



COMUNE DI AULETTA

Provincia di Salerno

Via Provinciale – 84031 AULETTA (SA) Telefono 0975-392256

Web: comune.auletta.sa.it - PEC: protocollo.auletta@asmepec.it - E-Mail: comuneauletta@tiscali.it

Prot. n. 4041

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO DI INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Anno 2023 (ottobre/dicembre) - Anno 2024 (gennaio/giugno – ottobre/dicembre)

CUP: J99I23000790004 - CIG: A01B2BD2B6;

Procedura: affidamento diretto ex art. 50, comma 1, lett. b) del D.lgs. 31/03/2023, n. 36, previa consultazione di operatori economici

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108 del D.lgs. 31/03/2023, n. 36

Il Comune di Auletta, e per esso l’Area Amministrativa, mediante pubblicazione del presente Avviso esplorativo di indagine di mercato, aperto a tutti gli operatori del settore di riferimento, intende acquisire manifestazioni di interesse per l’affidamento diretto del servizio di mensa scolastica delle Scuole dell’Infanzia e Secondaria di primo grado del Comune di Auletta, ai sensi dell’art 50, comma 1, lett. b) del D.lgs. n. 36/2023.

Si precisa che con il presente Avviso non è posta in essere alcuna procedura di gara o procedura negoziata e non sono previste graduatorie o classificazioni di merito. Detta fase ha la sola finalità di rendere trasparente ed eguale per tutti i partecipanti l’iter logico/motivazionale posto a base della scelta dell’operatore economico secondo il principio di procedura “aperta” che la Stazione appaltante ha voluto garantire all’affidamento diretto al fine di sterilizzare al massimo la discrezionalità propria del tipo di procedimento - *AFFIDAMENTO DIRETTO* - per la migliore e più trasparente gestione dell’attività amministrativa.

In tal senso, si richiama la massima espressa dalla Sentenza del Consiglio di Stato - Sez IV del 23.04.2021, n.3287, a mente della quale la mera procedimentalizzazione dell’affidamento diretto attraverso l’acquisizione di una pluralità di preventivi e l’indicazione di criteri di selezione rispetto all’offerta tecnica e a quella economica, finalizzata alla migliore e più competitiva selezione degli operatori, non trasforma l’affidamento diretto in una procedura di gara, né tantomeno sono previste graduatorie di merito. Si tratta di un’indagine conoscitiva finalizzata all’individuazione di operatori economici nei confronti dei quali procedere ad affidamento diretto motivato con griglia di valutazione secondo criteri predeterminati oggetto di valutazione del RUP, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

Il presente Avviso non è vincolante per la Stazione appaltante, la quale è libera di avviare altre e/o diverse procedure nonché di contrattare con ulteriori operatori ovvero di interrompere il procedimento avviato, per ragioni di sua esclusiva competenza, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa.

Ai sensi dell’Allegato II.1, art. 2, del D.lgs. n. 36/2023, il termine previsto per la pubblicità del presente Avviso di indagine esplorativa è ridotto per motivi di urgenza, stante l’avvenuto avvio dell’anno scolastico.

In relazione al servizio da affidare si precisa quanto segue:

STAZIONE APPALTANTE

- Comune di AULETTA (SA)
- Indirizzo: Via Provinciale snc
- Punti di contatto: Ufficio Servizi Scolastici -Tel. 0975/392256
- Responsabile Unico del Progetto e del Procedimento: Dott. Alfonso Ferraioli – Funzionario Responsabile Area Amministrativa
- Posta elettronica certificata: protocollo.auletta@asmepec.it
- Sito internet: www.comune.auletta.sa.it

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha ad oggetto il servizio di mensa scolastica (CPV: 55523100-3) per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di primo grado del Comune di Auletta, nonché per il personale docente ed ausiliario (limitatamente a coloro i quali svolgono attività di assistenza mensa), da svolgersi presso i plessi scolastici comunali siti in Via Provinciale e in Largo Cappelli.

Il servizio comprende una serie di prestazioni, meglio individuate nel Capitolato di cui all'allegato 2) alla Determinazione n° 301/2023 Reg. Gen., che vanno dalla fornitura delle derrate alimentari alla preparazione e alla cottura dei cibi presso il centro di cottura situato all'interno del Plesso Scuola dell'Infanzia di Via Provinciale, alla somministrazione dei pasti presso i refettori delle scuole interessate, alla pulizia della cucina, dei refettori e dei locali annessi, alla raccolta differenziata dei rifiuti, al ritiro giornaliero dei ticket/buoni pasto e/o alla conduzione, in raccordo con l'Amministrazione comunale, di eventuali nuove procedure telematiche di prenotazione, gestione e rendicontazione del servizio. Al Capitolato sono accluse, altresì, le tabelle dei menù differenziati per le stagioni Autunno/Inverno, Primavera/Estate, vidimate dal Dipartimento di Prevenzione Asl Salerno, giusta nota Prot. n. 3929 del 04/10/2023 agli atti d'ufficio.

VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo presunto complessivo dell'appalto è determinato come di seguito:

Importo complessivo del Servizio (IVA al 4% inclusa) (presunto)	€ 74.880,00
Importo netto (IVA al 4% esclusa) (presunto)	€ 72.000,00

L'importo dell'appalto è stato calcolato sulla scorta di un costo unitario a pasto di **€ 4,50, IVA esclusa al 4%, posto a base d'asta**, moltiplicato per un numero presunto di pasti, determinati in **15.892**, da somministrare per il periodo di durata dell'appalto.

Il numero dei pasti presunto è stato stimato sulla base del dato storico dei pasti somministrati ed in ragione delle predette tabelle menù vidimate dal Dipartimento di Prevenzione Asl Salerno.

L'importo suindicato ha valore puramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta appaltatrice sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata.

L'appalto viene finanziato con fondi di bilancio comunale e con la contribuzione dell'utenza.

È riconosciuta la revisione prezzi nei limiti previsti dall'articolo 60 del D.lgs. n. 36/2023.

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è riferita ai seguenti periodi:

- **Anno 2023: ottobre/ dicembre**
- **Anno 2024: gennaio/giugno – ottobre/dicembre**

e seguirà il calendario scolastico.

È prevista l'eventuale proroga del contratto, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure poste in essere per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso, la ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione appaltante.

È autorizzata l'esecuzione in via d'urgenza del contratto ai sensi dell'articolo 17, comma 8, del D.lgs. n. 36/2023, nelle more della verifica dei requisiti generali e speciali di cui al medesimo decreto legislativo.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Il servizio in oggetto, comportando una spesa inferiore a 140.000,00 euro, è affidato ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.lgs. n. 36/2023 e dell'allegato II.1 del D.lgs. n. 36/2023, mediante affidamento diretto, previa indagine esplorativa di mercato.

Per tale procedura, l'Ente si avvarrà della piattaforma telematica del Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA); pertanto, per essere invitati a partecipare alla selezione è necessario che l'operatore economico sia registrato nella suddetta piattaforma.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108 del D.lgs. n. 36/2023, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Ai fini della valutazione dell'offerta, saranno adottati criteri predeterminati che tengano conto della qualità dei generi alimentari (biologici, tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta, che rispettino i criteri ambientali minimi di sostenibilità), valutati sulla base del preventivo economico. Tali criteri impattano come parametro di giudizio di massima al fine di garantire la legittimità dell'affidamento diretto.

SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA - REQUISITI

Alla procedura di affidamento sono ammessi a partecipare esclusivamente gli operatori economici che abbiano manifestato interesse nei termini sotto indicati e che siano iscritti necessariamente sulla piattaforma MePA di CONSIP per la relativa categoria merceologica. Gli stessi operatori economici, inoltre, devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti di ordine generale e speciale, che andranno autocertificati mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. :

Requisiti di ordine generale:

- ✓ Insussistenza delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.lgs. n. 36/2023.

Requisiti di ordine speciale: (idoneità professionale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria)

- ✓ Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A., per lo svolgimento dell'attività inerente all'appalto, o in un analogo Registro Professionale o Commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'U.E.;
- ✓ Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004 (*per le Società Cooperative*);
- ✓ Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali (*per le Cooperative Sociali*).
- ✓ Comprovata esperienza nella gestione di servizi di mensa scolastica, analoghi a quello del presente appalto, nei confronti di Enti pubblici e/o privati, con buon esito e senza contenziosi, per almeno 3 anni, anche se non immediatamente precedenti al presente appalto, con indicazione degli Enti, dei periodi e degli importi dei servizi prestati;
- ✓ Fatturato specifico realizzato nell'ultimo triennio disponibile per servizi analoghi a quello in oggetto, di importo almeno pari al 50% di quello del presente appalto, per ciascun anno. I valori sono da intendersi al netto dell'IVA.

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il termine di pubblicazione del presente Avviso, data l'urgenza di procedere all'affidamento in parola al fine di assicurare il regolare svolgimento delle attività didattiche, è fissato in gg. 7 (sette) decorrenti dal giorno di pubblicazione della determinazione del Responsabile Area Amministrativa n. 301 del 09/12/2023, giusta Allegato II.1, art. 2, comma 2, del D.lgs. n. 36/2023.

Gli operatori economici interessati devono far pervenire via PEC, all'indirizzo protocollo.auletta@asmepec.it, apposita manifestazione di interesse a partecipare alla selezione, entro e non oltre il giorno **17 Ottobre 2023**, ore **12:00**, utilizzando il modello allegato 3) alla Determinazione n° 301/ 2023 Reg. Gen., sottoscritto digitalmente o in forma autografa dal dichiarante, unitamente a copia del documento di identità del dichiarante in corso di validità. La PEC deve riportare il seguente oggetto: "*Manifestazione di interesse per servizio mensa scolastica Scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado del Comune di Auletta – Anno 2023 (ottobre/dicembre) - Anno 2024 (gennaio/giugno – ottobre/dicembre)*".

