



# COMUNE DI COLLIANO

(Provincia di Salerno)

(Allegato 1)

**AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI COLLIANO – ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023, AI SENSI DELL’ART. 36 COMMA 1 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I..**

Con il presente avviso, il Comune di Colliano 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 potrà essere formulata espressa richiesta di offerta per poter procedere all’affidamento ai sensi dell’art. 36 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, di cui all’art. 1, comma 2, del D.L. n. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole materne del Comune di Colliano.

Il presente avviso è da intendersi come mero procedimento preselettivo che non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori interessati che per l’amministrazione precedente. Il Comune si riserva di sospendere, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito alla procedura, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte degli operatori economici interessati.

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

Gli operatori interessati alla manifestazione di interesse dovranno essere iscritti alla piattaforma ASMECOMM e dovranno essere in possesso dei requisiti generali di cui all’art. 80 del D.Lgs 50/2016, nonché dei requisiti minimi di cui all’art. 8 comma 6, lett. a), b) e c) del Regolamento Comunale, per l’affidamento di contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria;

**ENTE APPALTANTE:** COMUNE DI COLLIANO- Provincia di Salerno, Viale Terlizzi, 15 – 84020 Colliano (SA), telefono 0828-992018/22/23 – PEC: [protocollo.colliano@asmepec.it](mailto:protocollo.colliano@asmepec.it)

**OGGETTO DELLA CONCESSIONE:** servizio di ristorazione scolastica per le scuole materne del Comune di Colliano, come di seguito specificato.

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.**

Oggetto dell’appalto è la fornitura, somministrazione e distribuzione di pasti agli alunni le cui famiglie ne fanno richiesta, nonché al personale docente e personale ATA, anno scolastico 2021/22.

L’assuntore, con proprio personale e sotto la propria direzione e responsabilità, si impegna a distribuire, settimanalmente, e, comunque, nel rispetto del calendario scolastico, con esclusione del sabato e dei giorni festivi, nei plessi scolastici interessati (Scuole Materne Statali) i pasti agli alunni e al personale docente e non docente, nel rispetto delle norme previste in materia.

A tal fine, entro le ore 9.00 di ogni giorno la ditta appaltatrice ritirerà i buoni relativi al numero dei pasti da fornire.



# COMUNE DI COLLIANO

## (Provincia di Salerno)

### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER LE SCUOLE MATERNE DI COLLIANO CAPOLUOGO, COPPE E SAN VITTORE.**

Il servizio prevede, per bambini iscritti alle scuole materne e per il personale docente e personale ATA, le seguenti attività:

I pasti distribuiti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica ed alla lista tipo (menu) settimanale, in cui si deve tenere conto, da parte del dietologo dell'ASL, della quantità di calorie che un alunno dovrebbe assumere pro Kg. di peso medio con un pasto principale.

Gli alimenti da somministrare con i pasti dovranno essere ove possibile di provenienza locale, di prima qualità e di prima scelta, sia che essi provengano direttamente da risorse naturali, sia che si faccia uso di prodotti sottoposti a cicli di lavorazione e resi commestibili.

Le quantità riportate in peso nelle tabelle sono comunque orientative perché non tutti gli scolari si nutrono con eguale quantitativo di alimenti, per cui ci si è mantenuti nei limiti più prossimi possibili al quoziente energetico dell'età. A volte l'olio ed il formaggio parmigiano nei condimenti, sono riportati in due distinte voci di cui una rispecchia pressappoco la quantità giornaliera in un pasto e l'altra la quantità inserita come ingrediente nel primo o secondo piatto.

L'olio dovrà essere quello extra-vergine di oliva, la frutta di stagione di prima qualità e di prima scelta, acqua potabile naturale, pane bianco e quanto altro dia garanzia nutrizionale ed accettabilità da parte degli scolari, il tutto ove possibile di provenienza locale.

