



Città di Cuorgnè

Città Metropolitana di Torino

SETTORE TECNICO
Servizio Lavori Pubblici e Progettazione
Ufficio C.U.C.

GESTIONE ASSOCIATA TRA I COMUNI DI
CANISCHIO, COLLERETTO CASTELNUOVO, CUORGNÈ, FAVRIA, INGRIA,
PERTUSIO, PRASCORSANO, SAN COLOMBANO BELMONTE, VALPERGA E VISTRORIO

PROCEDIMENTO: COMUNE DI VALPERGA-PRASCORSANO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA E
PASTI DIPENDENTI COMUNALI DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO.

PERIODO 01/09/2017 – 31/08/2020

CIG: 7135765B8D

ACQUISIZIONE MANIFESTAZIONI D'INTERESSE
AVVISO PUBBLICO

Premesso che:

- con determinazione n° 736 del 20/07/2017 veniva attivato il procedimento di affidamento del servizio di ristorazione scolastica alunni scuola primaria, infanzia e pasti dipendenti comunali di Valperga e Prascorsano – periodo 01/09/2017 ÷ 31/08/2020 , ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b) del D. Lgs. 50/2016, per l'importo complessivo d'appalto stimato pari ad €. 250.272,00 soggetto a ribasso, oltre oneri della sicurezza di €. 1.042,80 non soggetti a ribasso ed IVA 4%;
- si intende individuare operatori economici da invitare alla procedura di affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b), D. Lgs. 50/2016 s. m. e i. per l'appalto del servizio in questione per il Comune di Valperga e di Prascorsano - CIG: 7135765B8D;

Si invitano gli operatori economici interessati a produrre manifestazione di interesse secondo le modalità di seguito elencate.

I. OGGETTO DELL'APPALTO:

CPV 55524000-9 *Servizi di ristorazione scolastica*. L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica alunni scuola primaria, infanzia e pasti dipendenti comunali dei comuni di Valperga e Prascorsano per il periodo 1/09/2017÷ 31/08/2020, per circa 52.140 pasti complessivi.

Il servizio ricomprende:

per la Scuola Primaria "Angelo Gays" di Valperga:

- a) Preparazione dei pasti di circa 7.180/anno destinati alla Scuola Primaria di Valperga nella cucina centralizzata presso la Scuola Secondaria di 1° Grado in Piazza Pastore 2 – Valperga.
- b) Distribuzione dei pasti predetti nel locale refettorio della scuola secondaria di 1° grado, in piazza Pastore, 2 – Valperga, agli alunni della Scuola Primaria ed al personale docente ed ausiliario;

per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria di Prascorsano – Dipendenti Comunali:

- a) preparazione dei pasti destinati alla Scuola Primaria (circa 4.600/anno) e alla Scuola dell'Infanzia (circa 5.200/anno) di Prascorsano, nonché ai dipendenti comunali (circa 400/anno) del Comune di Prascorsano nella cucina centralizzata presso la scuola secondaria di 1° Grado in Piazza Pastore, 2 – Valperga;
- b) confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti ed assistenza durante la consumazione dei pasti presso:
 - b.1) il locale refettorio della Scuola dell'Infanzia di Prascorsano, in via Villa, 2 – Prascorsano al personale docente ed ausiliario;
 - b.2) il locale refettorio della Scuola Elementare di Prascorsano, in via Villa, 1 – Prascorsano al personale docente ed ausiliario;
 - b.3) il locale adibito a mensa nel Municipio sito in Piazza Enrietto G., 1 - Prascorsano (per i dipendenti).

Il servizio comprende altresì:

- la pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice nel plesso di Valperga e pulizia e riassetto dei refettori della Scuola elementare e dell'Infanzia del Comune di Prascorsano dovrà essere effettuata presso la cucina centrale sita in via Asilo in Cuornè e presso la cucina dell'Asilo Nido, sito in via Brigate Partigiane, in Cuornè;
- la manutenzione ordinaria e straordinario delle attrezzature di cucina (compresa l'eventuale sostituzione di apparecchiature non funzionanti).

Il servizio dovrà essere svolto sulla base del progetto approvato con D.G.C. n° 79 del 06/07/2017 del Comune di Valperga, comprendente il capitolato speciale d'appalto, nel rispetto dei criteri ambientali minimi di cui al D.M. del 25/07/2011, n° 220.

II.1 - IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO DEL SERVIZIO SOGGETTO A RIBASSO: € 250.272,00 oltre IVA 4%. (In caso di eventuale rinnovo biennale risulta pari a complessivi € 417.120,00)

II.2 - IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO DEL SERVIZIO NON SOGGETTO A RIBASSO: € 1.042,80 OLTRE IVA 4%. (IN CASO DI EVENTUALE RINNOVO BIENNALE RISULTA PARI A COMPLESSIVI € 1.738,00)

II.3 - IMPORTO UNITARIO PASTO SOGGETTO A RIBASSO: € 4,80 (comprensivo di € 1,80 per il costo manodopera) oltre IVA 4%,

II.4 - IMPORTO UNITARIO PASTO NON SOGGETTO A RIBASSO: € 0,02 oltre IVA 4%.

III - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, secondo gli elementi prezzo/qualità previsti dall'art. 81 del CSA, e precisamente come segue:

	DESCRIZIONE ELEMENTI PREZZO/QUALITA'	SUB PUNTEGGIO (max punti)	PUNTEGGIO (max punti) [W]	TOT. [W]
A	ELEMENTO ECONOMICO PUNTI MAX 30/100 DA ATTRIBUIRSI IN RELAZIONE A QUANTO SEGUE			30
A.1	Prezzo offerto applicando il ribasso unico percentuale sul prezzo del singolo pasto posto a base di gara, compresi ogni onere e prestazione, indipendentemente dal tipo di utenza, sull'importo soggetto a ribasso		30	
B	ELEMENTI QUALITATIVI PUNTI MAX 70/100 DA ATTRIBUIRSI PER LA QUALITÀ E LE GARANZIE DEL SERVIZIO, RIPARTITO SECONDO I SOTTOELENCATI ELEMENTI			70
B.1	Qualità degli alimenti ed influenza sugli impatti ambientali		43	
B.1.1	Maggior quantità percentuale di alimenti quali frutta, verdure ed ortaggi, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (D.M. 25/07/2011, allegato 1), in modo direttamente proporzionale:		25	
	a) per frutta, verdure, ortaggi e patate, legumi, per pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine	10		
	b) per pane e prodotti da forno, cereali, pasta, riso, farina, polenta	5		
	c) per formaggio, latte UHT, yogurt, uova	5		
	d) per carne e pesce	5		
B.1.2	Fornitura delle derrate alimentari di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine al centro di cottura (filiera corta); l'impegno della ditta in tal senso dovrà essere dettagliato		5	
	Distanze da 0 a 5 Km	5		
	Distanze da 5,1 a 10 Km	3		
	Distanze da 10,1 a 15 Km	2		
B.1.3	Fornitura posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso in materiale biodegradabile e compostabile al 100%, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino al conformità a tale norma		10	
B.1.4	Impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 e recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"		3	
B.2	Centro di cottura alternativo		15	
B.2.1	Gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali gusti e/o imprevisti che possono compromettere il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, o in caso di interventi di ristrutturazione nella struttura sede del centro cottura, la proposta dovrà contenere l'indicazione di sedi alternative con struttura fissa entro una distanza di Km 25,00 dal centro cottura del Comune di Valperga. La vicinanza al centro cottura deve essere documentata con apposita dichiarazione stradale ACI attestante la distanza chilometrica.		15	
	Distanza entro Km 10	15		
	Distanza entro Km 15	5		
	Distanza entro Km 20	3		
	Distanza entro Km 25	2		
B.3+B.4	Organizzazione del servizio – programma di educazione alimentare		7	
B.3.1	a) Programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.	2		
	b) Piano organizzativo per le soluzioni (improvvisate e/o programmate) del personale	2		
B.4	Programma di educazione alimentare per avvicinare i bambini al consumo di alcuni alimenti dall'elevato valore nutrizionale ma spesso poco graditi (ad esempio Verdura, pesce, alcuni formaggi) e che quindi vanno ad aumentare la quota di alimento sprecato (indicare contenuti, frequenza, durata)	3		
B.5	Ulteriori Migliorie		5	
B.5.1	a) Nuove attrezzature che la Ditta concorrente si impegna ad acquisire in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti, aggiunte o sostituzioni anche eventualmente finalizzate alle migliori ambientali	2		
	b) Nuovi arredi che la Ditta concorrente si impegna ad acquisire in aggiunta o in sostituzione di quelli esistenti	2		
	c) Nuovi arredi/attrezzature finalizzate al miglioramento della raccolta differenziata	1		
TOTALE PUNTEGGIO				100

