



Comune di Pordenone

SETTORE II – CULTURA ISTRUZIONE SPORT E POLITICHE GIOVANILI

U.O.C. Servizi Educativi e Scolastici

Servizio Ristorazione Scolastica e Servizio Nidi e Infanzia

AVVISO PUBBLICO PER INDAGINE ESPLORATIVA

**VOLTA AD IDENTIFICARE UNA PLATEA DI POTENZIALI AFFIDATARI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI SUPPORTO TECNICO PROFESSIONALE
IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER UN PERIODO DI TRE ANNI EDUCATIVI/SCOLASTICI
2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022**

Il Comune di Pordenone rende noto che potrebbe rendersi necessario procedere all'affidamento del servizio di supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza alimentare presso il servizio ristorazione degli asili nido comunali e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali cittadine.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione del maggior numero di operatori economici, in possesso dei requisiti necessari, potenzialmente interessati a partecipare alla successiva eventuale procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, ovvero di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il presente procedimento o di non dar seguito alla selezione per l'affidamento di cui trattasi, senza che i soggetti partecipanti possano vantare alcuna pretesa.

1) STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI PORDENONE

C.so Vittorio Emanuele II, 64 – 33170 Pordenone

Tel. 0434-392624

e-mail: ufficio.gare@comune.pordenone.it

PEC: comune.pordenone@certgov.fvg.it

Sito istituzionale: www.comune.pordenone.it

2) OGGETTO DEL SERVIZIO

L'oggetto del servizio consiste nelle seguenti attività:

- controllo del rispetto della normativa vigente in materia di igiene ambientale, di procedure di sanificazione e di monitoraggio infestanti, all'interno delle cucine e dei centri di distribuzione pasti indicati nell'allegato A "Elenco asili nido, scuole statali dell'infanzia, scuole statali primarie e secondarie di primo grado";
- verifica della rispondenza dei prodotti forniti alle cucine comunali alle prescrizioni contrattuali sia in essere che future;
- verifica della rispondenza dei servizi di preparazione e distribuzione dei pasti alle prescrizioni contrattuali fornite dalle ditte appaltatrici, sia in essere che future;
- supporto tecnico nella scelta delle caratteristiche degli acquisti di macchine, elettrodomestici, utensili, attrezzature e materiale di cucina e refettorio, nonché supporto nella programmazione e valutazione delle relative attività manutentive;
- supporto alla predisposizione e all'elaborazione delle tabelle dietetiche al fine dell'approvazione da parte della competente Azienda Sanitaria;
- elaborazione delle "diete speciali" e relativa gestione;
- eventuale aggiornamento delle pratiche di certificazione sanitaria di Impresa Alimentare, delle cucine comunali, indicate nell'allegato A per modifiche sulle attività di processo;
- controllo dello stato dei locali (stato di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature);
- controllo delle modalità di ricevimento e conservazione delle derrate, in tutti i locali indicati nell'allegato A;
- controllo delle modalità di preparazione alimenti (rispetto dei tempi di sosta alimenti crudi a temperatura ambiente, verifica idoneità materie prime messe in lavorazione, verifica applicazione rintracciabilità, assenza contaminazioni crociate...), alimenti cotti (verifica CCP, corretta conservazione prodotti dopo la cottura, modalità e tempi di confezionamento pasti, rispetto grammature, ...);
- controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti;
- controllo della modalità di distribuzione dei pasti (temperature, consegna diete speciali, allestimento fino al termine del servizio...);
- controllo delle modalità di sanificazione;
- valutazioni produttive in campo con verifica visiva e/o documentale delle caratteristiche merceologiche dei prodotti (es. glassatura del pesce, scarti produttivi, bolle di accompagnamento, ecc.);
- revisione ed eventuale implementazione del sistema di autocontrollo basato sul principio HACCP;
- compilazione di verbali di sopralluogo nei locali indicati all'Allegato A ed eventuali revisioni, con le tempistiche concordate con il Servizio comunale (almeno due sopralluoghi per anno scolastico nei servizi a gestione indiretta e semi diretta, e almeno 1 sopralluogo a trimestre, per anno scolastico, nei locali a gestione diretta);
- verifiche ispettive annunciate e non annunciate presso tutte le strutture con redazione di rapporti di visita ad ogni sopralluogo;
- supporto nella predisposizione delle schede di valutazione dei livelli di gradimento dei pasti;