Per garantire agli alunni di usufruire dell'intero menu di cui alle tabelle dietetiche anzidette dovranno essere rispettate, a rotazione settimanale, le tre ipotesi del menu stesso e per le classi che non effettuano il rientro tutti i giorni dovranno anch'essi, a rotazione, usufruire dell'intero menu.

I pasti dovranno essere chiusi, ermeticamente, in appositi contenitori, aventi la dicitura "per alimenti" perfettamente inattaccabili da grassi o da altre sostanze di natura chimica e dovranno essere erogati dalle ore 12.00 alle 13.00 salvo diverse disposizioni dell'autorità scolastica.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà avvenire in idoneo centro di cottura gestito direttamente dalla ditta appaltante ed intestato alla stessa, munito di regolare autorizzazione sanitaria anche per quanto riguarda i locali annessi tipo depositi e magazzini.

Tale centro dovrà essere ad uso esclusivo della ditta appaltante e non può essere adoperato o condiviso con terzi, la preparazione dei cibi deve concludersi immediatamente prima del trasporto e la consegna deve essere fatta in 30 minuti, per consentire il mantenimento dei caratteri organolettici ed in parte anche nutritivi ed igienici dei cibi. Inoltre, tale centro dovrà essere strutturato in modo da consentire che la lavorazione della prima e della seconda pietanza siano effettuate, contemporaneamente e non oltre un'ora prima della distribuzione, allo scopo di far arrivare i cibi al consumo nelle migliori condizioni di appetibilità.

La ditta nel caso di indisponibilità del/i punto/i di consumo deve assicurare, in alternativa ai pasti da porzionare in sito, pasti già porzionati da consegnare in contenitori sterili monodose confezionati a norma di legge, senza ulteriori costi aggiuntivi.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato in contenitori di materiale termocoibente e lavabile, con automezzo munito di autorizzazione sanitaria.

Per ogni pasto dovranno essere forniti, piatti singoli, per la frutta apposito piatto, per il dolce apposito piatto, monouso compostabili, nonché numero adeguato di posate e bicchieri, in involucro chiuso. Il pane dovrà essere di giornata.

L'acqua potabile dovrà essere a temperatura di gradibilità.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far analizzare o chiederne apposita certificazione sulla provenienza e qualità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. Nel caso che dalla citata



# COMUNE DI COLLIANO

## (Provincia di Salerno)

certificazione o da analisi dovesse risultare che i prodotti utilizzati sono diversi da quelli stabiliti sarà applicata una penale di euro 1.000,00, una seconda volta euro 2000,00, la terza la risoluzione del contratto in danno con penale di euro 15.000,00.

L'assuntore si impegna ad assumere l'erogazione dei pasti anche in caso di agitazione sindacale del proprio personale o di erogazione d'acqua.

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze sanitarie, etniche e/o religiose, filosofiche di alcuni utenti.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

### **SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19**

In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento, onde evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell'igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente;
- divieto di buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in mono porzioni confezionate;
- condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;
- va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.

### **Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe**

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli



# COMUNE DI COLLIANO

## (Provincia di Salerno)

addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione, individuali di primo, secondo e contorno, termosigillati;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

### **IGIENE E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI**

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2.

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede la pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze e soprattutto delle superfici a contatto con alimenti.

Il personale adibito al centro di cottura, al trasporto dei pasti, alla distribuzione, alla pulizia del refettorio, dovrà essere fornito del certificato per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti in regola con la norma che disciplina la materia.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo, usare apposite mascherine e guanti ad ambedue le mani.

Tutto il personale ivi compreso quello per la pulizia dei refettori cede a completo carico della ditta assuntiva, la quale dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti il C.C.N.L. di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie (INAIL-INPS).

Il materiale di pulizia dei refettori cade a carico dell'appaltatore.

