COMUNE DI ESTERZILI

COMUNE DI ESTERZILI

PROVINCIA DI CAGLIARI

SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE-CULTURALE

P.zza Sant'Ignazio, 1 - Tel. 0782/55323 – Fax. 0782/562156 – P.I. 00171430911

OGGETTO: AVVISO ESPLORATIVO PER ACQUISIRE MANIFESTAZIONI D'INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO (PERIODO 01 OTTOBRE 2014/31 MAGGIO 2015)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IN ESECUZIONE ALLA PROPRIA DETERMINAZIONE N. 97 DEL 21.08.2014

RENDE NOTO

Che il Comune di Esterzili intende acquisire manifestazioni di interesse per procedere all'affidamento del "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO (PERIODO 01 OTTOBRE 2014/31 MAGGIO 2015)".
Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara; si tratta semplicemente di un'indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di operatori economici, non vincolante per l'Ente, da consultare nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità ai sensi dell'art. 27 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.
La manifestazione d'interesse ha soltanto lo scopo di comunicare al Comune di Esterzili la disponibilità a essere invitati a presentare offerta.
Qualora le richieste pervenute siano superiori a cinque, si procederà all'invio degli inviti in favore dei primi cinque concorrenti idonei che abbiano presentato richiesta. L'Amministrazione Comunale si riserva fin d'ora la facoltà di procedere all'invito anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

1. OGGETTO: affidamento in gestione del "Servizio di Mensa Scolastica" in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di I Grado presso il Comune di Esterzili.

2. IMPORTO A BASE D'ASTA: il prezzo unitario a base d'asta a pasto è fissato in netti **€ 4,72 + IVA se dovuta** – Importo oneri per la sicurezza: **€ 0,00** - Il D.U.V.R.I. non è richiesto in quanto si escludono interferenze con altre attività lavorative.

3. IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO: € 32.568,00 + 4% Iva se dovuta.

4. INFORMAZIONI GENERALI: poiché trattasi di servizi elencati nell'allegato II B, di cui all'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii, la successiva procedura di gara avverrà in base a quanto prescritto dello stesso art. 20 e dall'art. 27 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. Pertanto, gli

operatori economici che intendono partecipare dovranno rispondere alle prescrizioni contenute nella lettera di invito e/o nel capitolato e, ove richiamate, nello stesso Codice e leggi di riferimento. Gli operatori individuati per la partecipazione alla procedura saranno invitati tramite PEC a presentare l'offerta, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni dalla data di invio.

5. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il Servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Esterzili ed il personale della Ditta Appaltatrice.

Il Servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il Servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;
- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- la Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari o altro) e diete per motivi religiosi;
- la Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli del refettorio, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori e, durante il pranzo, provvede al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta. Provvede, altresì, allo sbarazzo, pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari, alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della Scuola (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio), laddove non siano sufficienti quelli già in dotazione di proprietà del Comune;
- i pasti dovranno essere somministrati nell'apposito refettorio della Scuola;
- la Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Esterzili entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Esterzili.

INOLTRE

- la Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Esterzili e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative, i cui costo unitario è quello di aggiudicazione;
- Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti potrà avvenire anche in piatti di ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o in materiale plastico (melanina) resistente atossico, posate e vassoi, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie e/o momentanea interruzione dell'erogazione dell'acqua in condotta, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/comportabile, con spese a carico della Ditta Appaltatrice, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede di refezione, in modo da non arrecare interruzione al Servizio;
- La Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del Servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 500.000,00 con durata pari a quella dell'appalto, Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'avvio del Servizio.

  Per la preparazione e somministrazione dei pasti in favore degli alunni nonché degli insegnanti, si dovrà osservare il menù predisposto dal Comune in collaborazione con il

SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della ASL n. 8 di Cagliari.

6. MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

L'erogazione dei pasti in favore degli utenti sarà subordinata al calendario scolastico regionale nonché all'esercizio dell'autonomia scolastica dell'Istituto Comprensivo di appartenenza.
I pasti dovranno essere erogati, con cadenza giornaliera dal lunedì al venerdì, agli alunni delle scuole infanzia e primaria, oltre che al personale docente e ATA e, con cadenza bisettimanale, agli alunni della scuola secondaria di I^ grado e relativo personale docente.
Il numero dei pasti da erogare in favore degli utenti di cui sopra, **in via presunta**, è quantificato in **n. 6.900.**
Il numero giornaliero e totale dei pasti sopra riportato è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per il Comune. Potrà infatti variare in funzione delle frequenze effettivamente registrate, da accertarsi mediante i registri di presenza, forniti dal Comune e compilati giorno per giorno dalla Ditta. Il n. delle presenze giornaliere dovrà essere comunicato dagli insegnanti all'appaltatore, entro gi orari stabiliti in accordo con gli organi scolastici e l'Ufficio Comunale del settore Scolastico, in modo da quantificare il n. dei pasti complessivi da fornire.
Il Servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale, mediante organizzazione della Ditta a suo rischio.
Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere scongelati in celle frigorifere e frigoriferi a temperatura 0°- 4 C.
La porzione delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo.
Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
Gli utensili devono essere puliti e disinfettati ogni giorno.
Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.
Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori.
I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.
Al momento della preparazione dei piatti e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.
E' tassativamente vietato fumare all'interno delle cucine.
Il soggetto affidatario si obbliga ad individuare al suo interno un Responsabile tecnico per gli aspetti gestionali ed organizzativi, quale interlocutore con il Comune di Esterzili, per ogni problema relativo alla realizzazione dei servizi e alla relativa erogazione delle prestazioni.
Il soggetto aggiudicatario del Servizio dovrà mettere a disposizione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a soddisfare le esigenze degli utenti della mensa, soprattutto quelli della Scuola dell'Infanzia che necessitano di assistenza e aiuto nella consumazione del pasto, che prevede anche lo spezzettamento della carne e della frutta, per esempio.
La distribuzione dovrà iniziare quando i minori saranno seduti a tavola.
L'aggiudicataria si impegnerà altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.
Il Comune potrà chiedere all'Aggiuidicataria – in casi particolari (quali ad es. gite scolastiche della Scuola dell'Infanzia) e/o situazioni di emergenza – la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; questi ultimi dovranno essere così composti:

- Due panini imbottiti con formaggio e prosciutto cotto (in confezione singola);
- Acqua minerale 500 ml;
- Un frutto a scelta tra banana e mela.

7. LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice i locali dati in uso, comprendenti:

- Centro cottura, completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del Servizio;
- Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;

- Attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del Servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.
- Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.
- Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto saranno comunicate tempestivamente alla Ditta Appaltatrice, senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
- Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.
- In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.
- Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.
- L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune;
- Il personale della Ditta Appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di Servizio sia ben chiuso.

8. CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

- In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla normativa vigente.
- Per ciascun prodotto impiegato la Ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (prodotti IPG) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.
- Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.
- Cartelli ed etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati.
- I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D.Lgs. n. 259/00 e ss.mm.ii.) Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto previsto dal D.Lgs. n. 58/04).
- Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque inequivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibili l'etichetta.
- La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
- La Ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.
- La Ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente avviso e a quanto stabilito dalla vigenti leggi in materia.
- Il sistema di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

9. PERSONALE

- N. 1 cuoco part-time;
- N. 1 assistente part-time;
  L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato nel Servizio deve possedere professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- Il personale addetto al Servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti dei fruitori del Servizio.

10. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA CANDIDATURA

Possono partecipare alla manifestazione d'interesse tutti i soggetti in possesso dei requisiti minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 Codice dei Contratti Pubblici, da attestare anche per mezzo di dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R n. 445/2000:

a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615- ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36;

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37;

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37;

f) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del D.Lgs. 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37.

f-bis) operatori economici ai sensi dell'art. 3 comma 22 stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Le stazioni appaltanti escludono altresì dalla gara i concorrenti per i quali accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamenti di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa. Pertanto, il concorrente è tenuto a presentarsi sempre

nella medesima forma (singola o associata) e, nel caso di A.T.I. o consorzio, sempre con la medesima composizione.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa si precisa che:

