

**AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA
NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMPRESIVO DI
SCODELLAMENTO PER L'A.S. 2024/2025 – SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DANTE
ALIGHIERI DI MERLARA E PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE**

Il Responsabile dell'Area 1

RENDE NOTO

1. che in esecuzione della determina a contrarre n. 124 del 05/08/2024 si intende acquisire manifestazione di interesse da parte degli operatori economici operanti sul mercato da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2024/2025 per la Scuola Primaria e Secondaria "Dante Alighieri" di Merlara secondo le modalità meglio esplicitate nel prosieguo nel presente avviso.
2. Si precisa che con il presente avviso, di carattere esclusivamente esplorativo, non è indetta alcuna procedura di gara, di affidamento concorsuale o paraconcorsuale e che non sono previste graduatorie di merito o attribuzioni di punteggio in quanto si tratta di un'indagine conoscitiva, finalizzata all'individuazione di imprese da invitare alla successiva procedura negoziata, tramite la piattaforma del Mercato elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (MEPA) della CONSIP, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità e rotazione degli inviti contemplati dagli artt.3 e seguenti del D.Lgs. 36/2023.
3. Il Comune di Merlara si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, di modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento dei servizi di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa, nonché di procedere con l'invio della lettera di invito alla presentazione dell'offerta anche in presenza di un'unica manifestazione di interesse valida.
4. Il presente avviso è pubblicato sul sito istituzionale dell'ente all'indirizzo: <https://www.comune.merlara.pd.it/>.
5. Ai sensi del Regolamento UE 679/2016, si informa che i dati forniti saranno trattati dal Comune di Merlara per finalità connesse alla procedura di gara in questione.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di MERLARA

Indirizzo: Piazza Martiri della Libertà 9 -35040 Merlara

C.F.82005590284 P.IVA:00672710282

Indirizzo internet: www.comune.merlara.pd.it

e-mail: protocollo@comune.merlara.pd.it

p.e.c.: merlara.pd@cert.ip-veneto.net

tel.: 0429/85015

Servizio competente: Servizi Istituzionali e alla Persona

*

OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per alunni e personale docente avente diritto alla mensa della Scuola Primaria e Secondaria di Merlara "Dante Alighieri" per l'anno scolastico 2024/2025 (dal 11.09.2024 sino al 06.06.2025), il quale prevede:
 - l'organizzazione, la gestione, la preparazione presso il centro cottura della ditta appaltatrice, il trasporto, la consegna, dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini, agli insegnanti che ne abbiano diritto della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado aventi sede nel Comune di Merlara secondo il calendario scolastico e secondo le modalità riportate nel capitolato speciale d'appalto;
 - predisposizione del locale refettorio presente nel plesso nonché somministrazione con contestuale porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli posti presso il refettorio secondo

gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale, sparcchiatura tavoli refettorio, pulitura stoviglie e lavaggio, pulizia cucine di servizio e locali annessi. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. *Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;*

- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura di carrelli portavivande e carrelli termici, ove necessari, che a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice e di contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento e alimenti per il condimento (olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di articoli complementari quali piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- esecuzione di prelievi e analisi presso il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- previsione di percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendosi mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018 ed eventuali norme successive*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

- Si precisa che il Comune corrisponderà il corrispettivo solo per i pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto. Il numero dei pasti, i giorni settimanali, potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.
- Si evidenzia che l'organizzazione, la gestione, la preparazione presso il centro cottura della ditta appaltatrice, il trasporto, la consegna dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini e ai docenti aventi diritto alla mensa della Scuola Primaria e Secondaria, secondo il calendario scolastico, secondo la stima effettuata sulla base dei pasti consumati nell'ultimo anno scolastico nonché del n. di studenti iscritti all'a.s. 2024/2025, avverrà secondo le modalità sotto riportate:

Scuola	Giorni di erogazione servizio (Non vincolanti)	Numero presunto settimanale di utenti	Totale presunto pasti annuo
Scuola Primaria	Dal lunedì al venerdì	240	9120
Scuola Secondaria	Dal lunedì al venerdì	150	5700
	Totale	390	14.820

- **Per la prenotazione dei pasti e riscossione delle rette si evidenzia che:**

Per la gestione contabile del servizio mensa **del comune di Merlara** ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo del software_è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di **mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema** per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in suo al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali e online al servizio.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.

- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali con PagoPA. Si specifica che l'interfacciamento con PagoPA dovrà essere mantenuto con costi a carico della ditta aggiudicataria.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.
- L'accesso al portale dovrà prevedere la possibilità di login con SPID e CIE, così come previsto dalla normativa vigente.

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni ricevute dai genitori
- La fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere **operativo dal primo giorno di scuola.**

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

A) Il sistema informatizzato è certificato CloudPA.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata

Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.

- D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici

DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto viene affidato per l'anno scolastico 2024/2025 (dal 11 settembre 2024 al 6 giugno 2025). L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico emesso dall'Istituto Comprensivo.

