



**COMUNE**



**AIETA**



Provincia di Cosenza  
**Settore Amministrativo/Finanziario**

Tel. 098571016 – email [settorefinanziario@comune.aieta.cs.it](mailto:settorefinanziario@comune.aieta.cs.it) pec [finanziario.aieta@asmepec.it](mailto:finanziario.aieta@asmepec.it)

---

**AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO**

**PROPEDEUTICO ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. dell'art. 50, comma 1, lett. "e", del d.lgs. 36/2023 DA ESPLETARSI MEDIANTE PROCEDURA TELEMATICA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI AIETA - PERIODO OTTOBRE 2024/MAGGIO 2027 (A.S. 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027.**

Con il presente avviso, il Comune di AIETA intende ricercare operatori economici interessati a partecipare ad una procedura negoziata, tramite l'utilizzo della piattaforma MEPA, ai sensi dell'art. 50 co. 1, lett. e) del D.L.gs 36/2023, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per scuola dell'infanzia e primaria del comune di Aieta.

Si precisa che i servizi di cui trattasi rientrano nel CPV 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica).

Il presente avviso non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori interessati che per l'amministrazione procedente. Il Comune si riserva di sospendere, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito alla procedura, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte degli operatori economici interessati. Si precisa che gli operatori economici, anche se hanno già dichiarato in fase di manifestazione d'interesse di essere in possesso dei requisiti richiesti, in caso di gara dovranno nuovamente dichiarare il possesso secondo le indicazioni della piattaforma elettronica.

**Ente appaltante:** Comune di Aieta(CS) - P.IVA e C.F.: 003691170784

Tel.: 0985/71016

Sito internet:

[www.comune.aieta.cs.it](http://www.comune.aieta.cs.it)

E-mail : [settorefinanziario@comune.aieta.cs.it](mailto:settorefinanziario@comune.aieta.cs.it)

Pec: [finanziario.aieta@asmepec.it](mailto:finanziario.aieta@asmepec.it)

**1 - Oggetto dell'appalto:** servizio di ristorazione scolastica per la scuola d'infanzia e primaria del comune di Aieta come specificatamente sotto riportato:

- rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati;
- approvvigionamento dei viveri in quantità adeguate alla rilevazione presenze di cui al precedente punto;
- preparazione dei pasti presso i Centri di cottura messi a disposizione della ditta;

- trasporto e distribuzione dei pasti ai singoli plessi scolastici,
- allestimento dei tavoli dei refettori con tovaglie e tovaglioli, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) che dovranno essere forniti dalla ditta,
- somministrazione dei pasti con servizio al tavolo,
- pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie,
- effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi presenti nei centri cottura e nei locali dei plessi scolastici in cui avviene la distribuzione dei pasti;
- gestione delle eccedenze alimentari;
- differenziazione e sgombero dei rifiuti.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) ed ai "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" di cui al Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute.

**2 - Luogo di esecuzione:** I Centri cottura messi a disposizione della Ditta sono i seguenti:

- Punto cottura presso il Plesso Scolastico sito in Località Cirmolo snc;

I plessi scolastici presso cui effettuare il servizio mensa sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di I grado del Plesso sito in Località Cirmolo snc;

**3 - Durata:** i servizi in oggetto avranno durata presumibilmente dal 01/10/2024 al 31/05/2027.

**4 - Valore Presunto:** Il valore stimato complessivo del servizio è stabilito in € 41.400,00, oltre IVA di legge oltre Iva (4%), € 4.60 a pasto.

Il numero dei pasti complessivi stimati, secondo i dati forniti dall'Istituzione scolastica, per il periodo ottobre 2024 - maggio 2027, è presumibilmente di n. 9.000 pasti presunti (3.000 per anno scolastico).

**5 - Procedura e criterio di aggiudicazione:** l'affidamento dei servizi in oggetto avverrà mediante procedura negoziata di cui all'art. 50 co. 1, lett. e) del D.Lgs 36/2023, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 co. 2 lett. a) del D.Lgs n. 36/2023. Gli operatori economici interessati possono presentare formale richiesta utilizzando l'allegato al presente avviso, e dovranno accreditarsi presso la piattaforma acquistinretepa.

**Criteri e modalità di valutazione delle offerte:**

Ai sensi dell'art 108 comma 2 lett. a) l'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in favore dell'operatore economico che avrà ottenuto il più alto punteggio complessivo, assegnato dalla Commissione giudicatrice, con aggiudicazione anche in caso di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua.

