



R CITTÀ DI
RACCONIGI | Provincia di Cuneo

**PROCEDURA DI CUI ALL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B),
DEL D. LGS. 18 APRILE 2016 N. 50
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA PRIMARIA PER UN PERIODO DI 18 MESI**

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

Si rende noto che, in esecuzione della determinazione dell'Area Servizi Scolastici – Socio Assistenziali n. 193 del 18/11/2019, si intende effettuare un'indagine di mercato finalizzata alla raccolta di manifestazioni d'interesse alla partecipazione alla procedura di cui all'art. 36, comma 2, lett. b), del d. lgs. 18 aprile 2016 n. 50 [in seguito "Codice"] per l'affidamento del **Servizio di mensa scolastica per la scuola primaria per un periodo di 18 mesi**.

L'affidamento del servizio avverrà nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2, del Codice, mediante la successiva indizione di procedura di cui all'art. 36, comma 2 lett. b) del Codice tramite la piattaforma telematica TUTTOGARE PA.

Il presente avviso non costituisce in ogni caso proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il Comune di Racconigi, il quale sarà libero di avviare altre procedure.

Il Comune di Racconigi 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.

Al fine di potere effettuare eventuali comunicazioni inerenti il presente avviso, si invitano gli operatori economici ad autorizzare il Comune di Racconigi ad utilizzare la P.E.C. [posta elettronica

certificata] così come indicato nella manifestazione d'interesse. Pertanto, ogni trasmissione a mezzo P.E.C. avrà valore legale di comunicazione.

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il **Servizio di mensa scolastica per la scuola primaria per un periodo di 18 mesi.**

L'appalto si compone in particolare delle seguenti prestazioni:

- la produzione dei pasti presso un centro di cottura ubicato nel territorio del Comune di Racconigi ovvero in località sita a distanza non superiore a 20 km da Racconigi;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici;
- la consegna dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria "Aldo Moro e Caduti di Via Fani" in Via Ferruccio Ton n. 3, 12035 Racconigi;
- la sanificazione dei locali, delle stoviglie e di tutte le attrezzature, compresi i contenitori isotermitici.

Si specifica altresì che:

- il servizio sarà effettuato durante tutto l'anno scolastico, esclusi i giorni di festa previsti dal calendario scolastico regionale e di Istituto, di norma, dal lunedì al venerdì, tutti i giorni dalle ore 12,40 presso il locale refettorio; [N.B.: essendo il locale refettorio dotato di self-service, gli alunni vi accedono dalle ore 12,40 alle ore 13,00 al fine di evitare lunghe code.];
- il servizio dovrà essere effettuato in multirazione in regime fresco-caldo;
- il pasto dovrà essere conforme al menu approvato (per il periodo estivo e per il periodo invernale) da parte dell'ASL competente;
- il numero dei pasti giornalieri da preparare e l'elenco delle diete speciali verrà comunicato all'Appaltatore dalla Società incaricata, tramite apposito software, entro le ore 9,30;
- l'Appaltatore dovrà provvedere:
 - a) al confezionamento dei pasti presso il proprio Centro di cottura che verrà debitamente individuato nel progetto di gara;
 - b) all'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e alla chiusura ermetica degli stessi;
 - c) al trasporto delle vivande con mezzo coibentato conforme alle normative vigenti e dentro contenitori termici idonei; la ditta trasportatrice dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione ASL;
 - d) alla preparazione dei tavoli;
 - e) alla preparazione dei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente compresa la distribuzione dell'acqua e del pane;

- f) alla consegna del piatto preparato direttamente all'utente, presso il self-service;
 - g) alla sistemazione e al riordino dei tavoli nei refettori della scuola;
 - h) al lavaggio delle stoviglie;
 - i) alla pulizia dei locali (compreso il lavaggio mensile dei vetri e le pulizie di inizio anno scolastico);
 - j) alla deposizione differenziata dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni, alla cura dell'igiene del refettorio;
- l'Appaltatore dovrà provvedere ad espletare il servizio con mezzi propri, rispettando scrupolosamente i tempi stabiliti;
 - la distribuzione dei pasti dovrà essere fatta a cura dell'Appaltatore tramite l'uso del self service installato, con un numero adeguato di personale addetto;
 - l'Appaltatore dovrà curare il servizio di somministrazione dei pasti rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale;
 - l'Appaltatore si impegna a prevedere quotidianamente menù alternativi per bambini che necessitano di regimi dietetici o particolari per motivi di salute o allergie, documentati dal medico, o per motivi etico-religiosi;
 - pentole, posate, bicchieri e piatti saranno a carico dell'Appaltatore;
 - potranno essere utilizzate tovaglie e tovaglioli monouso. In questo caso le tovaglie dovranno essere in carta a fogli larghi.
 - l'Appaltatore sarà tenuto a rigovernare le attrezzature e le stoviglie, asportando le stesse con mezzi propri e provvedendo al lavaggio in propri locali, oppure servendosi delle attrezzature di proprietà comunale presenti presso i locali cucina e refettorio, ovvero di elettrodomestici propri da collocare a sua cura e spese nei suddetti locali.

Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché le prestazioni richieste afferiscono a un servizio unitario e non suscettibile di frazionamento.

2. DURATA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

2.1. La **durata** dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **diciotto mesi**, decorrenti dal 01.01.2020 (ovvero dalla data indicata nel provvedimento amministrativo di aggiudicazione) e fino al 30.06.2021.

2.2. L'importo presunto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge è pari a € **135.418,50** (euro centotrentacinquemilaquattrocentodiciotto/50) di cui € **0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del

Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 65.000,00** (euro sessantacinquemila/00).

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato sulla base di un costo unitario per pasto avente importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di **€ 4,50** (euro quattro/50) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, per un numero presunto complessivo di n. **30.093** pasti per i 18 mesi di affidamento.

2.3. La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento per una durata pari a **ulteriori diciotto mesi** (periodo dal 01.07.2021 al 31.12.2022) per un **importo presunto** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge non superiore a **€ 119.637,00** (euro centodiciannovemilaseicentotrentasette/00) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, tale valore massimo stimato della modifica comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato pari a **€ 57.425,00** (euro cinquantasettemilaquattrocentoventicinque/00).

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato sulla base di un costo unitario per pasto avente importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di **€ 4,50** (euro quattro/50) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 26.586 pasti per i 18 mesi di affidamento.

2.4. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario – per un massimo di **mesi sei** (periodo dal 01.01.2023 al 30.06.2023) – alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. Il **valore massimo stimato della modifica** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge è pari a **€ 50.368,50** (euro cinquantamilatrecentosessantotto/50) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, tale valore massimo stimato della modifica comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato pari a **€ 24.175,00** (euro ventiquattromilacentosettantacinque/00).

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato sulla base di un costo unitario per pasto avente importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di **€ 4,50** (euro quattro/50) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze per un

numero presunto complessivo di n. **11.193** pasti per i 6 mesi di affidamento.

2.5. Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il **valore massimo stimato dell'appalto** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge è pari a **€ 305.424,00** (euro trecentocinquemilaquattrocentoventiquattro/00) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato pari a **€ 146.600,00** (euro centoquarantaseimilaseicento/00).

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato sulla base di un costo unitario per pasto avente importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di **€ 4,50** (euro quattro/50) di cui **€ 0,00** (euro zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. **67.872** pasti per i 42 mesi di affidamento.

3. LUOGO DI ESECUZIONE

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Racconigi (CN).

Codice NUTS: ITC16.

4. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi degli articoli 34 e 71 del Codice, l'esecuzione dell'appalto avviene nel rispetto delle disposizioni inerenti i "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al d.m. 25 luglio 2011.

La stazione appaltante procederà alle verifiche di cui al medesimo decreto all'avvio e durante l'esecuzione del servizio. L'Appaltatore dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui al suddetto decreto e produrre la documentazione ivi richiesta.

5. SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi a partecipare alla procedura di cui all'oggetto gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

Poiché la procedura di affidamento conseguente alla presente indagine di mercato sarà effettuata sulla piattaforma telematica TUTTOGARE PA, sarà richiesta l'iscrizione alla medesima.

6. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono esclusi dalla presente procedura gli operatori economici per i quali sussistono:

- cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art.

53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.

7. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Gli operatori economici che intendono presentare la propria candidatura e sono in possesso dei requisiti di ordine generale sopra indicati devono altresì possedere i seguenti requisiti:

A) REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. o in analoghi registri degli Stati dell'Unione Europea, per la categoria di attività oggetto della gara.

B) REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

B1) Fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili relativi non inferiore ad € 150.000,00 (euro centocinquantamila/00) IVA esclusa.

Tale requisito è richiesto perché costituisce un indicatore della solidità attuale e della effettiva capacità operativa dell'impresa concorrente, nonché della sua affidabilità sotto il profilo finanziario.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato dovranno essere rapportati al periodo di attività.

B2) fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto per servizi di mensa scolastica riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili relativi non inferiore ad € 75.000,00 (euro settantacinquemila/00) IVA esclusa.

Tale requisito è richiesto perché costituisce un indicatore della solidità attuale e della effettiva capacità operativa dell'impresa concorrente, nonché della sua affidabilità sotto il profilo finanziario.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato dovranno essere rapportati al periodo di attività.

C) REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

C1) esecuzione negli ultimi tre anni di almeno un servizio di mensa scolastica di importo non inferiore a € 200.000,00 (euro duecentomila/00) IVA esclusa;

C2) possesso della certificazione di qualità ISO 14001 ovvero della registrazione EMAS in corso di validità ovvero prove relative all'impiego di misure equivalenti.

