



# COMUNE DI CASTEL D'ARIO

PROVINCIA DI MANTOVA

C.F.: 00413950205

Corso G. Garibaldi, 54 - 46033 Castel d'Ario (MN) ☎ (0376) 660140 📠 (0376) 661036 ✉ protocollo@comune.casteldario.mn.it

Prot. N. 2680 del 21/05/2021

**Avviso esplorativo per manifestazione di interesse finalizzato alla partecipazione alla procedura negoziata ex art. 1 comma 2 lettera b) del D.L. 76/2020 convertito con Legge 120/2020, svolta in modalita' telematica mediante utilizzo piattaforma Sintel di Aria spa, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del centro cottura e del servizio di refezione scolastica.**

Si rende noto che il Comune di Castel D'Ario intende esperire un'indagine di mercato, finalizzata ad individuare soggetti da invitare per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del centro cottura e del servizio di refezione scolastica, mediante procedura negoziata ai sensi degli art.1 comma 2 lettera b) del D.L.76/2020 convertito con Legge 120/2020.

Si precisa che i servizi di cui trattasi rientrano tra quelli contenuti nell'allegato IX al D. Lgs. 50/2016.

Si informa che il presente avviso non costituisce invito a partecipare alla procedura di affidamento, ma è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici in modo non vincolante, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità e pubblicità.

Resta inteso che la manifestazione d'interesse non costituisce prova di possesso dei requisiti generali richiesti per l'affidamento della concessione, che dovranno essere nuovamente dichiarati dagli interessati ed accertati dal Comune in occasione del successivo procedimento di gara.

## 1.STAZIONE APPALTANTE

Comune di Castel d'Ario – Settore "Amministrativo" P.zza, Garibaldi 54 –

Pec: comune.casteldario@pec.regione.lombardia.it

## DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE

Costituisce oggetto del presente affidamento la concessione del servizio di gestione del Centro di Cottura di proprietà dell'Amministrazione comunale, annesso alla Scuola dell'Infanzia in Via Marconi 52/A e servizio di refezione scolastica, consistente nella produzione dei pasti per la scuola stessa e per il servizio domiciliare anziani.

Nello specifico il servizio, a ridotto impatto ambientale, ricomprende la preparazione di pasti serviti presso la locale scuola dell'infanzia e il servizio pasti anziani a domicilio del Comune di Castel d'Ario, per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 dal periodo 01/09/2021 al 31/08/2027, a favore degli alunni iscritti e frequentanti e al personale docente e assistente avente diritto al servizio mensa.

Tale servizio prevede:

l'approvvigionamento dei generi alimentari;

la preparazione dei pasti in legume fresco-caldo presso il Centro Cottura comunale sito in Castel d'Ario annesso alla scuola dell'Infanzia;

- la distribuzione dei pasti presso i locali refettorio;
- la fornitura di pasti confezionati in monoporzione, trasporto al domicilio degli utenti per il servizio pasti agli anziani;
- il lavaggio di stoviglie ed attrezzature;
- il riassetto e la pulizia del Centro cottura;
- la gestione dei rifiuti secondo la normativa vigente;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali utilizzati e relativi arredi;
- l'adozione di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni ed al pagamento dei pasti, nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti;

### **DURATA DELL'APPALTO**

L'affidamento dovrà essere svolto per 6 anni scolastici: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 con decorrenza dal 01/09/2021. L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata delle prestazioni nelle more della stipula del contratto e anche eventualmente nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 ai sensi dell'art. 8 comma 1 lettera a) del D.L. 76/2020 convertito con Legge 120/2020.

### **VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE**

L'importo complessivo stimato per la durata di anni sei della concessione è pari ad € 454.146,00 (euro quattrocentocinquantaquattromilacentoquarantasei/00) di cui € 452.760,00 (euro quattrocentocinquantaquattromilacentoquarantasei/00) (IVA esclusa), a base di gara ed € 1.386,00 (IVA esclusa) (euro milletrecentoottantasei/00), relativi agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze non soggetti a ribasso.

- La stazione appaltante sarà tenuta a corrispondere unicamente l'importo per il servizio effettivamente svolto, al netto degli introiti derivanti dalle tariffe a carico degli utenti, riscosse direttamente dall'impresa.
- Viene posto a base di gara l'importo a pasto pari a **€ 4,90** oltre iva di Legge.