- verifica delle grammature e della corretta esecuzione dei menù validati dall'azienda Sanitaria;
- gestione ed erogazione di corsi di aggiornamento professionale al personale delle cucine comunali;
- redazione di piani di prevenzione delle emergenze;
- verifica della correttezza delle operazioni di prelievamento di campioni di cibo presso le cucine e la valutazione dei risultati,
- verifica della correttezza delle procedure di prelievamento di tamponi per verificare l'igienicità degli ambienti, delle attrezzature e del personale e la valutazione dei risultati;
- esame degli esiti delle analisi chimiche, fisiche, microbiologiche previste dai piani di autocontrollo o decise dall'Amministrazione o a carico delle Ditte appaltatrici nei capitolati di appalto, segnalazione degli esiti dell'esame e formulazione di soluzioni atte a rimuovere possibili criticità;
- valutazione d'impatto di eventuali proposte di modifica dei capitolati speciali di appalto relativi ai servizi di ristorazione scolastica e dei loro allegati tecnici, avanzate dalle ditte appaltatrici, dalla Commissione Mensa o dalla stessa Amministrazione Comunale;
- mantenimento di rapporti periodici con i servizi dell'AAS di competenza, con tempestiva informazione all'Amministrazione Comunale circa eventuali problematiche emerse;
- espressione di pareri e formulazione di proposte agli uffici interessati a seguito di richiesta, anche informale;
- supporto nella stesura delle caratteristiche tecniche da inserire nei capitolati d'appalto (fornitura di derrate alimentari e servizio di ristorazione scolastica);
- ulteriori attività di competenza, previste dalla normativa vigente;
- reperibilità telefonica, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:00 alle 15:30;
- in caso di emergenza, valutata dalla stazione appaltante, si chiede un intervento sul posto entro 1 ora dalla chiamata.

Prestazione principale: CPV 79419000-4 Servizi di consulenza di valutazione

3) IMPORTO STIMATO

L'importo complessivo massimo dell'appalto è di Euro 74.590,16, oltre all'IVA di legge.

L'Ente riconoscerà mensilmente all'aggiudicatario l'importo risultante dall'applicazione del ribasso percentuale offerto in sede di gara all'importo mensile di servizio, predeterminato dall'Amministrazione in € 2.131,14 (tenendo conto di spese generali, utile d'impresa, retribuzioni, oneri di legge ecc.), oltre all'IVA di legge.

L'importo stimato dell'appalto sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni ed ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni richieste e fornite.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3-bis del D.Lgs. n. 81/2008, in assenza di rischi lavorativi di cui all'allegato XI del medesimo decreto, considerato che il servizio in parola è di natura intellettuale; per l'esecuzione del contratto non ricorre la necessità di eseguire la valutazione dei rischi interferenziali e pertanto gli oneri per la sicurezza risultano nulli.

4) DURATA

L'affidamento relativo alla procedura eventualmente avviata avrà decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, indicativamente nel mese di settembre 2019 e si concluderà il 31.07.2021.

5) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione di interesse a partecipare alla procedura prevista dal presente avviso tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., che, nel momento dell'invito, risultino iscritti ed abilitati al seguente Bando MEPA: Capitolato d'oneri "Servizi" per l'abilitazione dei prestatori di "Servizi di supporto specialistico".

Inoltre, per essere ammessi alla successiva eventuale R.d.O. sul MEPA i soggetti interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Requisiti di ordine generale

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. o di altri impedimenti a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

B) Requisiti di idoneità professionale – art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016

a) se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, devono essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente. Nelle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi, se i candidati o gli offerenti devono essere in possesso di una particolare autorizzazione ovvero appartenere a una particolare organizzazione per poter prestare nel proprio Paese d'origine i servizi in questione, la stazione appaltante può chiedere loro di provare il possesso di tale autorizzazione ovvero l'appartenenza all'organizzazione.

b) per i soggetti non tenuti all'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura il concorrente dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, copia dell'atto costitutivo e dello Statuto dell'Ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova.

c) presenza nella propria organizzazione e messa a disposizione per l'esecuzione del servizio di almeno un tecnologo alimentare iscritto da almeno 5 (cinque) anni all'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