- La formazione del raggruppamento può avvenire anche dopo l'eventuale aggiudicazione, ma entro il termine di 10 giorni della stessa;
- Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato;
- In caso di A.T.I. già costituito dovrà, a pena di esclusione, essere allegato il mandato e relativa procura di costituzione del raggruppamento;
- In caso di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande, i requisiti tecnici ed economici richiesti devono essere attribuiti almeno per il 60% alla capogruppo e per il 40% a concorrenza delle mandanti;
- Nel caso di raggruppamento non ancora costituito, a pena di esclusione, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione, l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le imprese confermano mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura ad una di esse, espressamente indicata quale impresa mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

Le imprese o loro consorzi che si trovino nelle condizioni ostative previste dall'art. 67 del D.Lgs. 6 Agosto 2011 n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136" devono astenersi tassativamente dal partecipare, a pena delle sanzioni previste.

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi a partecipare i soggetti in possesso dei seguenti requisiti minimi, da attestare anche per mezzo di dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del DPR n. 445/2000.

Al fine di procedere con i necessari controlli previsti dalla normativa vigente, l'attestazione del possesso dei requisiti minimi di ammissione alla gara dovrà contenere le informazioni di seguito specificate.

A. Situazione delle imprese partecipanti:

Ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs n. 163/2006, le imprese partecipanti alla gara dovranno documentare il possesso dei seguenti requisiti:

1. Iscrizione al Registro imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per l' attività oggetto del presente appalto.

L'attestazione del possesso del requisito dovrà indicare: Il numero di iscrizione/codice fiscale al registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, la sede della C.C.I.A.A., il numero di Repertorio Economico Amministrativo, la descrizione dell'attività risultante dal registro.

2. I dati identificativi relativi a tutti i soggetti in possesso della legale rappresentanza e, se esistenti, dei direttori tecnici dell'impresa concorrente al momento della presentazione dell'offerta, nonché dei cessati negli ultimi 3 anni;

3. Iscrizione al Registro Regionale delle Cooperative sociali di cui all'art. n. 2 della L.R. n. 16/1997 (tale requisito è richiesto solo per le Cooperative Sociali e loro Consorzi, costituite ai sensi della L. n. 381/1991 e della L.R. n. 16/1997 o analoga Legge della Regione di appartenenza), con l'indicazione del numero, sezione e categoria di iscrizione.

Per le Cooperative sociali e i loro raggruppamenti o consorzi aventi sede legale nel territorio di Regioni che non hanno ancora istituito l'albo regionale previsto dalla legge 381/1991, è necessario documentare il possesso dei requisiti che consentirebbero l'iscrizione all'albo regionale della Sardegna.

4. Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive D.M. 23.06.2004;

5. Per i concorrenti di altri stati membri, non residenti in Italia: iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XI C del D.Lgs. n. *163/2006 Codice dei Contratti Pubblici*, provata mediante

dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale l'impresa è stabilita.

Tutte le imprese dovranno altresì provare:

6. Inesistenza delle condizioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 Agosto 2011 n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136".
7. Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 36, comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, relative alla partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati.
8. Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 37, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero alla partecipazione alla gara anche in forma individuale in caso di partecipazione alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.
9. Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 che dovrà essere documentata per ogni soggetto interessato, come specificatamente indicato nel medesimo art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
10. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili così come previsto dall'art. 17 della legge 12.03.99 n. 68.

    L'attestazione del possesso dei requisiti dovrà altresì indicare:

    - L'indirizzo dell'Ufficio competente INPS e il numero di Matricola INPS;
    - Il numero posizione assicurativa Territoriale INAIL;
    - L'indirizzo dell'Ufficio provinciale competente al quale rivolgersi per la verifica del rispetto della L. 68/99;
    - Che l'impresa stessa è in regola con i versamenti ai predetti enti. Per le imprese straniere: documentare la regolarità della posizione previdenziale e assicurativa, conforme alla normativa del Paese di appartenenza.
11. Tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale e, se esistenti, degli integrativi territoriali e/o aziendali;
12. Tassativo rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci.
13. Non essersi avvalsi del piano individuale di emersione di cui all'art. 1-bis della legge 383/2001 *oppure* di essersi avvalsi del piano individuale di emersione di cui all'art. 1-bis della legge 383/2001 con conclusione del periodo di emersione.
14. Per quanto riguarda attività analoghe svolte per Enti pubblici, l'Impresa non deve essere mai stata in passato, soggetta a risoluzioni o interruzioni di contratti causate da inadeguatezza del proprio operato o da inadempienze contrattuali. Tale requisito deve essere dichiarato a mezzo di autocertificazione specificando il tipo di servizio svolto, la durata e l'esito positivo dell'incarico.