### **SERVIZIO ACCESSORIO DI GESTIONE PRESENZE, PRENOTAZIONI E INCASSO BUONI PASTO.**

Il servizio prevede:

- Il conteggio ed il pagamento dei pasti consumati, sarà effettuato mediante buoni che l'assuntore provvederà a ritirare giornalmente da ciascun plesso scolastico e che consegnerà a fine mese, divisi per giorni, insieme alla fattura, fiscalmente regolarizzata.
- I pasti degli insegnanti andranno conteggiati e fatturati a parte.
- Sui buoni dovrà essere impressa la data del loro utilizzo, la certificazione dell'avvenuta consumazione del pasto con il nominativo dell'utente, non dovranno presentare manipolazioni né abrasioni.
- Il prezzo offerto a pasto si intende per tutta la durata del contratto;
- la gestione della verifica degli utenti;
- la gestione delle diete speciali;



# COMUNE DI COLLIANO

## (Provincia di Salerno)

### **DURATA**

I servizi in oggetto avranno durata per l'anno scolastico 2021/2022.

### **NUCLEO DI CONTROLLO ED ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

E' costituito un nucleo di controllo sulla qualità e quantità del cibo fornito composto:

- 1- dal Sindaco o suo delegato;
- 2- dal Responsabile del servizio;
- 3- da un rappresentante dei genitori;
- 4- da un Responsabile del Servizio Sanitario pubblico.

Gli stessi dovranno munirsi del certificato per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti in regola con la norma che disciplina la materia.

Al Responsabile del Procedimento, comunque, compete la vigilanza sul servizio.

Il controllo predetto avverrà in tutte le fasi dalla preparazione nei centri di cottura, al trasporto, alla distribuzione.

#### **Espletamento del Servizio prevede che:**

l'assuntore non potrà abbandonare il servizio, per qualsiasi motivo.

Viene stabilita, per abbandono del servizio, una penale di euro 20.000,00.

In caso di ritardo nella fornitura dei pasti, nel limite di quindici minuti dall'orario stabilito, il ritardo viene sanzionato con una riduzione del 25% su ogni singolo pasto.

Al terzo ritardo il contratto sarà risolto di diritto.

Il mancato rispetto della tabella dietetica viene assimilato, in procedura sanzionatoria, al ritardo.

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del contratto di appalto ed agli obblighi contrattuali sarà risolta da un collegio arbitrale composto:

- da un rappresentante del Comune;
- da un rappresentante della ditta appaltatrice;
- da un terzo, designato dal Presidente del Tribunale di Salerno che assumerà le funzioni di Presidente.

La stipula del contratto d'appalto si svolgerà mediante scambio a mezzo pec, firmata digitalmente, di lettera commerciale, sostitutiva del contratto d'appalto ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs 50/2016.

Prima della dello scambio della lettera sostitutiva del contratto, la ditta dovrà esibire apposite polizze assicurative R.C.T. per euro 30.000,00.

### **VALORE PRESUNTO DEL SERVIZIO**

Il valore stimato complessivo della concessione è stabilito in € 30.000,00 (IVA di legge esclusa). La stazione appaltante sarà tenuta a corrispondere unicamente l'importo per il servizio effettivamente svolto.

### **PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento dei servizi in oggetto avverrà mediante affidamento diretto ad operatore economico individuato mediante il presente avviso, ai sensi dell'art. 36, comma 1 del D.Lgs n. 50/2016 (di cui all'art. 1 comma 2 del D.L. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020), con aggiudicazione sulla base del criterio del miglior prezzo, ai sensi dell'art. 97 comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016.



# COMUNE DI COLLIANO

## (Provincia di Salerno)

Gli operatori economici interessati possono presentare formale richiesta tramite l'allegato al presente avviso.

Il Comune di Colliano procederà ad invitare alla successiva procedura tutti e solo i soggetti che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione, come sopra indicato. E' sempre fatta salva la facoltà per l'Ente appaltante di prorogare i termini di scadenza della manifestazione di interesse o procedere a nuova manifestazione di interesse. In tal modo, l'Ente appaltante non opera alcun successivo restringimento o limitazione alla partecipazione, nel rispetto dei principi di non discriminazione, trasparenza, libera concorrenza, parità di trattamento e proporzionalità ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., ai sensi delle Linee Guida dell'ANAC n. 4.

