



Città di Desio  
Settore Servizi Educativi e Culturali  
**Servizio Scuola e Formazione**  
Desio,  
Prot. n.

**ALLEGATO 1**

**AVVISO PUBBLICO**

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALL'AFFIDAMENTO DELL'INCARICO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DI DUE ANNI SCOLASTICI, 2016/17 E 2017/18, RIPETIBILE PER ULTERIORI DUE ANNI.**

IL COMUNE DI DESIO intende acquisire **manifestazione di interesse**, per l'affidamento del servizio indicato al punto 2 del presente avviso, rivolto ad operatori economici in possesso dei requisiti più avanti richiesti. Il servizio verrà successivamente affidato mediante apposita procedura di gara.

**Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazione di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici in modo non vincolante per la Stazione appaltante; trattasi infatti di indagine conoscitiva finalizzata ad individuare operatori economici disponibili ad essere invitati a presentare offerta in fase di successiva procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 del D. Lgl. n. 50/2016.**

**Con il presente avviso non è pertanto indetta alcuna procedura di gara.**

**Non sono previste graduatorie di merito o attribuzioni di punteggio.**

**Nessuna pretesa può essere avanzata dai concorrenti.**

IL COMUNE DI DESIO per questa procedura si avvarrà della piattaforma telematica per l'e-Procurement della Regione Lombardia (SINTEL) accessibile all'indirizzo [www.arca.lombardia.it](http://www.arca.lombardia.it), dove sono disponibili le istruzioni per la registrazione e l'utilizzo della piattaforma. L'operatore economico dovrà dichiarare di accettare termini e condizioni della procedura, questa dichiarazione viene prodotta automaticamente dalla piattaforma e dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante. Nel campo "dichiarazione" dovrà essere inserito l'allegato A sottoscritto digitalmente. Nel campo "offerta economica", l'operatore economico non dovrà inserire, **a pena di esclusione**, alcuna offerta, **ma dovrà inserire solo il valore € 0,01.**

A tal fine si chiede agli operatori economici di registrarsi presso la suddetta piattaforma per la categoria CPV 80410000-1 *Servizi scolastici vari* – **codice ATECO M 71.20.21** *Controllo qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi*, e qualificarsi per il comune di Desio. Resta inteso che, qualora un operatore economico non si fosse qualificato per il Comune di Desio, lo stesso, benché abbia manifestato interesse, non potrà essere invitato alla procedura negoziata, senza nulla a pretendere.

La manifestazione di interesse, da predisporre su carta libera, è espressa mediante la compilazione del seguente allegato: Allegato A) "AUTODICHIARAZIONE E DICHIARAZIONE UNICA", firmata digitalmente dal Legale Rappresentante. L'allegato deve essere trasmesso, **ESCLUSIVAMENTE MEDIANTE PIATTAFORMA SINTEL** ed avere l'oggetto dell'allegato, entro e non oltre il giorno 04.10.2016 alle ore 20,00.

Le candidature pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.

Non sortiscono effetti e sono, quindi, considerate come non prodotte le candidature:

- pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopra indicato;
- non corredate dalla documentazione richiesta.
- non pervenute tramite piattaforma telematica SINTEL

## 1. STAZIONE APPALTANTE

<i>Denominazione</i> COMUNE DI DESIO	<b>Punto di contatto</b> Settore Servizi Educativi e Culturali – Servizio Scuola e Formazione
<i>Indirizzo</i> Piazza Giovanni Paolo II	<i>Indirizzo</i> Piazza Giovanni Paolo II
<i>C.A.P. Località/Città</i> 20832 DESIO prov. MB	<i>C.A.P. Località/Città</i> 20832 DESIO prov. MB
<i>Telefono</i> 0362 3921	<i>Telefono</i> 0362 392 234 – 0362 392 239
<i>Indirizzo internet amministrazione aggiudicatrice</i> <a href="http://www.comune.desio.mb.it">www.comune.desio.mb.it</a> <i>indirizzo di posta elettronica certificata</i> <a href="mailto:protocollo.comune.desio@legalmail.it">protocollo.comune.desio@legalmail.it</a>	<i>Responsabile Unico del Procedimento:</i> Dott.ssa Elvira Antenucci e.mail: <a href="mailto:dirsocioeducativo@comune.desio.mb.it">dirsocioeducativo@comune.desio.mb.it</a>

## 2. OGGETTO DELL'INCARICO - DURATA - IMPORTO

Il presente avviso riguarda l'incarico per il controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole di Desio.

La durata dell'incarico è prevista in due anni scolastici, 2016/17 e 2017/18, ripetibile per ulteriori due anni.

L'importo a base d'asta, riferito alla durata annuale dell'appalto, è di **€. 8.000,00** (IVA ed eventuali oneri previdenziali ed assistenziali inclusi), di cui €. 0,00 per oneri della sicurezza.