### **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La successiva procedura negoziata sarà aggiudicata, ai sensi dell'art. 95, comma 2, D.Lgs. 50/2016 e successivi aggiornamenti, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base al miglior rapporto qualità/prezzo sulla base dei seguenti parametri:

- offerta tecnica 70 punti;
- offerta economica 30 punti;

### **CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO:**

- Cauzione definitiva ai sensi art. 103, D. Lgs. 50/2016;
- Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa in modalità elettronica;

### **SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA SELEZIONE**

Possono presentare domanda di selezione i soggetti di cui all'art. 45 d.lgs. 50/2016, costituiti da operatori economici singoli o riuniti o consorziati ai sensi degli art. 47 e 48, D.Lgs. 50/2016, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, D.Lgs. 50/2016, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla successiva gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti,

ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), D.Lgs. 50/2016, sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Sono esclusi dalla gara i concorrenti che, in base alla dichiarazione contenuta nella documentazione amministrativa, siano tra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c., se la situazione di controllo o la relazione comporti l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto dell'art. 25 bis del D.P.R. n.313/2002, introdotto dal D. Lgs. n. 39 del 04/03/2014, con cui si è previsto che chi intende impegnare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, deve chiedere il certificato penale del casellario giudiziale dal quale risultati l'assenza di condanne ai sensi degli articoli 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 609 undieces del codice penale e l'assenza di misure interdittive che comportino il divieto di contatti diretti e regolari con minori.

Con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art. 2, comma 3 dello stesso DPR.

La violazione degli obblighi di cui al DPR 16 aprile 2013 n. 62, sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

### **REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE**

Le ditte dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- ▶ requisiti di idoneità generale: il richiedente, per poter essere ammesso alla selezione dovrà autocertificare di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80, D.Lgs. 50/2016;
- ▶ requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 12, lett. a), comma 3, D.Lgs. 50/2016):
  - iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza;
  - Iscrizione nell'elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cd. White List) istituito presso ogni Prefettura 8 art. 1 c.52 e 53 L. 190/2012 e art. 83 D.Lgs. 159/2011 , così come modificati dalla legge 40 del 5 giugno 2020 di conversione del DL 23 del 8 aprile 2020;
- ▶ requisito di capacità economico-finanziaria
  - aver realizzato un fatturato minimo annuo negli ultimi tre esercizi chiusi antecedenti la data di pubblicazione del presente avviso pari ad almeno Euro 150.000,00.

L'Amministrazione ritiene il livello di fatturato richiesto necessario per la dimostrazione di una capacità economico- finanziaria per la gestione dell'appalto e a sostegno del grado di servizio che si vuole ottenere e a garanzia del regolare adempimento delle prestazioni di contratto.

- ▶ requisito di capacità tecnica e professionale (art. 83 comma 1 lett. c) e commi 6 e 7, D. Lgs. 50/2016):

#### **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

- a) aver svolto nell'ultimo triennio scolastico con buon esito a favore di soggetti pubblici o privati, servizi di ristorazione scolastica, della durata minima di un anno scolastico per un importo complessivo non inferiore a 210.000,00 con specifica indicazione degli Enti committenti, della durata del servizio e degli importi contrattuali annui;
- b) Disponibilità Cucina di riserva
  - di avere la piena e incondizionata disponibilità, (locazione o proprietà) ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità entro la data dell'aggiudicazione definitiva, con decorrenza dalla data di aggiudicazione efficace e per tutta la durata del contratto di un centro di produzione pasti di riserva,

certificato **UNI EN ISO 9001 E UNI EN ISO 22000** (certificazione di sicurezza alimentare) situato ad una distanza massima di 30 km dalla sede della scuola dell'Infanzia \*

\* la distanza di 30 km sarà verificata esclusivamente tramite il sito <https://www.google.com/maps> - percorso più corto.

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- avere capacità produttiva giornaliera residua (quindi libera e impiegabile) di almeno 150 pasti per ciclo lavorazione (pranzo), al fine di poter fungere da cucina di emergenza per tutti i servizi oggetto della presente procedura;
- essere dotata di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotata di una isolata e adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione pasti per collettività, secondo la vigente normativa;
- essere munita di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestata direttamente all'operatore economico concorrente (in caso di imprese riunite deve far capo alla capogruppo);
- essere certificata UNI EN ISO 9001:2015, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO 9001 (il certificato UNI EN ISO 9001 deve espressamente prevedere l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);

c) possedere le seguenti certificazioni del sistema di qualità aziendale:

- UNI EN ISO 9001:2015 Sistema di gestione della qualità (con indicazione della cucina tra le unità produttive oggetto della certificazione);
- UNI EN ISO 14001:2015 Certificazione del sistema di gestione ambientale;
- UNI EN ISO 22005:2008 Certificazione per la rintracciabilità delle filiere alimentari;
- UNI EN ISO 22000:2018 Certificazione del sistema di sicurezza alimentare;
- ISO 45001/2018 Certificazione della gestione della salute nei luoghi di lavoro;

La Stazione Appaltante si riserva di verificare il possesso dei requisiti, ai sensi dell'art. 36, comma 5, D.Lgs. 50/2016, successivamente in sede di procedura negoziata ex art. 1 comma 2 del D. L.76/2020 convertito con Legge 120/2020.

