditta dovrà organizzare autonomamente il servizio di vendita, rilasciando regolare ricevuta fiscale agli acquirenti. Per quanto attiene il pagamento dei pasti del personale della scuola il Comune pagherà il costo dei pasti alla ditta a seguito presentazione di fattura mensile, previa verifica periodica del

numero dei pasti consumati secondo modalità e scadenze convenute con il concessionario, da confluire su un conto corrente dedicato che verrà comunicato al Comune.

L'eventuale quota di contribuzione da parte del Comune per le fasce meno abbienti sarà stabilita successivamente qualora le condizioni di bilancio lo consentiranno.

Per il pagamento di eventuale contribuzione al costo dei pasti giornalieri da parte del Comune nei confronti delle fasce più deboli da individuare con appositi atti si provvederà a cura del Comune previa individuazione dei soggetti da parte dell'Ufficio e comunicazione alla ditta aggiudicataria. In tali casi la ditta aggiudicataria riscuoterà la parte spettante all'utente direttamente dai genitori mentre la differenza sarà versata dal Comune di Leonforte, dietro presentazione di fattura mensile accompagnata dall'attestazione dell'Ufficio sulla rispondenza del numero dei pasti consumati da tale fascia. Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture sarà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. Nella fattura verrà indicato il CIG e l'IBAN sul conto corrente dedicato.

Art. 14 - Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e ssmi. E' data facoltà al Comune di Leonforte, nella qualità di Ente concessionario di effettuare controlli per quanto concerne gli adempimenti di cui sopra.

Art. 15 - Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale è reperibile. Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti d'imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la fornitura dei pasti presso tutte le scuole servite e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, fatte salve le prescrizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n° 22 e al decreto legislativo 8 novembre 1997, n° 389.

Art. 16 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Art. 17- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da

parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti alla gestione della fornitura.

Art. 18 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolano un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;
- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menu concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.

1. In caso di recidività di cui ai precedenti punti. Le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 19 - Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.
- f) L'appalto è revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Enna o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze;
- g) la ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010. Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, esegua i pagamenti senza avvalersi del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura — Ufficio territoriale del Governo.

Art. 20 — Garanzia definitiva.

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà costituire una **garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale**, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per il Comune, l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la garanzia, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importi.

Art. 21 - Spese e oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria. La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Art. 22 — Rinvio e disposizione di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 23 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

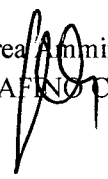
- le finalità a cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 24 - Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa Aggudicataria le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.

Il Capo Settore 1- Area Amministrativa
DOTT. SERAFINO COCUZZA





COMUNE DI LEONFORTE

ALLEGATO C alla determina n. 29 Del 14/01/2022 17/01/2023

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

	CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
A	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA	70
B	VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA	30
	TOTALE	100

QUALITA' (OFFERTA TECNICA) - alla valutazione tecnica, che sarà effettuata in base ai seguenti parametri, sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di 70 punti, così suddivisi:

Criteria	Punteggio max	Sub criterio	Sub punteggio
(A) SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO Elaborazione di un progetto di educazione alimentare per le scuole interessate dal tempo prolungato, redatto in massimo 10 fasciate f.to A4, sottoscritto dal legale rappresentante della ditta partecipante, in cui devono essere precisate le caratteristiche di svolgimento del servizio, le risorse finanziarie, strumentali, tecniche ed umane messe a disposizione. Da allegare la proposta di menu redatta e sottoscritta da un esperto in possesso dei titoli previsti dalla legge, che dovrà risultare attinente alle tabelle dietetiche fornite dall'A.S.P. e corrispondente al fabbisogno calorico di alunni di scuola dell'infanzia, primaria e media di 1° grado. Il progetto dovrà tenere conto di particolari esigenze di tipo alimentare, terapeutico o religioso, Regolarmente documentate.	30		
		Indicazione dell'organigramma dettagliato del personale che l'impresa si impegna ad adibire al servizio, del livello di professionalità di ognuno, nonché una descrizione esaustiva delle funzioni svolte, del numero di persone adibite al refettorio, i turni di lavoro, le presenze fra le varie figure lavorative, le sostituzioni, il numero delle persone presenti nella fascia oraria di esecuzione del servizio.	10 punti
		Indicazione delle modalità di selezione dei fornitori e di approvvigionamento delle derrate alimentari	5 punti
		Allegazione elenco dei fornitori	5 punti
		Indicazione modalità di preparazione e confezionamento dei pasti	5 punti
Varietà della proposta di menù	Da 1 a 5 punti		

1.