Non saranno prese in considerazione richieste che non siano pervenute secondo le modalità e nei termini sopra

indicati.

FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE - SELEZIONE DELLE ISTANZE

La Stazione appaltante procederà alla scelta dell'operatore economico mediante RdO (Richiesta di Offerta) sulla piattaforma del Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA), tra tutti coloro che avranno manifestato interesse alla partecipazione.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di provvedere all'affidamento anche in presenza di una sola manifestazione di interesse. In tal caso, procederà mediante Trattativa Diretta.

La valutazione delle offerte tecnico/economiche avverrà sulla base degli elementi e dei criteri indicati nella griglia appresso riportata:

OFFERTA TECNICA: PUNTI 70/100

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, di determinati fattori quali:

✓ la qualità dei generi alimentari, con riferimento alla qualità di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;

✓ il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui al Codice dei Contratti pubblici.

La valutazione avverrà secondo i seguenti indicatori e relativi punteggi di massima utilizzati dal RUP esclusivamente quali parametri di valore di ogni singolo momento valutativo:

	INDICATORI	Sub criteri MAX punti	CRITERIO Punteggio MAX
1	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME		
	Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento (rapporto diretto, piattaforma di proprietà/esterna) e sistema di controllo delle forniture	5	12
	Presenza di fornitori certificati	4	
	Frequenza delle forniture	3	
2	MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, ECCEDENZE, SANIFICAZIONE, EMERGENZE		
	Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e conservazione delle derrate, alla gestione del prodotto BIOLOGICO, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti (valutazione dei contenuti e delle modalità esplicative)	5	14
	Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione scolastica: minor impatto ambientale documentato (allegare elenco e caratteristiche dei prodotti offerti)	3	
	Piano di disinfezione e derattizzazione	2	
	Valutazione della gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio. Disponibilità di un centro cottura di emergenza entro un raggio di 30 Km dalla sede del Comune di Auletta	4	
3	TRASPORTO PASTI		
	Modalità trasporto pasti	3	6
	Numero dei contenitori per il trasporto dei pasti e delle diete	1	
	Caratteristiche tecniche dei contenitori per il trasporto dei pasti e delle diete	2	
4	IMPIEGO PERSONALE		
	Piano organizzativo del personale da impiegare nel centro cottura e nei refettori con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e del profilo professionale	13	13
5	FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI/DI QUALITÀ FILIERA CORTA		
	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO)	6	25
	Offerta di alimenti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), di prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale	6	
	Offerta delle materie prime in filiera corta: utilizzazione di prodotti regionali, a KMO, provenienti da agricoltura locale, a filiera corta	7	
	Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti	4	
	Presentazione progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza (CUSTOMER SATISFACTION)	2	
	TOTALE	70	70

OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 30/100

L'offerta economica dovrà consistere in un **ribasso unico percentuale sull'importo a base d'asta di € 4,50, calcolato sul singolo pasto**. All'offerta economica più bassa verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: punteggio attribuito = (importo offerta migliore x 30) / importo singola offerta. In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte pari o in aumento dell'importo a base d'asta.

Il minor prezzo sarà valutato solo dopo aver verificato il miglior livello qualitativo posseduto quanto ai requisiti di cui sopra, atti ad assicurare la maggiore affidabilità della ditta affidataria.

Nell'ambito della procedura di affidamento (RdO/TD), l'operatore economico dovrà presentare la seguente documentazione:

- ✓ Capitolato debitamente firmato in ogni sua parte;
 - ✓ Modulo di offerta tecnica, debitamente firmato, con inserimento per ciascun indicatore di una scheda esplicativa;
 - ✓ Modulo di offerta economica, debitamente firmato, con indicazione del prezzo offerto e della percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta di € 4,50 calcolato sul singolo pasto;
 - ✓ DGUE;
- e, laddove selezionato, dovrà fornire, prima dell'affidamento, il PassOE.

RISERVA DI AGGIUDICAZIONE

La Stazione Appaltante si riserva, senza alcun diritto degli offerenti a rimborsi spesa o indennità di alcun genere:

- ✓ di differire, procrastinare o revocare il presente procedimento;
- ✓ di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 108, comma 10, del D.lgs. n. 36/2023.

AVVALIMENTO

È previsto l'avvalimento nei limiti della disciplina di cui all'art. 104 del D.lgs. n. 36/2023.

SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) ed al D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito della presente procedura.

PUBBLICITÀ DELL'AVVISO

Il presente Avviso, completo di allegati in esso richiamati, è reso conoscibile mediante pubblicazione all'Albo Pretorio on line e sul sito istituzionale del Comune, nella sezione "Amministrazione trasparente", sotto la sezione "Bandi di gara e contratti".

Dalla Residenza Municipale, li 10/10/2023



Il Funzionario Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott. Alfonso FERRAIOLI