### **INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI**

Per il requisito di idoneità professionale:

-nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso delle relative iscrizioni;

- nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 34, lettere b) e c), D.Lgs. 50/2016 (consorzi di cooperative e consorzi stabili), le iscrizioni devono essere possedute dal consorzio e dal/dai consorziato/i individuato/i in sede di offerta.

Per il requisito di capacità economico-finanziaria:

-nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE il requisito deve essere posseduto sia dalla mandataria/capogruppo che dalle mandanti, fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria.

Per il requisito di capacità tecnico-professionale:

-nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE il requisito di cui alla lettera a) deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel complesso, fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria. Il requisito di cui alla lettera b) deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso. Il requisito di cui alla lettera c) dovrà essere posseduto da tutti i soggetti partecipanti.

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE**

Le manifestazioni di interesse devono pervenire entro il seguente termine ore 10,00 del giorno 07/06/2021 esclusivamente tramite la piattaforma Sintel di Aria spa.

Non verranno prese in considerazione richieste non pervenute tramite piattaforma Sintel.

Nel campo Requisiti amministrativi, l'operatore dovrà inserire la propria manifestazione, utilizzando preferibilmente il modello allegato (modello istanza manifestazione interesse).

Nell'apposito campo "offerta economica", presente in piattaforma, il concorrente NON dovrà indicare alcuna offerta economica, ma dovrà inserire esclusivamente il valore 0,1, (zerovirgolauno), ciò unicamente in quanto il sistema impone l'inserimento di un valore diverso da zero.

L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione, ove per disguidi elettronici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il termine previsto di scadenza.

Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive, pervenute dopo la scadenza del termine.

### **PUBBLICAZIONE AVVISO**

Il presente avviso verrà pubblicato sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente" sotto la sezione "Bandi di gara e contratti", all'Albo Pretorio *on line* del Comune di Castel D'Ario e sul sito di Aria spa/Sintel.

I candidati che avranno manifestato tempestivamente l'interesse a partecipare riceveranno tramite la **piattaforma Sintel** la lettera d'invito alla procedura negoziata e la documentazione di gara, nel termine di 20 giorni dalla chiusura di questa fase di selezione degli operatori.

Nel caso in cui pervengano più di 5 (cinque) domande di partecipazione, la Stazione Appaltante procederà ad invitare tutti gli operatori economici che hanno presentato richiesta.

Qualora pervengano meno di 5 (cinque) domande l'amministrazione si riserva la facoltà di procedere con coloro che avranno manifestato interesse.

L'amministrazione si riserva altresì di procedere anche in caso di una sola manifestazione di interesse.

### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento inerente il presente avviso è il Sig. Davide Lavagnini;

### **RISERVATEZZA INFORMAZIONI**

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) art. 13, si informa che i dati e le informazioni, anche sotto forma documentale, acquisiti in occasione della presente procedura, saranno raccolti presso l'Amministrazione e saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti al relativo procedimento amministrativo.

### **N.B.**

Per l'espletamento della presente procedura, l'Amministrazione si avvarrà del Sistema informatico della centrale acquisti della Regione Lombardia (Sintel), accessibile dall'indirizzo [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) dove sono disponibili tutte le istruzioni per la registrazione e per l'utilizzo della piattaforma.

L'invio della lettera di invito avverrà con modalità telematiche previste dalla piattaforma.

È disponibile un numero verde per assistenza alla registrazione: 800116738.

È necessario quindi che coloro che sono interessati a partecipare alla procedura, si attivino per l'iscrizione gratuita presso tale sito entro il termine di cui sopra, ottenendo lo stato di "Iscritto"

In particolare, le condizioni di accesso ed utilizzo del Sistema sono indicate nei documenti "Modalità d'uso della piattaforma Sintel" e "Manuale operativo Utente Fornitore" scaricabile dal suddetto sito internet.

IL RUP  
Lavagnini Davide