



COMUNE DI BANCHETTE

Città Metropolitana di Torino

ALL. F

AVVISO PUBBLICO

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA RDO SUL MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE (VEICOLATO) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DIPENDENTI COMUNALI E CENTRO ESTIVO

Periodo: Settembre 2021-Agosto 2022 (prorogabile di anni n. 1)

L'Amministrazione intende espletare un'indagine di mercato al fine di acquisire manifestazioni di interesse da parte di operatori economici, in possesso dei requisiti di seguito indicati, a cui può essere successivamente formulata espressa richiesta di offerta (R.D.O.) tramite la piattaforma elettronica MEPA, ai sensi dell'art. 36, co. 2, D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 per l'affidamento sopra esplicitato.

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Banchette (TO)

posta certificata: banchette@cert.ruparpiemonte.it

Responsabile Unico del procedimento: Dott. Eugenio Viterbo

2. OGGETTO, LUOGO, DURATA ED IMPORTO PRESUNTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto è costituito da un unico lotto in ragione della natura unitaria del servizio richiesto.

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione beni e servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Il servizio di refezione-veicolato per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dipendenti comunali e Centro Estivo – Comune di Banchette Periodo: settembre 2021-agosto 2022 (prorogabile per anni n.1)	CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica (all. IX del Codice)	P	€ 196.626,45 annui (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara). Importo totale a base di gara

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da rischi di interferenze e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Il luogo dello svolgimento dell'appalto sarà il centro cottura della ditta appaltatrice.

Ai sensi dell'art. 35 del Codice il valore stimato (al lordo del ribasso offerto) delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata complessiva per lo stesso stabilita dall'art. 2, è di € 393.252,00 (di cui € 7.000,00 per oneri sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso di gara), oltre IVA come per legge:

<i>Importo annuale</i> (settembre 2021- agosto 2022)	<i>Eventuale rinnovo del servizio</i> (settembre 2022- agosto 2023)	<i>Eventuale proroga tecnica</i> (sei mesi)	<i>TOTALE</i>
€ 196.626,45 (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)	€ 196.626,45 (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)	/	€ 393.252,90 (di cui € 7.000,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)

Detto valore è calcolato sulla base dei seguenti parametri:

- costo unitario del pasto soggetto a ribasso: € 4,25, oltre I.V.A.
- costo unitario della merenda soggetto a ribasso: € 0,55, oltre I.V.A.

PASTI PRESUNTI ANNUI: 44.517 (dai 250 ai 255 pasti al dì x 175gg)

MERENDE PRESUNTE ANNUE: 7.144 (38 merende x 188gg)

I giorni indicati sono quelli stimati al momento dell'appalto, in attesa del calendario scolastico.

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato a misura ex art. 3, c. 1 lettera eeeee) del Codice e, pertanto, il corrispettivo spettante all'appaltatore sarà determinato sulla base del numero delle prestazioni effettivamente svolte e da contabilizzare.

L'ammontare dell'appalto come determinato si intende remunerativo, senza eccezione alcuna, di tutti gli oneri, condizioni e prestazioni posti a carico dell'appaltatore.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice appalti l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la S.A. ha stimato **nell'importo di € 84.342,25 per anno scolastico**, calcolato considerando il costo orario medio del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" di cui alle Tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (marzo 2021) della Provincia di Torino, in relazione alle seguenti figure:

	Codice livello	mansione	MONTE ORE SETTIMANALI
1	6	ASM	15
2	6S	ASM	20
3	6S	ASM	15
4	6S	ASM	15
5	6S	ASM	15
6	5	Autista	10

7	4	Cuoco	15
8	6S	ASM	10
9	6S	ASM	15

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data di inizio lezioni scolastiche fino al 31 agosto 2022 (prorogabile di anni n. 1).

Il contratto si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta. L'appaltatore si impegna a dare inizio al servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto in caso di consegna anticipata sotto riserva di legge ex art. 32, co. 8, e 13, Codice Appalti.

Le attività oggetto dell'appalto per entrambe i lotti consistono in maniera esemplificativa ma non esaustiva in:

- l'acquisizione delle prenotazioni dei pasti tramite il sistema informatico fornito dal Comune o tramite altromezzo sostitutivo sempre da esso indicato;
- la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti (merende incluse), secondo il legame fresco- caldo, mediante il sistema del legame misto in multi-razione presso i locali di consumo, plessi scolastici della scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado, compreso il trasporto presso il Municipio per i dipendenti comunali e, se previsto, verso il centro estivo;
- gestione del servizio di refettorio, ovvero allestimento dei tavoli del refettorio, ricevimento pasti;
- lo scodellamento ai tavoli dei pasti agli utenti da contenitori termici atti al mantenimento del cibo a temperatura idonea;
- la pulizia, l'allestimento, lo sbarazzo e la sanificazione dei tavoli di tutti i locali di consumo nonché dei servizi igienici annessi, alla fine di ogni turno, compresa la gestione differenziata dei rifiuti;
- la segnalazione scritta all'A.C. di eventuali differenze fra gli utenti prenotati e gli utenti effettivamente presenti. La segnalazione deve contenere tutti i dati necessari per la corretta identificazione dell'utente.