Criteria	Punteggio max	Sub criterio	Sub punteggio	
(B) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	3	La ditta potrà limitarsi alla dichiarazione oppure avrà facoltà di produrre uno specifico protocollo firmato con ONLUS per la distribuzione gratuita dei prodotti alimentari non somministrati agli indigenti	Soltanto dichiarazione	1 punto
			Dichiarazione e protocollo con ONLUS	Punti 3
(C) POSSEDO CERTIFICAZIONE ISO RELATIVA AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	5	ISO 9001:2000	2 Punti	
		ISO 22000:2005	3 Punti	
(D) MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA QUALITY	5	Impiego di schede di valutazione anonime per la verifica dell'indice di gradimento da sottoporre periodicamente ad un campione di utenti (10 schede per classe distribuite a caso dai docenti a famiglie e personale scolastico)	2 Punti	
		Uso di laboratori accreditati e indicazione tipologia di analisi previste	3 Punti	
(E) UTILIZZO DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI IN TUTTI I PLESSI SCOLASTICI (Allegare scheda tecnica)		Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	0 Punti	
		Contenitori, oltre a coibentazione termica, anche con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore	5 Punti	
(F) ESPERIENZA MATURATA NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	5	Per ottenere il punteggio è necessario che, per ogni anno di servizio, non sia stata elevata nessuna contestazione. In presenza di contestazioni non verrà assegnato alcun punteggio	1 Punto per ogni anno di servizio espletato negli ultimi 5, senza contestazioni.	

Criteria	Punteggio max	Sub criterio	Sub punteggio
(G) PERSONALE IMPIEGATO E QUALIFICHE	5	Impiego di più di un cuoco diplomato o in possesso di pluriesperienza pregressa	2 Punti
		Impiego di nutrizionista diplomato o di specialista in scienze dell'alimentazione,	3 punti

Q2

		quale dipendente e/o incaricato della ditta	
(H) UTILIZZO DI PRODOTTI DI QUALITA' ULTERIORIA QUELLI RICHIESTI ESPRESSAMENTE NEL CAPITOLATO SPECIALE E/O PRODOTTI D.O.P. / I.G.P. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine) <i>(La ditta offerente, per ogni prodotto utilizzato, dovrà allegare adeguata dichiarazione del fornitore e riferita al concorrente)</i>	12	Prodotti biologici e a Km Zero provenienti dalla realtà produttiva locale	0,50 punti per prodotto (max 5 punti)
		Prodotti D.O.P. / I.G.P	1 punto per ogni prodotto (Max 3 punti)
		Utilizzo del 100% dei prodotti alimentari di provenienza regionale (Sicilia), con almeno 3 prodotti biologici e/o a Km 0 e almeno due D.O.P. / I.G.P.	4 punti

PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) -

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio, nel limite massimo di 30 punti mediante l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = (RIB_i \times P) / RIB_{max}$$

Ove: P_i = punteggio che riceve il concorrente "i"

P = punteggio massimo attribuibile

RIB_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente "i"

RIB_{max} = ribasso percentuale più alto fra tutti quelli offerti

Il ribasso dovrà essere formulato sul prezzo per pasto la netto degli oneri per la sicurezza



COMUNE DI LEONFORTE

Provincia di Enna

Allegato D alla determinazione n. 29 del 17/01/2023

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO
ALL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE MATERNA, ELEMENTARE E MEDIE- ISTITUTO COMPRENSIVO DANTE
ALIGHIERI -LEONFORTE**

PERIODO INDICATIVO

Febbraio 2023 — 09 GIUGNO 2023.

Il presente documento è redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, al fine di:

- Informare le imprese aggiudicatarie della gara d'appalto, di cui al capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare.
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- Ridurre ogni possibile rischio cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e della gestione su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: ovvero l'interferenza.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivati dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, perché trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari per il periodo presuntivo: data di espletamento delle procedure di gara (febbraio 2023) — al 09 giugno 2023.

LUOGHI: refettorio presso la scuola materna e cucina e refettorio della scuola elementare "F. Liardo" di Piazza Parano.

DESCRIZIONI DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenza:

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti verso le scuole elementari e materne;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Il locale cucina si trova presso la scuola elementare ove si trova anche il refettorio per gli alunni di detta scuola sita in Piazza Parano.

Le misure generali successive andranno coordinate ed integrate con le misure di prevenzione da Covid 19 sulla base delle normative vigenti

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELLA ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti verso le scuole elementari e materne	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo