

Art. 2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara comprenderà:

- 1) Lettera invito e disciplinare di gara
- 2) Capitolato d'appalto
- 3) Modello A domanda di partecipazione
- 4) DGUE
- 5) Ogni altro documento ritenuto utile.

✦ La documentazione di gara sarà disponibile sulla piattaforma TuttoGare dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine e sul sito internet www.comune.sannicola.le.it all'atto dell'avvio della procedura negoziata.

Art. 3 - OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

OGGETTO

L'appalto del servizio di refezione scolastica della scuola statale dell'infanzia e primaria per le classi a tempo pieno dalla data fissata dall'amministrazione nelle more della stipula del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 17, comma 8, del D. Lgs. n° 36/2023 relativo ad un biennio per *numero stimato di pasti pari a 75.568*), (AA.SS. 2023/2024 E 2024/2025) a far data dall'aggiudicazione del servizio, ha per oggetto:

l'affidamento del servizio di mensa scolastica con pasti veicolati a ridotto impatto ambientale destinato ad alunni e insegnanti (aventi diritto) delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria aderenti al servizio e che effettuano il tempo pieno ed i rientri settimanali di Sannicola.

Il servizio comprende:

- l'acquisto/approvvigionamento, il deposito/stoccaggio e la corretta conservazione descritta delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- la preparazione e cottura dei cibi presso il centro Cottura Comunale o in caso di necessità nel centro di cottura centralizzato in disponibilità dell'Impresa aggiudicataria (in seguito "Impresa"), nel rispetto del menu elaborato dalla ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- il confezionamento dei pasti;
- l'applicazione del legume fresco-caldo (detto anche espresso o cuoci e somministra);
- il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i plessi scolastici/terminali di consumo;
- l'applicazione di percorsi "marcia in avanti" presso il centro di cottura;
- la porzionatura con lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
- la fornitura di: posate, piatti e bicchiere biodegradabile, tovaglie e tovaglioli in carta per alimenti;
- su richiesta del DEC, senza alcun onere per l'Amministrazione, in circostanze particolari, piatti e vassoi multi scomparti, nonché bicchieri, tovaglioli e posate in materiale a perdere;
- stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc.) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
- materiale detergente, sgrassante, disinfettante e sanificante per la pulizia dei locali adibiti a lavaggio stoviglie con rispettive attrezzature e per tavoli di consumazione pasti presso i refettori/aule refettorio e delle attrezzature (tavoli, carrelli adibiti alla somministrazione, banchi di somministrazione) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;
- ritiro, pulizia, disinfezione e sanificazione - da effettuarsi quotidianamente presso il centro cottura dei contenitori per il pane e frutta e dei contenitori termici e isotermici adoperati per il trasporto dei pasti;
- l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, ecc.) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel trasporto dei pasti, che deve essere effettuata presso il centro cottura;
- l'apparecchiatura, la sparcchiatura e la pulizia dei tavoli;
- la pulizia, disinfezione, sanificazione e rigoverno dei tavoli presso i refettori/aule refettorio e delle attrezzature impiegate per il servizio;
- lo sviluppo dietetico per le diete speciali richieste dall'utenza;

- fornitura applicativo gestionale per prenotazione pasti.

L'Impresa è tenuta ad osservare nella formulazione dell'offerta quanto indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto (in seguito CSA) e tutta la documentazione di gara, da ritenersi *lex specialis*.

L'appalto si svolge nel rispetto delle norme che disciplinano il settore ed anche in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con decreto interministeriale n°135 dell'11/4/2008 e applica nella misura stabilita dagli atti di gara, espressamente le disposizioni di cui al DM Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", al D.M. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", alla legge regionale della Puglia 30/4/2018 n°16.

L'Ente appaltante mette a disposizione i locali del centro cottura di proprietà del Comune, sito nel plesso scolastico della Scuola Statale Materna, con tutta l'attrezzatura esistente.

L'appaltatore per il periodo del servizio dovrà avvalersi delle attrezzature esistenti e mettere a disposizione tutte le attrezzature eventualmente mancanti, che si rendessero necessarie per la buona esecuzione del servizio ad integrazione di quelle esistenti di proprietà della stazione appaltante, quali ad esempio: posate, stoviglie, bicchieri, ecc.

In caso di necessità, la Ditta deve poter disporre di un altro centro cottura allo scopo di assicurare, senza ulteriori costi per il Comune, la continuità del servizio.

Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Il servizio oggetto dell'appalto riguarderà gli alunni e il personale docente (avente diritto) delle scuole dell'Infanzia e della Scuola primaria del Comune di Sannicola. In via del tutto previsionale, il servizio si svolgerà su 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì e i pasti totali presunti da erogare saranno n. 37.784 pasti all'anno, per un totale complessivo, nei 2 anni scolastici di durata dell'appalto, di n. 75.568 pasti.

Il numero presunto dei pasti da fornirsi giornalmente è di circa n. 218.

Si precisa che il numero degli utenti indicati è da considerarsi a titolo indicativo, in quanto la fornitura dei pasti avverrà giornalmente in base alle effettive presenze degli utenti stessi (alunni, insegnanti e personale non docente) e ai reali periodi di apertura della scuola.

Resta inteso, quindi, che saranno pagati solo i pasti effettivamente ordinati e forniti e, comunque corrispondenti ai buoni pasto (ticket) esibiti dagli alunni giornalmente ed al numero dei pasti consumati dagli insegnanti e personale ATA aventi diritto.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato:

- **per la scuola primaria e dell'infanzia** per il periodo scolastico che va dal 1° lunedì del mese di ottobre e sino al 31 maggio di ciascun anno scolastico oggetto di affidamento, salvo l'onere per l'affidatario di completare la settimana nel caso in cui il 31 maggio cada in un giorno infrasettimanale, a partire dalla data di affidamento del servizio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti o quant'altro, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'appaltatore, l'Amministrazione si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione concordando sempre e comunque la modalità delle possibili variazioni con l'appaltatore.

Il Comune può richiedere variazioni quantitative e qualitative a seguito di modifiche ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'Impresa, per consentire una maggiore fruibilità da parte dei bambini più piccoli

Per l'erogazione del servizio sono richiesti i seguenti criteri qualitativi minimi:

- a) utilizzo cibi biologici e a Km "0";
- b) utilizzo prodotti (es pasta) privi di glifosate;
- c) le singole preparazioni del pasto giornaliero dovranno corrispondere per quantità e ingredienti a quanto previsto. In presenza di soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'Impresa dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione a tali soggetti senza variazione del prezzo di aggiudicazione;
- d) l'Impresa dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, senza variazione del prezzo di aggiudicazione;
- e) le singole preparazioni del pasto giornaliero dovranno corrispondere per quantità e ingredienti a quanto previsto dai menù della competente ASL, cioè alle specifiche tecniche relative alle singole pietanze. Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria;

La prenotazione e il pagamento dei pasti avverrà con applicativo informatico gestionale del servizio di refezione scolastica completamente web based (tipo "School E-suite™", ecc.) fornito dall'impresa appaltatrice che si farà carico della licenza d'uso, del canone annuo di manutenzione, di hosting, della formazione ed assistenza tecnica via web di sua competenza.

La categoria merceologica cui bisogna essere abilitati per la partecipazione alla procedura di che trattasi è la seguente:

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale)
1	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P

Quanto sopra richiesto sarà dettagliato nella documentazione di gara (lettera di invito/disciplinare e Capitolato d'appalto) disponibile all'avvio della procedura negoziata.

IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo per ogni singolo pasto erogato è pari ad **€ 4,30 (euro quattro/30) oltre IVA come per legge**, di cui **€ 2,725 a pasto a base d'asta soggetto a ribasso, € 1,475 di costo manodopera** oltre ad **€ 0,100** a titolo di oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza per i rischi da interferenze (DUVRI), entrambi non soggetti a ribasso. Il valore stimato massimo dell'appalto (netto Iva), comprensivo dell'importo delle eventuali opzioni esplicitamente di seguito, stabilito ai sensi dell'art.14 co.4 del D.lgs 36/2023, è pari ad **€ 715.098,28** di cui **€ 324.942,40** quale presunto importo del contratto per la durata dei primi DUE anni, comprendente la somma di **€ 7.556,80** per oneri della sicurezza per rischi da interferenza non soggetti a ribasso, valutati nel DUVRI, e la somma di **€ 111.469,99** per costi della manodopera non soggetti a ribasso (importo a base di gara, soggetto a ribasso € 2,725).

Il costo della manodopera è valutato presumibilmente in € 55.735,00/anno (corrispondente ad € 111.469,99 per la durata biennale del contratto), pari al 35,11% del corrispettivo annuo dell'appalto. Il suddetto valore non è soggetto a ribasso.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'appaltatore tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale (il costo della manodopera non è soggetto a ribasso), le spese ed ogni altro onere, espresso e non, relativo all'esecuzione del servizio.

I servizi oggetto di affidamento dovranno essere erogati nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente del 10 marzo 2020 – giusto riferimento all'art. 130 del D.Lgs. 36/2023 (nuovo codice appalti).

LOTTE

Il servizio in affidamento è costituito da un unico lotto in considerazione delle ridotte dimensioni territoriali e dell'univocità delle modalità operative.

Art. 4 – CRITERI DI SELEZIONE DELL'IMPRESA, DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

CRITERI DI SELEZIONE

L'affidamento del Contratto di Servizio sarà disposto con successiva, separata e distinta procedura negoziata per l'affidamento del servizio in oggetto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. e) del d.lgs. 36/2023 e art.14 comma 1 lett. d).

✦ A norma dell'art. 62 comma 5 lett. e) del citato codice degli appalti l'intera procedura sarà svolta sul **sistema di procurement PA TuttoGare dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine**.

Il servizio, ricompreso nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. 36/2023.

DURATA

Il servizio di ché trattasi dovrà essere espletato per l'a.s. 2023/2024 e per l'a.s. 2024/2025, a far data dall'aggiudicazione del servizio *per un numero stimato di pasti nel biennio pari a 75.568*.

L'ente si riserva, tuttavia, di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione e della necessità di assicurare il servizio con l'avvio dell'anno scolastico.

Al termine dell'anno scolastico 2024/2025, il contratto si intende cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti, fatta salva la facoltà per l'Amministrazione di avvalersi della possibilità di prorogare la durata del contratto per un anno e per un ulteriore anno (al massimo) come proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del DLgs 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa, con la partecipazione alla gara, si obbliga alla stipula del contratto secondo una calendarizzazione fissata dall'Amministrazione sul sistema TuttoGare dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine, salvo diverso riferimento temporale determinato dai tempi di chiusura del procedimento amministrativo in corso.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023.

È fatto espresso divieto all'aggiudicatario di cedere il contratto d'appalto.

OPZIONI

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di cui al punto 5 devono essere posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti. **Self cleaning**

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del codice dei contratti, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico. Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

B. Requisiti di ordine speciale

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione, ai sensi dell'art. 100 comma 3 del D.Lgs.36/2023, nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per i concorrenti non stabiliti in Italia ma in altro Stato Membro sono richieste le dichiarazioni in materia di documentazione amministrativa previste nel medesimo articolo.

L'art. 4-bis del decreto legge 8 aprile 2020, n. 23, convertito, con modificazioni, dalla Legge 5 giugno 2020, n. 40, ha aggiunto alle attività a rischio già previste dalla legge 6 novembre 2012, n. 190 i servizi della ristorazione, gestione delle mense e catering (lettera i-ter), pertanto si richiede quale requisito l'iscrizione alla Prefettura competente nelle WHITE LIST (Sez IX).

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Fatturato globale d'impresa, maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura, **non inferiore al doppio del valore stimato dell'appalto** e **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito al triennio precedente a quello di indizione della procedura, **pari o superiore a € 162.471,20** (valore del servizio a base d'asta, oltre ai costi della manodopera e agli oneri di sicurezza, per anno scolastico, arrotondato).

Tale requisito sarà comprovato mediante presentazione di copia dei bilanci relativi al periodo considerato corredati della nota integrativa, oppure copia delle dichiarazioni IVA del periodo considerato.

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.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Dichiarare la **realizzazione di esperienze nello svolgimento di servizi identici o analoghi** (per servizi analoghi si intendono quelli aventi ad oggetto la gestione e coordinamento di servizi di ristorazione collettiva non commerciale

presso la Pubblica Amministrazione e/o presso privati) **per un importo almeno pari a quello stimato nel presente affidamento**, presentando l'elenco degli stessi, il loro oggetto, il soggetto appaltante, le date di inizio e fine e la durata, pena la non valutazione/ammissione. Tale requisito, per servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, sarà comprovato mediante certificati di servizio in originale o in copia conforme e/o contratto d'appalto in copia conforme.

Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione. In caso di RTI, la certificazione deve essere posseduta dalla Capogruppo, che sarà anche il soggetto che svolge i servizi come prevalente.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

Il suddetto requisito deve essere posseduto alla data di scadenza del termine presentazione delle offerte.

Il numero massimo di operatori che saranno invitati alla procedura è pari a 5 (cinque). Nel caso in cui pervenga un numero di manifestazioni di interesse superiore a 5 (cinque) saranno invitati i primi cinque operatori aventi il fatturato specifico medio annuo, maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura, più alto, fra tutti gli operatori partecipanti.

Nel caso di presentazione di un numero di manifestazioni di interesse inferiore a 5 (cinque) la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alle successive fasi della procedura di affidamento individuando direttamente gli ulteriori concorrenti da invitare.

Sarà applicato il principio di rotazione degli affidamenti in ottemperanza all'art. 49, commi 1, 2 e 5, del D.Lgs. 36/2023.

Art. 7 – AVVALIMENTO

L'**avvalimento** è disciplinato dall'art. 104 del D.Lgs 36/2023, che l'interessato, partecipando, dichiara di conoscere e si impegna a rispettare.

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale anche mediante ricorso all'avvalimento, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 104 del Codice, rispettando gli obblighi dichiarativi previsti dalla norma.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale.

L'ausiliaria deve:

- a. possedere i requisiti di ordine generale nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b. rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- c. effettuare tutte le dichiarazioni di cui all'art. 104 Codice Appalti.

4. soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
5. legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
6. ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del servizio.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Sannicola, Piazza della Repubblica, 3.

Con separato atto, il titolare e l'operatore economico aggiudicatario, in quanto contitolare, provvederanno a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati.

Art. 11 – PUBBLICAZIONI

Il presente avviso viene pubblicato all'Albo pretorio e sul profilo committente nella sezione Amministrazione Trasparente – Avvisi - Bandi di gara e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti (MIT)

Sannicola, 16.08.2023

Allegati:

- ✦ **Domanda di partecipazione – Modello A**
- ✦ **Dichiarazione sostitutiva cause di esclusione di cui all'art. 94 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i**

Il Responsabile Unico del Progetto

Ing. Giordano Carrozzo