

COMUNE DI PIANENGO

PROVINCIA DI CREMONA

Pianengo, lì 03.06.2021

AVVISO - INDAGINE DI MERCATO

Il Comune di Pianengo intende espletare, ai sensi dell'articolo 36, comma 2°, lettera "b", del D.Lgs n. 50/2016 ed in aderenza alle Linee Guida dell'ANAC, un'indagine di mercato, per l'affidamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE, ASSISTENZA E PULIZIA DEL CENTRO COTTURA E DEI LOCALI REFETTORI (anni scolastici 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024)**.

La concreta ed effettiva DISCIPLINA DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO sarà contenuta nel Capitolato Speciale. A titolo esemplificativo, si riporta di seguito un prospetto riportante le effettive prestazioni (Oggetto del contratto), effettuando apposita distinzione tra le obbligazioni attualmente in vigore, in applicazione alle disposizioni vigenti in materia di contrasto alla diffusione del contagio da Covid-19, e quelle applicate in regime "ordinario".

Tale, opportuna, differenziazione viene effettuata in considerazione della durata dell'appalto, ossia n. 3 anni scolastici. Quindi, nel corso del complessivo periodo di appalto, le modalità e le prescrizioni organizzative del servizio potrebbero mutare, passando da un regime ad un altro.

<u>PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO</u>		
	ATTUALI CON APPLICAZIONE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI CONTRASTO COVID-19 "Regime speciale"	IN REGIME "ORDINARIO"
BREVE DESCRIZIONE ATTIVITA'	a) Acquisto, custodia e corretta conservazione delle derrate; b) Preparazione, trasporto, distribuzione-consegna e somministrazione giornaliera dei pasti; c) Pulizia e sanificazione dei locali refettori e del centro cottura comunale (giornaliere)	a) Acquisto, custodia e corretta conservazione delle derrate; b) Preparazione, trasporto, distribuzione-consegna e somministrazione giornaliera dei pasti; c) Pulizia dei locali refettori e del centro cottura comunale (giornaliera)
UTENTI DESTINATARI DEL SERVIZIO¹	<ul style="list-style-type: none">• Alunni Scuola dell'Infanzia;• Alunni Scuola Primaria;• Utenti del Minigrest (mese di luglio);• Anziani e disabili;• Utenti n. 2 asili nido convenzionati con il Comune;• Dipendenti comunali	<ul style="list-style-type: none">• Alunni Scuola dell'Infanzia;• Alunni Scuola Primaria;• Utenti del Minigrest (mese di luglio);• Utenti eventuali centri estivi realizzati in collaborazione con il Comune (Campus Estivo);• Anziani e disabili;• Utenti n. 2 asili nido convenzionati con il Comune;• Dipendenti comunali

¹In linea indicativa e fatte salve successive specificazioni, il numero dei pasti risulta essere il seguente:

- alunni Scuola dell'Infanzia (numero pasti giornalieri: 45-65);
- alunni Scuola Primaria (numero pasti giornalieri: 65-90);
- utenti del minigrest (numero pasti complessivi: 450-600);
- utenti del campus estivo (numero pasti complessivi: 600-1200);
- anziani e disabili (numero pasti giornalieri: 10-20);
- utenti asilo nido convenzionato con il Comune (numero pasti giornalieri: 10-25);
- dipendenti del Comune esclusivamente nei due giorni di rientro pomeridiano (numero pasti giornalieri: 1-3);

