



COMUNE PESCHIERA BORROMEO

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA DI GARA PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO E VERIFICA DELLA REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI

da gennaio 2020 a dicembre 2022.

Con il presente avviso il Comune di Peschiera Borromeo intende effettuare un'indagine esplorativa finalizzata all'individuazione di operatori economici interessati ad essere invitati a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di controllo e verifica della refezione scolastica a partire da gennaio 2020 fino a dicembre 2022, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. n.50/2016.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazione di interesse al fine di invitare eventuali operatori economici interessati. Non costituisce proposta contrattuale, non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi, non comporta graduatorie di merito o attribuzione di punteggi e non vincola in alcun modo la S.A., che sarà libera di sospendere, modificare o annullare in qualsiasi momento il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Nel caso di presentazione di un'unica istanza, qualora ne sussistessero le condizioni, si procederà ad affidamento diretto senza alcuna ulteriore procedura.

Si forniscono di seguito, in sintesi, le informazioni utili alla manifestazione d'interesse.

ART.1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Peschiera Borromeo (MI) Via XXV aprile n. 1
Per informazioni: Tel. 02/51690303 – dott.ssa Elena Grioni.

Posta Elettronica Certificata: comune.peschieraborromeo@pec.regione.lombardia.it

RUP: dott.ssa Sabina Perini

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.

ART. 2 - OGGETTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Le strutture presso le quali deve essere svolto il controllo sono le seguenti:

ASILO NIDI (l'appaltatore del servizio asili nido prepara in maniera autonoma i pasti nelle cucine dei tre asili nido comunali).

CENTRO COTTURA: struttura appartenente alla ditta che eroga il servizio di ristorazione.

REFETTORI: 4 nelle scuole dell'infanzia e 4 nelle scuole primarie. In alcune scuole del territorio durante il periodo estivo vengono svolti dei centri estivi che prevedono l'erogazione del pasto.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO RICHIESTO	NUMERO DI INTERVENTI
Visite ispettive per verificare le modalità di conduzione del servizio di ristorazione scolastica, in ogni suo aspetto: strutture, attrezzature e impianti di produzione e consumo dei pasti; derrate alimentari; metodologie tecnico-operative (dal ricevimento della merce ordinata alla distribuzione dei pasti); conformità dei menù preparati rispetto a quelli previsti; gestione diete speciali; corretta applicazione del piano di autocontrollo redatto dal gestore del servizio; rispetto rapporto numerico personale/utenti nella fase di distribuzione pasti; in generale, conformità del capitolato speciale d'appalto del servizio.	<ul style="list-style-type: none">➤ Almeno 2 ispezioni mensili al Centro Cottura (agosto escluso) e almeno 1 ispezione mensile presso ciascuna Cucina degli Asili Nido.➤ Almeno 1 ispezione mensile in ciascun refettorio attivo.

<p>Controlli analitici su matrici alimentari e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Almeno 2 analisi microbiologiche per ogni ispezione eseguita presso le cucine (centro cottura e nido) e almeno 1 analisi microbiologica per ogni ispezione eseguita presso i refettori. I campioni da sottoporre ad analisi devono essere scelti, alternativamente, tra materie prime, semilavorati, prodotti finiti, piatti serviti, tamponi ambientali, tamponi palmari. In base al campione individuato, le determinazioni analitiche riguarderanno, a rotazione, i seguenti parametri; conta batterica totale, Enterococchi, Escherichia Coli, Stafilococchi, Coliformi totali, Salmonella, Listeria monocytogenes, Clostridium perfringens. ➤ Almeno 2 analisi merceologica per ogni ispezione eseguita nel centro cottura e nei nidi. ➤ Almeno 2 analisi dell'acqua erogata in ogni refettorio e negli asili nido.
<p>Organizzazione di corsi di formazione e/o aggiornamento per il personale comunale operante nel servizio di ristorazione scolastica, per la commissione mensa e per il personale scolastico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Almeno 1 corso annuale della durata di 6/4ore (suddivisibile in più giornate).
<p>Eventuale predisposizione e/o adeguamento documenti relativi al rispetto delle norme in materia di sicurezza e igiene alimentare (es. piano di autocontrollo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Almeno 1 volta all'anno
<p>Valutazione sull'andamento del servizio con indicazione degli interventi di miglioria necessari al miglioramento del servizio di ristorazione, sia dal punto di vista organizzativo che strutturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dopo ogni visita ispettiva eseguita, compilazione di apposita check-list. ➤ Mensilmente, relazione riassuntiva dell'attività svolta, con gli esiti delle analisi eseguite, se conformi ai parametri previsti (in caso contrario, il certificato di analisi, con un sintetico commento, deve essere consegnato non appena ultimata l'analisi); dovranno essere elencate le carenze riscontrate, in ordine di gravità, e indicati i provvedimenti per risolverle. La relazione deve essere leggibile e comprensibile anche ai non addetti ai lavori (quindi non si richiede il mero invio dei risultati delle analisi effettuate). ➤ All'occorrenza, formulazione di nuove proposte qualora se ne riscontri la necessità.
<p>Partecipazione attiva a riunioni commissioni mensa</p>	<p>Indicativamente 3 o 4 incontri per anno scolastico (primo pomeriggio).</p>