### 2.1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune di Desio effettua,

- a gestione diretta, il servizio mensa per circa 70 bambini dell'Asilo Nido ubicato in via Adamello, suddivisi in lattanti, mezzani e grandi, organizzato nella stessa sede, in una cucina e tre sale di distribuzione;

Plesso	N° utenti	CT D	Ubicazione refettorio	Turni orario consumo pasto	Modalità di servizio del pasto	gestione
Nido via Adamello	70	1	Via Adamello	11,00-11,30	al tavolo – in tre sale	A

- a gestione indiretta, il servizio di ristorazione scolastica per le scuole indicate nella tabella di seguito.

Plesso	N° utenti	C T D	Ubicazione refettorio	Turni orario consumo pasto	Modalità di servizio del pasto	gestione
Infanzia Novara	150	1	Via Novara 5/7	11,40-12,30	al tavolo - nelle sei aule	B
Infanzia S. Maria	65	2	Via Diaz, 7	11,45-12,45	al tavolo – nel refettorio	C
Primaria Diaz	80			12,25-13,30	al tavolo – nel refettorio	C
Primaria Agnesi	450	3	Via Agnesi, 13	12,20-13,30	A self-service - nel refettorio	C
Media Pirota	360			13,40-14,40	A self-service - nel refettorio	C
Infanzia Dolomiti	100	4	Via Dolomiti	11,25-12,25	Al tavolo - nel refettorio	C
Primaria Dolomiti	240			12,10-13,30	A self-service - nel refettorio	C
Primaria Prati	350	5	Via Dal Verme ang. Via Prati	12,25-13,30	A self-service - nel refettorio	C
Prim San Giorgio	200	6	Via Sant'Apollinare, 10	12,25-13,30	A self-service - nel refettorio	C
Media Rodari	120	7	P.zza Nenni, 1 ang. Via Forlanini	13,40-14,40	A self-service - nel refettorio	C
Primaria Tolstoj	300	8	Via Tolstoj, 3/5	12,15-13,30	A self-service - nel refettorio	C

Media Pertini	250	9	Via Milano, 385	12,50-13,50	A self-service - nel refettorio	C
---------------	-----	---	-----------------	-------------	---------------------------------	---

**Legenda:**

- lettera A) gestione diretta; il concessionario fornisce solo le derrate alimentari; il pasto viene preparato e somministrato da personale comunale;
- lettera B) gestione indiretta; il pasto è preparato e trasportato; la somministrazione è in carico al personale comunale;
- lettera C) gestione indiretta; il pasto è preparato, trasportato e somministrato dagli operatori del concessionario del servizio refezione;
- CTD: Centri terminali di distribuzione

Il Centro Cottura è ubicato a Desio in via Forlanini ang. via del Guado ed il servizio è in concessione alla ditta DESIO FOOD Spa.

**2.2 La tipologia ed il numero di interventi che devono essere svolti sono i seguenti:**

	Tipologia di intervento richiesto
1	<p><b>VISITE ISPETTIVE</b> per verificare le modalità di conduzione del servizio di ristorazione scolastica in ogni suo aspetto: strutture, attrezzature ed 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 d'appalto del servizio.</p> <p><b>INTERVENTI RICHIESTI per ogni anno scolastico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno n. 2 ispezioni mensili al Centro cottura (20);</li> <li>- almeno n. 1 ispezione bimensile all'Asilo Nido Adamello (5)</li> <li>- almeno n. 2 ispezioni ad anno scolastico nei nove refettori;</li> </ul>
2	<p><b>CONTROLLI ANALITICI</b> su matrici alimentari e ambientali</p> <p><b>INTERVENTI RICHIESTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno 1 analisi microbiologica mensile presso il centro cottura per un minimo di 10 per anno scolastico;</li> <li>- almeno n. 1 analisi merceologica mensile presso il centro cottura per un minimo di 10 per anno scolastico;</li> <li>- almeno n. 1 analisi microbiologica per ogni ispezione eseguita presso l'Asilo Nido Adamello per un minimo di 5 per anno scolastico;</li> <li>- almeno n. 2 analisi microbiologica per ogni ispezione eseguita presso i refettori;</li> </ul> <p>I campioni da sottoporre ad analisi devono essere scelti, alternativamente, tra materie prime, semilavorati, prodotti finiti, piatti servizi, 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.</p>
3	<p><b>INDICAZIONE DEGLI INTERVENTI DI MIGLIORIA</b> necessari al buon andamento del servizio di ristorazione, sia dal punto di vista organizzativo che strutturale</p> <p><b>INTERVENTI RICHIESTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dopo ogni visita ispettiva eseguita, compilazione di apposita Check list ed invio al Servizio Scuola nei 5 giorni successivi il sopralluogo;</li> <li>- 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, ed indicati i provvedimenti per risolverle;</li> <li>- all'occorrenza, formulazione di nuove proposte qualora se ne riscontri la necessità.</li> </ul>
4	<p><b>ORGANIZZAZIONE CORSI DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO</b> per il personale comunale operante nel servizio di ristorazione scolastica (Nido Adamello e Infanzia Novara)</p> <p><b>INTERVENTI RICHIESTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un corso da svolgersi nell'anno 2017, in caso di ripetibilità dell'incarico anche nell'anno 2019, della durata di 4 ore suddivisibile in più giornate, in orario pomeridiano.</li> </ul>
5	<p><b>PARTECIPAZIONE A INCONTRI CON LA COMMISSIONE MENSA COMUNALE</b></p> <p><b>INTERVENTI RICHIESTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indicativamente 2 incontri di due ore cadauno per anno scolastico (in avvio e chiusura d'anno, in orario tardo pomeridiano) per fornire indicazioni di carattere generale su: <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti nutrizionali del pasto servito;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caratteristiche ed organizzazione del servizio di ristorazione scolastica;</li> <li>- modalità di compilazione delle "Ceck list semplificate" strumento utilizzato per effettuare i sopralluoghi nei refettori;</li> <li>- raccolta delle osservazioni riscontrate dai Commissari durante i sopralluoghi;</li> </ul>
<b>6</b>	<b>EVENTUALE PREDISPOSIZIONE E/O ADEGUAMENTO DEI DOCUMENTI RELATIVI AL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE</b>
	All'occorrenza

### 3. REQUISITI PROFESSIONALI RICHIESTI

L'auditor dovrà essere in possesso di Diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento o laurea magistrale) con comprovata esperienza nel settore dei controlli alimentari di almeno tre anni.

L'auditor dovrà essere in possesso di comprovata esperienza in ambito di sistemi di gestione (UNI EN 2200:05, Sistemi di gestione HACCP, BRC, IFS, UNI EN ISO 22005:08) almeno di 3 anni;

### 4. REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE

#### 4.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE (art. 80 D. Lgs. 50/2016)

- a. Non trovarsi in alcuna delle situazioni previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, pena l'esclusione.

#### 4.2 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 83, comma 1 lett. a) D. Lgs. 50/2016)

- b. Essere iscritti alla C.C.I.A.A. o nell'albo delle imprese artigiane, per attività inerenti l'oggetto dell'appalto, nella fascia di classificazione relativa all'importo stimato della appalto.

#### 4.3 CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 83 comma 1 lett. b) D. Lgs. 50/2016)

Il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria:

- c. Possedere un **fatturato minimo annuo** non inferiore a metà dell'importo stimato dell'appalto, realizzato negli ultimi tre (3) esercizi finanziari;
- d. Possedere un **fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto**, realizzato negli ultimi tre (3) esercizi finanziari, non inferiore all'importo stimato dell'appalto,

Entrambi i requisiti devono provarsi mediante la presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio, qualora la pubblicazione del bilancio sia obbligatoria in base alla legislazione del paese di stabilimento dell'operatore economico.

#### 4.4. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (art. 83 comma 1 lett. c) D. Lgs. 50/2016)

- e. Essere in **possesso delle risorse umane e tecniche e dell'esperienza necessaria per eseguire l'appalto** con un adeguato standard di qualità.

Il requisito dovrà essere provato sia con la presentazione di un elenco dei principali servizi, analoghi espletati nell'ultimo triennio per un importo almeno pari a quello posto a base di gara, che con una descrizione delle attrezzature utilizzate per il servizio e le qualifiche dei soggetti.

**Si precisa che in fase di manifestazione di interesse gli operatori economici non dovranno inserire alcuna documentazione a comprova del possesso dei requisiti.**

## **5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE**

Gli interessati a manifestare il proprio interesse allo svolgimento del servizio in oggetto, devono caricare sulla piattaforma Sintel di ARCA Lombardia entro e non oltre le ore 20,00 del giorno 04.10.2016 la documentazione di seguito elencata:

- Istanza con dichiarazioni (mod. A) allegato al presente avviso, debitamente compilata e firmata digitalmente;
- Dimostrazione dei requisiti di idoneità professionale.

Sono considerate come non prodotte le candidature:

- pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopra indicato;
- non pervenute tramite piattaforma telematica Sintel.

## **6. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento di procedura negoziata, l'Amministrazione individuerà i soggetti da invitare, almeno cinque, se presenti in tale numero, in possesso dei requisiti richiesti, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. Pertanto, si precisa che verranno invitati tutti i soggetti che avranno presentato domanda nel termine assegnato e che risulteranno in possesso dei requisiti richiesti nel presente avviso.

Il servizio richiesto verrà affidato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016.

## **7. NORMATIVA SULLA PRIVACY**

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

**Il presente avviso è pubblicato sulla piattaforma SINTEL di Arca Lombardia, all'Albo Pretorio informatico dell'Ente e sul sito web del Comune di Desio ([www.comune.desio.mb.it](http://www.comune.desio.mb.it))**

**Informazioni in merito alla procedura posso essere richieste all'ufficio al seguente numero di telefono 0362.392234, se complesse, direttamente sulla piattaforma SINTEL.**

La dirigente  
Dott.ssa Elvira Antenucci