<p align="center">UBICAZIONE LOCALI</p>	<p>Centro cottura: Via Roma n. 63 ubicato presso l'edificio del Centro Diurno Scuola Infanzia: Via Cimitero s.n. Scuola Primaria: Via Bambini del Mondo n. 6</p>	<p>Centro cottura: Via Roma n. 63 ubicato presso l'edificio del Centro Diurno Scuola Infanzia: Via Cimitero s.n. Scuola Primaria: Via Bambini del Mondo n. 6</p>
<p align="center">TRASPORTO PASTI</p>	<p>Dovrà essere assicurato da parte dell'impresa con proprio automezzo e personale il solo trasporto dei pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Primaria. Il trasporto e la consegna dei pasti destinati agli asili nido e agli anziani e disabili sarà effettuato da parte del personale incaricato dal Comune con propri mezzi.</p>	<p>Dovrà essere assicurato da parte dell'impresa con proprio automezzo e personale il solo trasporto dei pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Primaria. Il trasporto e la consegna dei pasti destinati agli asili nido e agli anziani e disabili sarà effettuato da parte del personale incaricato dal Comune con propri mezzi.</p>
<p align="center">SOMMINISTRAZIONE PASTI</p>	<p>Il personale addetto al servizio mensa dovrà essere provvisto di tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalle vigenti direttive in materia, assicurandone il corretto utilizzo. La preparazione dei locali refettori e lo scodellamento degli alimenti avverrà presso ciascun plesso da parte dello stesso personale per l'intero anno scolastico, così come la consegna del pasto a ciascun alunno dovrà garantita dal medesimo personale, in modo da limitare i contatti con gli alunni alle sole persone necessarie al corretto svolgimento del servizio. Viene richiesto l'utilizzo di posate, bicchieri e stoviglie monouso <u>per i soli utenti del Minigrest.</u></p>	<p>Il personale addetto al servizio si occuperà della preparazione dei locali refettori, dello scodellamento e della consegna dei pasti agli alunni. Verranno utilizzati per il servizio posate, stoviglie e bicchieri già in dotazione presso il centro cottura comunale.</p>
<p align="center">PULIZIA DEI LOCALI REFETTORI E DEL CENTRO COTTURA COMUNALE</p>	<p>Il personale mensa si occuperà di tutte le attività di pulizia dei locali refettori conseguenti al consumo dei pasti, nonché della sanificazione giornaliera dei locali refettori. Le attività di pulizia e sanificazione giornaliere dovranno essere eseguite anche presso il centro cottura comunale. Sarà compito della ditta fornire il proprio personale di tutto il materiale di pulizia e sanificazione necessario al corretto espletamento delle attività sopra indicate.</p>	<p>Il personale mensa si occuperà di tutte le attività di pulizia dei locali refettori conseguenti al consumo dei pasti. Le attività di pulizia giornaliere dovranno essere eseguite anche presso il centro cottura comunale. Sarà compito della ditta fornire il proprio personale di tutto il materiale di pulizia necessario al corretto espletamento delle attività sopra indicate.</p>
<p align="center">PRESTAZIONI AGGIUNTIVE</p>	<p>Per l'intera durata dell'emergenza sanitaria attualmente in corso dovrà essere assicurata la corretta applicazione di tutte le direttive in materia di contrasto alla diffusione del contagio da Covid-19, compresa la fornitura di tutto il materiale igienico-sanitario necessario (DPI, materiale di sanificazione, ecc.)</p>	<p>Nella sola giornata del venerdì dovrà essere garantita l'attività di assistenza e sorveglianza dei bambini della Scuola Primaria che aderiranno al "<i>pomeriggio facoltativo</i>" durante il periodo di mensa e svago (dalle ore 12.30 alle ore 14.00 circa)</p>

Tale indagine è volta ad acquisire informazioni sul mercato di settore, al fine di individuare gli operatori economici, da invitare, eventualmente e successivamente, alla procedura negoziata.

ENTITA' DEL CONTRATTO: Si evidenzia che il numero annuale presunto di tutti i pasti è all'incirca pari a 30.000. Si evidenzia, inoltre, che si tratta di una stima presuntiva. Importo massimo stimato: da € 320.000,00 ad € 340.000,00 in relazione al triennio.

DURATA: 1° settembre 2021 – 31 agosto 2024.

CLAUSOLA SOCIALE: Ai sensi dell'articolo 50 del D.Lgs n. 50/2016, il vincitore della gara avrà "l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del complessivo servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario". I lavoratori utilizzati dall'attuale gestore sono i seguenti:

- n. 1 cuoca e addetta servizio mensa Scuola Primaria;
- n. 1 aiuto-cuoca e addetta servizio mensa Scuola Infanzia e Scuola Primaria;
- n. 1 addetta servizio mensa Scuola Infanzia e Scuola Primaria;
- n. 1 assistente servizio mensa Scuola Primaria.

LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI: La preparazione dei pasti deve avvenire presso il punto cottura messo a disposizione dal Comune, sito in via Roma n. 63 ed ubicato presso l'edificio del Centro Diurno. Il trasporto dei pasti dal Centro cottura ai locali refettori (- mensa Scuola Primaria, Via Bambini del Mondo n. 6; - mensa Scuola Infanzia, via Cimitero s.n.) dovrà essere assicurato da parte dell'impresa vincitrice con proprio automezzo e personale. Per i dipendenti comunali i pasti dovranno essere serviti nel salone del Centro Diurno, adiacente al punto cottura.

Restano esclusi il trasporto e la consegna dei pasti a domicilio a favore di anziani e disabili e dei pasti per gli asili nido poiché effettuati da personale incaricato dal Comune con propri automezzi.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE: Possono presentare domanda di partecipazione gli operatori economici, che possiedono i seguenti requisiti:

- a) **Requisiti di ordine generale:** non incorrere in alcuno dei motivi di esclusione, di cui all'articolo 80 del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.Lgs n. 50/2016).
- b) **Requisiti di Idoneità Professionale:** gli operatori economici devono autodichiarare l'iscrizione al Registro della Camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato, oppure iscrizione all'Albo delle Cooperative, per categoria di attività compatibile con la natura del servizio posto in gara.
- c) **Requisiti di capacità Economica-Finanziaria:** La capacità economica e finanziaria deve essere dimostrata mediante autocertificazione dei seguenti requisiti: - fatturato minimo annuo complessivo pari ad almeno € **200.000,00**; - fatturato minimo annuo nel settore di attività oggetto del contratto pari ad almeno € **150.000,00**.
- d) **Requisiti di capacità Tecnico-Professionale:** La capacità tecnico-professionale deve essere dimostrata mediante autocertificazione dei seguenti requisiti: - essere in possesso di certificazione di qualità, specifica per il sito di produzione interessato, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 (od equivalenti); - avere un coordinatore del centro cottura, con esperienza almeno biennale di coordinamento di centri cottura adibiti a ristorazione scolastica.