Fornire dovuta consulenza tecnica nell'elaborazione degli atti di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.	L'attuale contratto riporta come data di scadenza ultime luglio 2021.
---	---

Tutte le attività dovranno essere svolte in accordo con le autorità scolastiche e l'Amministrazione appaltante. Dovrà essere individuato un tecnologo alimentare che divenga punto di riferimento dell'Amministrazione e che con questa si relazioni anche per organizzare sopralluoghi congiunti.

Importo stimato per il triennio: € 60.000,00 oltre Iva.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento avrà durata triennale, dal gennaio 2020 a dicembre 2022, in conformità al calendario scolastico predisposto dalle competenti autorità.

ART. 4 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

Le ditte interessate possono **proporsi** inviando il modulo allegato che deve pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del 30/12/2019 mediante piattaforma Sintel – Regione Lombardia, compilando l'istanza allegata.

ART. 5 - REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori/ditte interessate a partecipare dovranno essere inoltre in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale:

1) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

- a. iscrizione all'Albo dei Tecnologi alimentari;*
- b. assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 D.Lgs n. 50/2016;*
- c. assenza delle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art. 1-bis della legge 383/2001 (o legge equivalente per le imprese di altro Stato U.E.);*
- d. assenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001;*
- e. dichiarazione di non aver rapporti contrattuali in essere con l'attuale fornitore del Comune (Pellegrini spa).*

2) Requisiti di capacità economica/finanziaria:

- a. Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale con indicazione del fatturato annuo medio per servizi nel campo in oggetto realizzato nel triennio 2017/2019 non inferiore a € 50.000,00.*

3) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:

- a. aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli della presente procedura, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2017/2019.*

ART. 6 - LIMITI AL NUMERO DI OPERATORI CHE SARANNO INVITATI A PRESENTARE UN'OFFERTA

La Stazione Appaltante, fra i soggetti che hanno presentato manifestazione di interesse alla presente procedura, provvederà ad invitare almeno 5 (cinque) operatori economici, se sussistono aspiranti idonei in tale numero.

ART. 8 – AFFIDAMENTO

- a) L'affidamento avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'art. 95 del dlgs. 50/2016.

- b) In esito alla ricezione delle manifestazioni di interesse si procederà all'ulteriore fase di negoziazione.
- c) Nel caso in cui un solo soggetto abbia presentato manifestazione di interesse è ammesso l'affidamento diretto del servizio allo stesso ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. a) d. lgs. 50/2016.

ART. 9 - PUBBLICAZIONE AVVISO

Il presente avviso è pubblicato oltre che su Sintel sul Sito istituzionale del Comune di Peschiera Borromeo all'indirizzo www.comune.peschieraborromeo.mi.it.

LA RESPONSABILE DEL SETTORE

SERVIZI SOCIO EDUCATIVI

Dott.ssa Sabina Perini*

*documento firmato digitalmente.