### **SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

#### **Requisiti di ordine generale**

Sono ammessi a presentare le offerte gli operatori economici di cui all'art. 45, commi 1 e 2 del Codice, secondo le modalità e le disposizioni stabilite dagli artt. 47 e 48 del Codice, nonché, ai sensi dell'art. 49, gli operatori economici stabiliti in Paesi terzi.

Iscrizione nel Registro delle Imprese (o equipollente per soggetti con sede all'estero) per un'attività compatibile con quella da appaltare.

Nel caso di Cooperative Sociali: iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004, ai sensi dell'art. 9 – comma 1 – della Legge 8/11/1991 n. 381.

I partecipanti devono dichiarare di non rientrare in alcuna delle fattispecie indicate all'art. 80 "Motivi di esclusione" del Codice dei contratti pubblici.

#### **Requisiti di capacità economico/finanziaria**

Volume d'affari: possesso di un volume d'affari generico complessivo (al netto dell'IVA) di almeno **€60.000,00** nei settori di attività oggetto della concessione e riferito al triennio 2018-2019- 2020.

In caso di raggruppamento di più soggetti, il requisito deve essere posseduto cumulativamente dai soggetti che nel progetto realizzeranno le attività professionali. Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

Possesso di risorse umane, tecniche e di esperienza necessarie per eseguire la concessione con un adeguato standard di qualità;

si dovrà dimostrare di aver effettuato, con buon esito, nell'ultimo triennio (2018-2019-2020), **servizi identici** a quelli da appaltare per almeno € 60.000,00 al netto dell'IVA.

In caso di raggruppamento di più soggetti il requisito deve essere posseduto cumulativamente dai soggetti che nel progetto realizzeranno le attività professionali. L'ente capofila deve possedere i requisiti prescritti nella misura minima del 40% e deve essere comunque il soggetto



# COMUNE DI COLLIANO

(Provincia di Salerno)

che dispone della quota percentuale più elevata. Al possesso della quota minima del 40% dei requisiti economici e tecnici potranno derogare i consorzi stabili, qualora dichiarino di avvalersi di requisiti posseduti dalle consorziate.

## **MODALITA' E TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE**

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse, redatta secondo lo schema allegato al presente avviso comprendente la dichiarazione sostitutiva circa il possesso dei requisiti richiesti, **entro il termine perentorio delle ore 14:00 del giorno 13/10/2021, a mezzo pec all'indirizzo [protocollo.colliano@asmepec.it](mailto:protocollo.colliano@asmepec.it) e/o consegnata a mano all'ufficio protocollo del Comune di Colliano.** Rimane a carico del mittente il rischio del recapito intempestivo della manifestazione di interesse.

## **PUBBLICITA'**

Il presente avviso sarà diffuso mediante pubblicazione, per almeno 15 giorni, sul sito web del Comune [www.comune.colliano.sa.it](http://www.comune.colliano.sa.it) (Profilo del Committente) alla sezione "Amministrazione trasparente", bandi di gara e contratti e all'Albo pretorio on line.

## **INFORMATIVA RELATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Titolare del trattamento dei dati è il comune di Colliano.

Finalità del trattamento dati: i dati raccolti dal comune di Colliano, saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione della procedura, in armonia con quanto previsto dal Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali 2016/679 e dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 c.d. Codice Privacy come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, il cui obiettivo è quello di proteggere i diritti e le libertà fondamentali delle persone fisiche, in particolare il diritto alla protezione dei dati personali.

Modalità del trattamento dei dati: il trattamento è effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e trasmessi attraverso reti telematiche. I medesimi dati sono trattati anche con modalità cartacea. Il titolare adotta misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza idoneo rispetto alla tipologia dei dati trattati.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria; la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione dalla partecipazione alla procedura di gara e nell'impossibilità di eseguire validamente il contratto.

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA  
Dott.ssa Rosa SALZANO

Colliano, settembre 2021