B. <u>Capacità economica e finanziaria (art. 41 D.Lgs. n. 163/2006 e art. 27 L.R. 5/2007)</u>:

1. Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi e forniture nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi 3 esercizi. Quest'ultimo deve risultare, a pena di esclusione, almeno pari almeno pari al doppio dell'importo posto a base di gara.
2. La ditta partecipante dovrà dimostrare di avere il bilancio in attivo o almeno in pareggio.

C. <u>Capacità tecnica e professionale (art. 42 D. Lgs. n. 163/2006; art. 28 L.R. 05/2007)</u>

1. Di avere svolto servizi di ristorazione scolastica oggetto dell'appalto presso Pubbliche Amministrazioni nel triennio 2011-2012-2013;
2. Di avere la disponibilità del personale;

12. FINANZIAMENTO
Fondi del Bilancio Comunale/Fondi del Bilancio Regionale/Quota contribuzione utenza.

13. TERMINI DI PARTECIPAZIONE
I soggetti interessati dovranno presentare l'istanza di partecipazione utilizzando il modello allegato al presente avviso. La richiesta, spedita in plico chiuso a mezzo di raccomandata postale, tramite corriere, o in alternativa consegnata a mano, **dovrà pervenire** al seguente indirizzo: **Comune di Esterzili Piazza Sant'Ignazio, 1 – 08030 Esterzili (CA), entro le ore 13.00, del giorno 29 AGOSTO 2014.** L'istanza può anche essere presentata mediante invio telematico all'indirizzo di posta elettronica certificata (di seguito P.E.C.) **amministrativo@pec.comune.esterzili.ca.it** . A tal fine, occorre precisare che i richiedenti dovranno apporre la firma digitale valida e rilasciata da un certificatore abilitato, secondo i dettami del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii. - Codice dell'Amministrazione Digitale, su tutti i documenti ove la firma viene richiesta.
Sul plico dovrà essere indicata la ragione sociale e l'indirizzo del concorrente, nonché la dicitura:
"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO (PERIODO 01 OTTOBRE 2014/31 MAGGIO 2015) - NON APRIRE"

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità della Stazione appaltante ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, l'istanza non pervenga entro il termine di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e l'orario di arrivo alla Stazione appaltante.
La manifestazione di interesse, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa interessata, redatta secondo il fac-simile allegato, dovrà contenere le dichiarazioni inerenti il possesso dei requisiti previsti dal presente avviso e dovrà riportare l'indicazione dell'indirizzo di posta elettronica certificata presso cui inviare eventuali comunicazioni e lettera d'invito. A detta manifestazione dovrà essere allegata, a pena di esclusione, la copia fotostatica non autenticata di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.
Eventuali richieste pervenute oltre il termine suddetto non saranno prese in considerazione ai fini del presente avviso. Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente avviso.

L'Ente si riserva altresì di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento del servizio.

14. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
I dati personali relativi alle imprese partecipanti verranno trattati ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

15. PUBBLICITA'
Il presente avviso è pubblicato integralmente sul sito internet del Comune di Esterzili, www.comune.esterzili.ca.it, nella sezione Albo pretorio on-line.

16. INFORMAZIONI
Il R.U.P. è l'Istruttore Direttivo ai Servizi, Operatore Sociale Dott.ssa Doriana Laconi. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Esterzili, inteso come Ente nel suo complesso. Il responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Socio-Assistenziale-Culturale. Per ulteriori informazioni e chiarimenti è possibile contattare l'Operatore Sociale o il Responsabile del Servizio dal lunedì al venerdì - Telefono 0782/55323 e-mail sindaco@pec.comune.esterzili.ca.it – servizisociali@pec.comune.esterzili.ca.it

ESTERZILI, lì 21.08.2014

Allegati:
Fac-simile domanda per manifestazione di interesse.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott.ssa Giovanna Melis