I requisiti sub "b", "c" e "d" verranno previsti ed inseriti nel disciplinare di gara, in quanto indispensabili per correttamente individuare il miglior operatore economico, anche sotto il profilo qualitativo-tecnico.

TERMINE DI PARTECIPAZIONE:

I soggetti interessati dovranno manifestare il proprio interesse, a pena di esclusione, **entro le ore 23.59 del giorno 19 giugno 2021**, presentando apposita "Domanda di partecipazione alla futura ed eventuale procedura negoziata, per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione".

La manifestazione di interesse dovrà pervenire esclusivamente tramite la piattaforma e-Procurement Sintel, sottoscritta digitalmente dal rappresentante della ditta. Le ditte interessate dovranno essere iscritte alla piattaforma SINTEL ed essere accreditate per il Comune di Pianengo alla categoria merceologica **55510000 – 8 "Servizi di mensa"**.

La manifestazione di interesse dovrà esser effettuata esclusivamente tramite il modello allegato al presente avviso. Durante la fase di inserimento della manifestazione di interesse sarà richiesta l'indicazione del valore economico della procedura: **inserire il valore simbolico 1.** Tale indicazione servirà solo ed esclusivamente per poter proseguire con la procedura telematica.

CONTENUTO DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE: La domanda di partecipazione dovrà essere corredata da specifica autodichiarazione come da modello allegato al presente avviso, ai sensi del Dpr n. 445/2000, con la quale il rappresentante legale dovrà dichiarare di possedere i "requisiti minimi di partecipazione", così come prima indicati.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: L'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio del dell'offerta economicamente più vantaggiosa. ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

MODALITA' DI SCELTA DEGLI OPERATORI DA INVITARE ALLA NEGOZIATA: gli operatori economici, che, entro il termine predetto, presenteranno domanda di partecipazione, corredata dall'indicata autodichiarazione, saranno ammessi al sorteggio delle imprese da invitare all'eventuale e futura procedura negoziata previa consultazione. Saranno sorteggiate ed invitate alla gara n. 20 imprese se giungerà un numero superiore di manifestazioni di interesse. Viceversa, saranno invitate (in caso di numero pari od inferiore a 20) tutte le imprese manifestanti interesse, senza procedere al sorteggio.

AVVERTENZE:

- L'indagine di mercato viene avviata a scopo esplorativo, secondo quanto previsto dalle Linee Guida ANAC, al fine di procedere successivamente ed eventualmente ad una procedura negoziata, alla quale verranno invitate le imprese, tra quelle che avranno presentato domanda di partecipazione. Pertanto, tale indagine non ingenera negli operatori alcun affidamento sul successivo invito alla procedura.
- Il presente avviso, finalizzato ad una ricerca di mercato, non costituisce proposta contrattuale, non dà luogo ad una procedura di scelta del contraente e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante, che sarà libera di avviare altre procedure o di non avviare alcuna procedura di scelta del contraente.
- I dati forniti dai soggetti verranno trattati, ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016 e del D.Lgs. 196/2003, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso.

PIATTAFORMA DI INTERMEDIAZIONE TELEMATICA "SINTEL"

L'intera procedura sarà espletata con la piattaforma telematica e-Procurement di Regione Lombardia, Sintel, che dal 1° luglio 2019 è raggiungibile mediante il nuovo portale Aria S.p.a.

Per la registrazione, la qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, le ditte interessate dovranno fare riferimento ai Manuali, in particolare a quello denominato "*Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma SINTEL*", per gli Operatori Economici, scaricabile dal sito www.ariaspa.it.

Registrazione a Sintel: per poter presentare l'offerta e prendere parte alla procedura, le ditte interessate sono tenute ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nei Manuali (scaricabili dal sito www.ariaspa.it – sezione "*Strumenti di Supporto*" – sottosezione "*Guide e Manuali*"), accedendo al portale dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti (ARIA) all'indirizzo internet www.ariaspa.it, nell'apposita sezione, individuando la categoria merceologica della procedura alla quale si intende partecipare ed in seguito qualificandosi per l'Ente Comune di Pianengo.

La registrazione è del tutto gratuita e non comporta in capo al concorrente che la richiede alcun onere o impegno.

Per qualsiasi informazione, gli interessati potranno rivolgersi a: Alesio Dr. Massimiliano – Responsabile Area del Comune di Pianengo e R.U.P., oppure a Morali Stefania – delegata alla gestione della procedura (tel. 0373/752223 e-mail: segreteria@comune.pianengo.cr.it).

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune di Pianengo oltre che sulla piattaforma Sintel di Regione Lombardia.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

(Alesio Dr. Massimiliano)

(sottoscrizione resa digitalmente)