Agli operatori economici aventi sede in altro Stato membro dell'Unione Europea si applicano le disposizioni di cui agli articoli 49 e 83 del Codice.

8. AVVALIMENTO E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, potrà dimostrare il possesso dei succitati requisiti di carattere economico, finanziario,

tecnico e professionale, avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti morali, di idoneità professionale o dei requisiti tecnico/professionale di natura strettamente soggettiva.

Sarà consentito il subappalto entro il limite massimo del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice.

9. PROCEDURA

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 58 del Codice, l'intera procedura verrà condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzo di modalità di comunicazione in formato elettronico.

L'Ente si avvarrà per lo svolgimento della procedura della piattaforma di e-procurement denominata TUTTOGARE PA, accessibile al seguente indirizzo: <https://racconigi.tuttogare.it>.

I soggetti interessati dovranno far pervenire la propria candidatura al Comune di Racconigi, **entro le ore 12,00 del giorno martedì 3 dicembre 2019**, inserendo sul portale TUTTOGARE PA, all'indirizzo sopra indicato, categoria merceologica - CPV: 55523100-3, la manifestazione di interesse di cui al Modello A allegato al presente atto, in formato elettronico, debitamente sottoscritta con firma digitale.

L'accesso al portale TUTTOGARE PA è consentito dall'indirizzo internet <https://racconigi.tuttogare.it/> menù "Accedi".

Pertanto:

- l'operatore economico deve accreditarsi sul Sistema ed accertarsi dell'avvenuto invio utile degli atti al Sistema stesso, in esecuzione delle istruzioni fornite dal medesimo Sistema, non essendo sufficiente il semplice caricamento (upload) degli stessi sulla piattaforma telematica;
- le modalità tecniche per l'utilizzo del sistema sono contenute nell'Allegato "Norme Tecniche di Utilizzo", reperibile all'indirizzo internet sopra indicato, ove sono descritte le informazioni riguardanti il Sistema, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione, le modalità di registrazione ed accreditamento, la forma delle comunicazioni, le modalità per la presentazione della documentazione e delle offerte ed ogni altra informazione sulle condizioni di utilizzo del Sistema;
- per emergenze o altre informazioni relative al funzionamento del Sistema, non diversamente acquisibili, è possibile contattare l'Help Desk: +39 02 400 31280 – assistenza@tuttogare.it

Il Comune di Racconigi prenderà in esame esclusivamente le istanze pervenute entro il termine sopra indicato.

Il Comune di Racconigi provvederà, in seduta riservata, a verificare la correttezza e completezza delle istanze pervenute. Gli esiti delle verifiche saranno riportati in apposito verbale, il quale

Si fa presente che l'operatore non iscritto sul portale della piattaforma Tuttogare **NON** verrà invitato alla procedura di gara.

Il Comune provvederà alla spedizione dell'invito mediante la piattaforma telematica e gli operatori invitati – secondo le modalità previste nella lettera – provvederanno nei termini indicati a far pervenire la propria offerta sulla piattaforma, in modalità telematica.

Lingua utilizzata: Italiano

10. INFORMAZIONI

Informazioni in merito alla presente procedura potranno essere richieste all'indirizzo e-mail fossati@comune.racconigi.cn.it ovvero telefonicamente presso la Responsabile Unica del Procedimento sig.ra Luciana Fossati al numero: 0172/821602.

Per informazioni sull'utilizzo della piattaforma telematica TUTTOGARE PA è possibile contattare: Help desk assistenza@tuttogare.it - (+39) 02 40 031 280 - Attivo dal Lunedì al Venerdì dalle 09:00 alle 18:00.

Il presente avviso è pubblicato:

- all'Albo Pretorio del Comune di Racconigi;
- sul sito web del Comune di Racconigi all'indirizzo www.comune.racconigi.cn.it.
- sulla piattaforma telematica TUTTOGARE PA.

11. RISERVATEZZA DEI DATI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, così come modificato dal D.Lgs 101/2018, e del GDPR 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

12. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E LOTTA ALLA DELINQUENZA MAFIOSA

L'appaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i..

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto saranno soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

13. CODICE DI COMPORTAMENTO

L'appaltatore si obbligherà a estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti:

- dal «Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30.3.2001 n. 165» di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62;
- dal Codice di comportamento adottato dal Comune di Racconigi con deliberazione del Consiglio Comunale n. 27 del 04.02.2014, reperibile sul sito istituzionale www.comune.racconigi.cn.it nella sezione Amministrazione trasparente.

Il contratto sarà automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del citato codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

14. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è la Sig.ra Luciana Fossati.

**LA RESPONSABILE delegata
dell'Area Servizi Socio-Assistenziali - Scolastici**

(Luciana Fossati)

F.to in originale