Si precisa, in particolare, che la sanificazione è intesa anche e soprattutto alla luce di tutte le disposizioni, nazionali e regionali, in tema di emergenza COVID-19.

Nei mesi di luglio e agosto il servizio sarà limitato al centro estivo, se attivato, e ai dipendenti comunali.

Sono compresi nel servizio: la fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulta necessario per la realizzazione del servizio, nonché la fornitura del materiale di consumo; si precisa che tutto il materiale indicato (cioè, attrezzature, stoviglie, posate, utensili e quant'altro necessario) dovrà essere costituito da prodotti monouso oppure la ditta affidataria potrà utilizzare materiale non monouso e, in questo caso, sarà a proprio carico il lavaggio dello stesso, in quanto la stazione appaltante non è dotata di attrezzature idonee.

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e le specifiche merceologiche indicate nell'allegato "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, inoltre la frutta, le verdure e gli ortaggi devono essere certificati, secondo le normative vigenti, quali "prodotti biologici".

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione

crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica” del 2002 e le “Proposte operative per la ristorazione scolastica” del 2007 della Regione Piemonte e le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del 2010.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee soprarichiamate.

Deve essere garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

È, inoltre, prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, diete aproteiche, ecc.).

Come previsto dagli artt. 34 e 144, D.Lgs. n. 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11.4.2008 e le disposizioni di cui D.M. Ambiente e tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 avente ad oggetto “*Criteria ambientali minimi per il servizio di gestione del verde pubblico e la fornitura di prodotti per la cura del verde*”.

L’importo dell’appalto ha valore meramente indicativo, essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell’arco dell’anno e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull’effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza, **l’importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l’importo derivante dall’offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.**

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione di interesse a partecipare i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di carattere generale

- **Insussistenza** delle cause di esclusione indicate dall’art. 80, comma 1, D.Lgs. n. 50/2016;

Requisiti di idoneità economica e finanziaria e tecnico/professionale

- **Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura** oppure nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della gara;

- **Abilitazione al sistema MEPA** per l’invito RDO (richiesta di offerta) nella specifica sottocategoria “Servizi di ristorazione scolastica”;

- **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell’appalto riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad **€ 197.000 IVA esclusa**.

Il settore di attività e servizio si intende la ristorazione collettiva, comprendente ogni tipo di gestione di mensa aziendale (pubblica e/o privata) ove si svolga ristorazione collettiva e/o somministrazione di alimenti e bevande anche nella forma di bar o forme similari di gestione bar. Tale requisito è richiesto al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, data la rilevanza del servizio.

La prova del requisito è fornita, ai sensi dell’art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

- per gli operatori economici costituiti in forma d’impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

- In considerazione della particolare natura del servizio, devono essere assicurate particolari garanzie di affidabilità ed esperienza specifica da parte degli operatori coinvolti, pertanto saranno ammessi alla gara per l'affidamento dei servizi in oggetto i concorrenti che abbiano svolto, **nel triennio Scolastico 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021 servizi di ristorazione scolastica** (ovvero per scuole pubbliche, private e/o paritarie, comprendenti asilo nido, infanzia, primaria e secondaria) con esclusione quindi delle Istituzioni Universitarie, Artistiche e Istituti assimilati per un importo complessivo non inferiore a **€ 197.000 al netto dell'iva**.

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 devono essere rapportati al periodo di attività. Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Resta inteso che la manifestazione di interesse di cui trattasi costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali al solo fine di essere ammessi alla successiva procedura negoziata e che pertanto, mediante apposita ulteriore dichiarazione, dovrà essere rinnovata dall'interessato ed accertata dall'Amministrazione in occasione della successiva procedura di affidamento.

- **Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norma/e UNI ENISO 14001 in corso di validità**, nel settore oggetto della gara o analogo.

4. TERMINE DI PRESENTAZIONE MANIFESTAZIONE DI PARTECIPAZIONE

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti, possono chiedere di essere invitati a partecipare alla procedura negoziata presentando domanda in carta semplice utilizzando il modulo allegato (All. I), sottoscritto dal legale rappresentante, di cui dovrà essere allegata fotocopia di idoneo documento di identità in corso di validità.

La manifestazione di partecipazione dovrà pervenire entro le **ore 9:00 del giorno 9 luglio 2021**, tramite posta elettronica certificata all'indirizzo banchette@cert.ruparpiemonte.it.

In sede di invio della manifestazione di partecipazione il richiedente dovrà chiaramente indicare che trattasi di: **"AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA RDO SUL MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE – PERIODO: SETTEMBRE 2021 - AGOSTO 2022 (prorogabile di anni n. 1)**.

Si precisa che le richieste pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione.