La valutazione dell'offerta verrà effettuata utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i] = W_{(A)} * V_{(A)} + W_{(B,1)} * V_{(B,1)} + W_{(B,2)} * V_{(B,2)} + W_{(B,3+B,4)} * V_{(B,3+B,4)} + W_{(B,5)} * V_{(B,5)}$$

Ove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito(i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria

W_(A), W_(B,1), W_(B,2), W_(B,3+B,4), W_(B,5) = sono i punti attribuiti ad ogni requisito;

V_(B,1), V_(B,2), V_(B,3+B,4), V_(B,5) = sono coefficienti compresi tra 0 e 1, espressi in valore centesimali, attribuiti al concorrente iesimo. Il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile; il coefficiente è pari ad uno in corrispondenza della prestazione massima offerta.

V_(A) = off_{min}/off (i); coefficienti compresi tra 0 e 1, espressi in valore centesimali, attribuiti al concorrente iesimo. Il coefficiente è pari a 1 in corrispondenza dell'offerta economica più bassa offerta (prezzo).

Per la valutazione degli elementi dell'offerta tecnici verrà utilizzato il confronto a coppie. Qualora vi sia una sola offerta ammessa verrà attribuito un valore discrezionale di un coefficiente, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario.

IV - REQUISITI RICHIESTI:

Possono chiedere di esser invitati alla successiva procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 lett.

b) del D. Lgs. 50/2016 gli operatori economici interessati di cui all'art. 45, comma 2 del medesimo decreto, in possesso:

a) Dei requisiti generali di moralità dell'art. 80, comma 1,2, 4 e 5 del D. Lgs. 50/2016;

b) Dei requisiti speciali che seguono:

b.1) Requisito di idoneità professionale:

iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto del presente avviso; se appartenenti ad altro Stato della U.E., analoga iscrizione secondo la normativa del Paese di appartenenza;

Tale requisito sarà comprovato successivamente dalla visura camerale o da certificato similare attestante l'iscrizione ai registri per attività attinenti l'oggetto dell'appalto.

b.2) Requisiti di capacità economica e finanziaria:

1) referenze bancarie attestanti la capacità finanziaria del concorrente. Nel caso di RTI le referenze devono essere presentate in numero di una per ciascuna delle partecipanti al raggruppamento. Le dichiarazioni bancarie, da presentarsi già in sede di manifestazione di interesse, in quanto finalizzate a certificare la solidità economica del concorrente, devono consistere in un'attestazione dell'idoneità dell'impresa sotto il profilo delle risorse disponibili a far fronte agli impegni che conseguirebbero dall'aggiudicazione dell'appalto.

2) fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi non inferiore a €. 250.000,00 IVA esclusa ovvero fatturato globale annuo ultimi tre esercizi dell'impresa non inferiore ad €.83.333,00 IVA esclusa degli ultimi tre esercizi. Il suddetto requisito dichiarato dovrà essere comprovato successivamente.

b.3) Requisiti di capacità tecnica:

1) svolgimento negli anni 2014, 2015 e 2016 di servizi identici a quello oggetto del presente avviso per un importo complessivo almeno pari o superiore all'importo posto a base di appalto. La prova del suddetto requisito verrà effettuata a mezzo di produzione di contratti stipulati, dichiarazioni degli enti committenti attestanti l'avvenuto regolare svolgimento del servizio o analogha documentazione.

2) certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o successive in corso di validità ed accreditamenti relativi al settore in oggetto per servizio identico a quello oggetto del presente avviso. La prova dei suddetti requisiti sarà effettuata a mezzo della produzione di idonei e validi certificati.

Si precisa che in caso di avvalimento si dovrà produrre la documentazione ai sensi dell'art 89 del D. Lgs. 50/2016 e s. m. e i. (vedasi Modello Manifestazione di Interesse).

V - MODALITÀ E TERMINI:

La documentazione relativa alla manifestazione di interesse, sottoscritta dal/i legale/i rappresentante/i dell'impresa e corredata da fotocopia di un suo documento di identità ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dovrà pervenire tramite PEC alla Centrale Unica di Committenza al seguente indirizzo PEC: comune.cuorgne.to.it@pec.it

entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 04/08/2017, a rischio e pericolo del richiedente, ed avente come oggetto:

“MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER INVITO A PRESENTARE OFFERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA E PASTI DIPENDENTI COMUNALI DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO – CIG: 7135765B8D”

Non saranno accolte le manifestazioni di interesse presentate oltre il termine succitato ovvero presentate in data antecedente a quella della pubblicazione del presente avviso.

La documentazione dovrà contenere, **a pena di esclusione**:

- 1) le dichiarazioni del possesso dei requisiti di ordine generale e speciale su descritti, le indicazioni dei dati anagrafici e della ditta, degli indirizzi postali, mail e pec, secondo i contenuti del “Modello manifestazione di interesse” e suoi allegati;
- 2) l'allegato A/7 del CSA debitamente sottoscritto;
- 3) la dichiarazione di avvenuta presa visione dei luoghi rilasciata dagli enti sede di procedimento;

Per l'effettuazione del sopralluogo contattare i numeri telefonici:

Valperga: 0124 617146 - Prascorsano: 0124 698141.

Saranno invitati tutti gli operatori economici che avranno presentato richiesta a mezzo di documentazione, completa e regolare, secondo le modalità ed i termini succitati.

L'istanza è da rendersi in marca da bollo di €. 16,00.

VI - INFORMAZIONI E PRECISAZIONI:

Si precisa che la comprovazione di possesso dei requisiti sarà effettuato solo a seguito di avvenuto esperimento della procedura negoziata e per l'operatore aggiudicatario, a mezzo del sistema AVCPass, oltre che per l'eventuale subappaltatore ai sensi di legge.

Per gli operatori economici plurisoggettivi valgono le disposizioni, per quanto compatibili, contenute negli artt. 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016 e s. m. e i.

Si precisa, infine, che la pubblicazione del presente avviso non è impegnativa per la stazione appaltante, non costituisce proposta contrattuale né offerta al pubblico o promessa al pubblico e non vincola in alcun modo l'Amministrazione, che sarà libera di non procedere o modificare, in tutto o in parte, la procedura in essere ed eventualmente avviare altre procedure, senza che i soggetti che hanno inviato manifestazione di interesse in base al presente avviso possano vantare alcuna pretesa.

Il Responsabile Unico del Procedimento per il servizio: Sig.ra Antonietta Mancuso- Responsabile del Settore Servizi Generali – tel. 0124 617146.

Il Responsabile del procedimento di selezione: Arch. Katia Massoglia – Ufficio C.U.C. - Centrale Unica di Committenza con Cuorgnè capofila – tel. 0124 655 238.

Il presente avviso viene pubblicato nell'albo pretorio on-line del Comune di Cuorgnè e sul sito istituzionale del Comune di Cuorgnè all'indirizzo: www.comune.cuorgne.to.it, nonché dei Comuni di Valperga e di Prascorsano, nonché sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito del MIT.

Tutte le pubblicazioni ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs. 50/2016 relative al presente affidamento verranno fatte nella sezione della rete civica “Amministrazione Trasparente”.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, e s. m. e i., si informa che i dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione della procedura in oggetto, anche con l'ausilio di mezzi

informatici. L'invio della manifestazione di interesse presuppone l'esplicita autorizzazione al trattamento dei dati e la piena accettazione delle disposizioni del presente avviso.

Cuorgnè, 20/07/2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Arch. Maria Teresa NOTO