L'offerta presentata è vincolante per gg. 180 a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione della stessa. Qualora se ne presenti la necessità la Stazione Appaltante, con atto motivato, potrà chiedere agli offerenti il differimento del termine, ai sensi dell'art 17 comma 4 del Codice.

La valutazione delle offerte sarà effettuata, in sintesi, in base ai seguenti punteggi:

1) Valutazione Qualitativa Offerta Tecnica Punteggio Fino a Punti 80/100

## 2) Valutazione Quantitativa Offerta Economica Punteggio Fino a Punti 20/100

### Criteria

Qualitativo	<b>A. Modalità organizzative e gestionali del servizio</b>	
	a.1) Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e selezione fornitori. Saranno valutate le procedure adottate per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, per la relativa tracciabilità, la selezione dei fornitori anche nell'ottica di una filiera a ridotto impatto ambientale. Saranno inoltre valutate le modalità di sostituzione dei fornitori per irreperibilità dei prodotti richiesti da capitolato o per difformità.	8
	a.2) Organizzazione fasi di lavoro nel Centro di Cottura. Saranno valutate le modalità di organizzazione logistico – funzionali delle diverse fasi di lavoro di preparazione dei pasti nei centri di cottura e le misure adottate per garantire le qualità organolettiche dei pasti.	10
	a.3) Organizzazione delle fasi di lavoro nei refettori. Saranno valutate l'organizzazione e la gestione delle fasi di lavoro nei refettori: preparazione, servizio al tavolo, riordino e pulizia. Saranno inoltre oggetto di valutazione le proposte di modalità operative dirette a stimolare il giusto approccio con il cibo, a garantire un ambiente confortevole, una corretta presentazione del piatto, anche in termini di corretta porzionatura, con l'obiettivo di garantire il massimo gradimento del pasto ed il buon rapporto con il personale scolastico.	10
	a.4) Modalità di gestione delle diete speciali. Saranno valutate l'organizzazione della produzione e la distribuzione delle diete speciali, le cautele e modalità organizzative e di verifica adottate per evitare errori e gli accorgimenti proposti per garantire elevati standard qualitativi.	5
	a.5) Modalità operative della gestione delle emergenze e imprevisti. Saranno valutate le modalità operative adottate per ottimizzare la gestione delle emergenze e degli imprevisti che possono verificarsi all'inizio o durante l'espletamento del servizio giornaliero, sia con riferimento alla indisponibilità improvvisa del personale, malfunzionamento dei centri di cottura, guasti alle attrezzature, guasti dei mezzi, mancata erogazione dell'acqua, del metano, dell'energia elettrica, difficoltà di circolazione stradale, eventi meteorologici avversi ecc.	6
	a.6) Programma manutenzione attrezzature Centri di Cottura e refettori. Sarà valutato il programma di manutenzione, anche con riferimento alla scansione temporale degli interventi, delle attrezzature e degli arredi.	2
	a.7) Professionalità a disposizione del servizio con particolare riguardo alle seguenti figure professionali: - Responsabile/Referente del servizio per le Amministrazioni Comunali - Dietista a disposizione E' necessario allegare curriculum professionale	4
		<b>45</b>
Qualitativo	<b>B. Derrate alimentari</b>	
	b.1) Proposta di utilizzo di prodotti a filiera corta/km 0. Verrà assegnato un punteggio in caso di fornitura di prodotti alimentari di qualità superiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato purché ci si impegni alla fornitura in quantità e pezzature sufficienti per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto. L'offerta dovrà riportare in dettaglio, oltre l'impegno di cui sopra, l'indicazione delle imprese fornitrici dei prodotti offerti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti offerti	3
	b.2) Proposta di fornitura di prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali. Verrà assegnato un punteggio in caso di fornitura di prodotti alimentari di qualità superiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato purché ci si impegni alla fornitura in quantità e pezzature sufficienti per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto. L'offerta dovrà riportare in dettaglio, oltre l'impegno di cui sopra, l'indicazione delle imprese fornitrici dei prodotti offerti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti offerti	3
		<b>6</b>
Qualitativo	<b>C) Piano della comunicazione e dell'educazione alimentare</b>	
	c.1) Piano di comunicazione con l'utenza: verrà valutato il piano di comunicazione, informazione e promozione del servizio nei confronti dell'utenza e di tutti i soggetti coinvolti nel servizio. Dovranno essere indicati gli strumenti con cui si intende rendere accessibili le informazioni relative alle caratteristiche merceologiche, produttive ed organizzative del servizio per aumentare il livello di fiducia e per promuovere il servizio nei confronti degli alunni, del personale scolastico e delle famiglie	4
	c.2) Iniziative di educazione alimentare esperienziale e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e suoi impatti ambientali, economici e sociali rivolte agli alunni, ai docenti, alle famiglie. Le iniziative dovranno anche incentivare corrette abitudini alimentari e invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto: del numero delle iniziative, della loro tipologia, della loro varietà e dell'innovatività dei canali di comunicazione	3
		<b>7</b>
Qualitativo	<b>D) Certificazioni possedute</b>	
	d.1) Certificazione in possesso all'impresa rilasciate da organismi indipendenti accreditati Sarà attribuito n. 1 punti per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di n. 2 punti. Nel caso di R.T.I. il punteggio relativo alle singole certificazioni sarà attribuito solo se tali certificazioni sono possedute da tutti i membri del raggruppamento	2
		<b>2</b>
Qualitativo	<b>E) Proposte Migliorative</b>	
	e.1) Menu. Strutturazione menu in ossequio alle disposizioni di cui al DECRETO 18 dicembre 2017" Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche". Il punteggio verrà attribuito anche nell'ipotesi di non completo adeguamento alle percentuali di prodotti biologici. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia.	10
	e.2) Proposte ulteriori di attività, interventi, investimenti e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.	8