*

COSTO DEL SERVIZIO E ASPETTI CONTABILI

1. L'ammontare presunto dell'appalto viene calcolato sulla base di un costo unitario del pasto, comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto stesso per un numero di pasti da somministrare stimato sulla base delle considerazioni sopra riportate e di seguito richiamate.
2. Numero totale dei pasti presunti per un anno scolastico: 14.820.
3. L'offerta economica dovrà consistere in un ribasso unico percentuale sull'importo posto a base d'asta e pari ad € 5,20. Il costo del servizio è da intendersi a pasto ed è comprensivo degli oneri di sicurezza.
4. L'importo complessivo di affidamento è pari a 77.064,00 € (iva esclusa).
5. L'importo è meramente presuntivo e non è impegnativo per la stazione aggiudicatrice, poiché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti. Le fatture elettroniche dovranno indicare il numero preciso di pasti erogati, distinguendo il numero dei pasti usufruito dagli alunni da quello usufruito dai docenti aventi diritto

*

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. Il servizio sarà aggiudicato secondo quanto previsto dall'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base dei seguenti parametri: offerta tecnica max 70 punti – offerta economica max 30 punti.
2. La gara verrà effettuata attraverso il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi del MEPA (Acquisti in rete delle pubbliche amministrazioni) facente capo a CONSIP.

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

1. Saranno ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs. n. 36/2023.

REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. Possono manifestare il proprio interesse a partecipare alla procedura di cui al presente avviso tutti i soggetti abilitati al Portale MEPA per la categoria merceologica Ristorazione scolastica – Ristorazione collettiva purché in possesso dei requisiti previsti dagli artt. 94 e seguenti del D.Lgs. 36/2023 e, in particolar modo:
 - a) Requisiti di ordine generale**
 - Assenza di cause di esclusione di cui agli artt. 94 e ss. del D.Lgs. 36/2023;
 - Assenza di condizioni di cui all'art. 53 comma 16 ter del d.lgs. 165/2001 o che gli operatori siano incorsi in altri divieti a contrattare con la Pubblica amministrazione;
 - b) Requisiti di idoneità professionale**
 - Essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigiano o nel registro per le commissioni provinciali per l'artigianato per le attività di cui alla presente gara), ovvero all'Albo delle società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio se Cooperative ovvero all'Albo regionale delle Cooperative sociali in caso di cooperative sociali ovvero in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE;
 - c) Requisiti di capacità economico-finanziaria**
 - Fatturato in analogo servizio prestato negli ultimi tre esercizi non inferiore all'importo a base di gara;
 - d) Requisiti di capacità tecnico-professionale**
 - Aver svolto servizi identici di refezione scolastica pubblici o privati nell'ultimo triennio, da attestare mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con l'indicazione analitica

degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e della loro regolare esecuzione; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione e la regolare esecuzione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

1. L'operatore economico interessato dovrà far pervenire al Comune di Merlara la propria manifestazione di interesse sulla base del modello di istanza allegato sub. a **entro e non oltre il giorno 13 agosto 2024, ore 12:00, a pena di esclusione**. L'istanza dovrà essere firmata digitalmente dal Legale Rappresentante dell'Operatore Economico e trasmessa esclusivamente tramite posta elettronica certificata **all'indirizzo PEC: merlara.pd@cert.ip-veneto.net**
2. In sede di invio della domanda il richiedente dovrà chiaramente indicare nell'oggetto la seguente dicitura: **"Manifestazione di interesse per l'affidamento del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA per la Scuola Primaria e Secondaria – anno scolastico 2024/2025.**
3. Non verranno accettate domande pervenute con modalità diversa dall'invio via PEC.
4. Il recapito della domanda rimane, comunque, ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo la stessa non giunga a destinazione entro il termine sopra precisato. Si precisa che le richieste pervenute oltre il termine non saranno prese in considerazione.

*

TUTELA DEI DATI PERSONALI

1. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Merlara. Gli Autorizzati al trattamento dei dati sono i dipendenti comunali assegnati all'Area 1, nonché gli altri dipendenti comunali, nei limiti delle specifiche competenze assegnate a ciascuno. Il Responsabile della protezione dei dati per il Comune di Merlara è la società Enne Uno Servizi Informatici srl nella persona del Dott. Borgato Sergio. Il trattamento dei dati personali comunicati dall'operatore economico concorrente, nell'ambito della presente procedura sarà effettuato dal Titolare anche con strumenti informatici, secondo la disciplina vigente sia europea che nazionale (in particolare GDPR U.E. 679/2016, D.Lgs.196/2003 ss.mm.), in ossequio dei principi di riservatezza, correttezza, necessità, pertinenza e liceità.
2. I dati personali non saranno trasferiti in Paesi terzi. I dati personali raccolti potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti dalla legge. Ogni interessato ha diritto di esercitare tutti i diritti riconosciutigli dal capo III del Regolamento UE 2016/679, con l'eccezione dei diritti alla cancellazione e alla portabilità; egli ha diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo se ritenga che il trattamento che lo riguarda violi il citato Regolamento. I dati detenuti dal Titolare in base alle specifiche competenze saranno conservati presso l'archivio comunale che raccoglie e conserva sistematicamente tutti i dati trattati, ai sensi della normativa vigente, ai fini di archiviazione nel pubblico interesse.

*

NORMA DI RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto dal presente avviso, si fa rinvio alla normativa generale in materia di appalti e contratti pubblici ed alla normativa specifica in materia di settore.

Il Responsabile del Servizio
f.to Dott.ssa Luciana Pasotto