5. CRITERI INDIVIDUAZIONE SOGGETTI DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA

Il Comune di Banchette invierà la lettera d'invito a partecipare a procedura negoziata (R.D.O.) da espletarsi su piattaforma Consip a tutti coloro che abbiano utilmente formulato la manifestazione di interesse e siano in possesso dei requisiti di cui al punto n. 3) del presente avviso.

Il Comune di Banchette:

- non invierà operatori economici o candidati che non hanno i requisiti richiesti;
- si riserva l'eventualità di non procedere all'espletamento della procedura negoziata;
- ai sensi dell'art. 95, co. 12, D.Lgs. n. 50/2016, si riserva altresì di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La presente procedura costituisce una selezione preventiva delle candidature, finalizzata al successivo invito per l'affidamento con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, co. 2, D.Lgs. n. 50/2016 da espletarsi su piattaforma MEPA.

Resta stabilito sin da ora che la presentazione della candidatura non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento sia di tipo negoziale che pubblico.

6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata

sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice (D.Lgs. 50/2016).

La valutazione dell'offerta sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	Punteggio massimo
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
Totale	100

Gli operatori interessati possono richiedere chiarimenti esclusivamente tramite posta elettronica certificata all'indirizzo banchette@cert.ruparpiemonte.it entro le ore 12:00 del giorno 30 giugno 2021.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le **risposte** a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite entro le ore 12:00 del giorno 2 luglio 2021, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo Internet <https://www.comune.banchette.to.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara> nel box relativo alla gara.

Alla presente domanda di partecipazione non dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

	CRITERI	punti max		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	punti D max	punti Q max	punti T max
1	Struttura organizzativa del servizio: Personale, piani, mezzi e <i>customer satisfaction</i>	24	1.1	il <i>curriculum</i> del Direttore del Servizio, inclusa esperienza nel settore di ristorazione	4		
				una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	4		
				piano di formazione e addestramento e piano di autocontrollo sulle prestazioni del personale rispetto al modo di porsi nei confronti dell'utenza e nella preparazione degli alimenti documentato da schede di valutazione espresse dall'utenza	6		
				piano trasporti, con numero mezzi impiegati e indicazione se gli stessi sono provvisti di bassa emissione energetica e basso consumo energetico, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffini,	5		

				gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto – GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)		
				Organizzazione e gestione della comunicazione <i>customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione efficaci, per alunni e famiglie, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità del servizio e per incentivare corrette abitudini alimentari, prevedendo un sistema di <i>customer satisfaction</i>	5	
	Struttura organizzativa del servizio: Distanza centro cottura: indicare il tempo di percorrenza di distribuzione dei pasti per effettuare il tragitto tra il centro cottura e i punti di distribuzione	6	1.2	sino a 15 minuti	6	
				tra 16 e 30 minuti	4	
				tra 31 e 45 minuti	2	
				oltre 46 minuti	0	
2	Qualità del servizio: articolazione dei menu Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori e differenziazioni per casi specifici	10	2.1	Saranno considerate migliori le proposte: CHE PRIVILEGINO <ul style="list-style-type: none"> • l'utilizzo di prodotti a km zero; • la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali; CHE PREVEDANO <ul style="list-style-type: none"> • la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia); • la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche 	10	

<p>Qualità del servizio: proposta nuovi menu</p>	4	2.2	<p>Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; • della stagionalità e varietà dei prodotti; • della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti; • del contenuto calorico di ogni pasto; <p>della dieta mediterranea;</p>	4		
<p>Qualità del servizio: piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi)</p> <p>NB. Si rammenta che il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al presente criterio di valutazione dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.</p> <p>L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero).</p> <p>L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</p>	10	2.3	<p>Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio, oltre a quelli già indicati all'articolo rubricato "Menu", di cui all'allegato B ("Capitolato speciale"), e nel rispetto delle tabelle merceologiche</p>	5		
		2.4	<p>Fornitura di prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese)</p>	5		
<p>Qualità del servizio: iniziative per la riduzione degli scarti e del recupero dei generi alimentari non consumati</p>	4	2.5	<p>Progetto di fattibilità per la gestione quotidiana dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, e dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o della raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili</p>	4		

3	Potenziamento infrastrutturale e arredi	12	3.1	Proposta di interventi strutturali nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o nelle zone antistanti l'accesso ai locali di ricevimento pasti delle scuole	2		
			3.2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e consumo pasti nelle scuole	2		
			3.3	Dotazione di stoviglie nei locali di ricevimento e consumo pasti	4		
			3.4	Miglioramento-integrazione arredi già esistenti nei locali di ricevimento e consumo pasti	4		
TOTALE		70			70		

7. ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure. L'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.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e del nuovo Regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione dei dati, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici anche con strumenti informatici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e s.m.i. e al nuovo regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione dei dati, per tutte le fasi procedurali.

Il presente avviso viene pubblicato sul profilo del committente (sito internet dell'Amministrazione – sez. "Amministrazione Trasparente" – Bandi e Contratti) per 30 giorni naturali e consecutivi.

Banchette, 9.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Dott. Eugenio Viterbo