C) Requisiti di capacità economico-finanziaria – art. 83, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016

- fatturato minimo annuo generale dell'operatore economico, realizzato in ciascuno dei seguenti anni 2016 – 2017 – 2018, almeno pari ad € 25.000,00 (al netto delle imposte);

D) Requisiti di capacità tecnica e professionale – art. 83, comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016

- aver svolto, nel triennio 2016-2017-2018, servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto (supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza alimentare) da intendersi quale cifra complessiva nel periodo, per un importo almeno pari a 60.000,00 (al netto delle imposte);

6) PROCEDURA

L'eventuale affidamento avverrà, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 modificato da ultimo con la L. 55/2019 s.m.i., mediante richiesta di preventivi attraverso una R.D.O. sul MEPA messo a disposizione da Consip, con il critério dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a, del codice dei contratti pubblici.

In considerazione degli aspetti relativi alla natura, caratteristiche e oggetto del contratto verranno attribuiti massimo 85 punti per l'offerta tecnica e 15 punti a quella economica.

L'appalto oggetto della presente procedura non viene suddiviso in lotti poiché le attività previste sono tra loro strettamente connesse e consequenziali e necessitano di una gestione unitaria.

La presente manifestazione di interesse non comporta alcun impegno di effettivo affidamento a carico della stazione Appaltante.

7) PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

Gli operatori economici devono presentare la manifestazione d'interesse a partecipare all'eventuale procedura prevista dal presente avviso mediante l'invio di una comunicazione all'indirizzo di posta elettronica certificata comune.pordenone@certgov.fvg.it, avente il contenuto di cui all'allegato B "Modulo per manifestare interesse".

Le manifestazioni di interesse **entro le ore 12:00 del 19 agosto 2019** (farà fede la data e l'ora della ricevuta di avvenuta accettazione rilasciata dal gestore del sistema). Le PEC pervenute successivamente saranno considerate irricevibili.

Nell'oggetto della comunicazione deve essere riportata la seguente dicitura "Manifestazione d'interesse per l'affidamento del servizio di supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza alimentare".

8) TRATTAMENTO DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente avviso. Titolare del trattamento è il Comune di Pordenone in persona del Sindaco pro-tempore, con sede in Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II, 64, e-mail sindaco@comune.pordenone.it; il responsabile del trattamento è lo scrivente RUP (comune.pordenone@certgov.fvg.it). Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è la ditta BOXXAPPS srl, mail dpo@boxxapps.com numero verde 800893984, pec: boxxapps@legalmail.it.

9) AVVERTENZE ED ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso verrà pubblicato:

- sul "profilo del committente" - sito internet del Comune di Pordenone nella sezione "Amministrazione Trasparente", sottosezione "Bandi di gara".
- sul sito del Ministero delle Infrastrutture

Sulla base delle manifestazioni di interesse ricevute la Stazione Appaltante procederà eventualmente ad invitare, tramite la piattaforma MePa di Consip Spa, www.acquistinretepa.it, i

soggetti qualificati che abbiano validamente manifestato il loro interesse a partecipare all'eventuale successiva procedura.

La manifestazione di interesse ha come unico scopo quello di comunicare la propria disponibilità ad essere invitati alla eventuale procedura. L'acquisizione della candidatura non comporta l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell'Amministrazione, né l'attribuzione di alcun diritto al candidato in ordine all'eventuale affidamento, così come non costituisce proposta contrattuale da parte della Stazione Appaltante e non vincola quest'ultima in alcun modo.

All. A "Elenco asili nido, scuole statali dell'infanzia, scuole statali primarie e secondarie di primo grado";

All. B "Modulo per Manifestare interesse"

Pordenone, 26 luglio 2019

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
- Dott.ssa Flavia Leonarduzzi -

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 26/07/2019 14:03:23

IMPRONTA: 200A1CF2EC25D2391F2342BA0BFE60EC47AB4729D16F3043A01D1053E15F4A99
47AB4729D16F3043A01D1053E15F4A991D206E15A68A4EDB5C3B1B4CB22B42B9
1D206E15A68A4EDB5C3B1B4CB22B42B9C0643E84A7B8405DD62FB9363D43736B
C0643E84A7B8405DD62FB9363D43736B951D936877EE69F4D1AE92F26EC6126