	e.3) Migliorie strumentali: nuove attrezzature, arredi e/o accessori per i refettori e il Centro di Cottura.	2
		20
Quantitativo	OFFERTA ECONOMICA – Inserire il ribasso percentuale offerta sulla base d’asta ottenuta considerando un massimo prezzo per pasto pari ad € 4,60+iva.	20
	<b>Totale</b>	<b>100</b>

## Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica Massimo Punti 80

I coefficienti i sono determinati come segue:

- Attribuzione del Coefficiente per i Punteggi Discrezionali - Criteri motivazionali

A ciascuno degli elementi qualitativi, con punteggio discrezionale (lettere A-C-D), è attribuito un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 (con possibilità di attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi), mediante un giudizio di apprezzamento sulla proposta, così sintetizzato:

Coefficiente	Criterio motivazionale
1	Soluzione di qualità nettamente elevata per cui si esclude la possibilità di soluzioni migliori
0,80	Soluzioni di livello ottimo: descrizione conforme, completa e coerente con gli obiettivi dimostrando approfondita conoscenza ed esperienza dell’appalto e di quanto proposto.
0,60	Soluzioni di livello buono: descrizione conforme e coerente che rappresenta un raggiungimento parziale degli obiettivi definiti nella descrizione dei criteri di valutazione e dimostra una parziale conoscenza delle peculiarità dell’appalto;
0,40	Soluzione di livello discreto: descrizione conforme senza però particolari approfondimenti e innovazioni con generica conoscenza dell’appalto e dei lavori richiesti
0,20	Soluzione di livello sufficiente: descrizione conforme che rappresenta il conseguimento a livello minimo rispetto alle previsioni progettuali, anche con incompleta o generica trattazione anche di uno solo degli elementi che costituiscono i sub criteri di valutazione precedentemente esplicitati;
0	Soluzione non sufficiente, carente ed inadeguata e non corrispondente a quanto richiesto

Il Comune di Aieta, nei tempi che riterrà più opportuni, procederà ad invitare alla successiva procedura negoziata tutti i soggetti che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione, come di seguito indicati. Nel caso si presentino un numero inferiore di 5 operatori, la Stazione Appaltante inviterà solo ed esclusivamente gli operatori che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione indipendentemente dal loro numero. E’ sempre fatta salva la facoltà per l’Ente appaltante di prorogare i termini di scadenza della manifestazione di interesse o procedere a nuova manifestazione di interesse.

In merito al principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti si ritiene di non dover applicare l’esclusione dalla procedura del pregresso affidatario e dei soggetti già invitati al precedente procedimento (per l’affidamento dello stesso servizio) in considerazione di quanto previsto nelle Linee Guida Anac n. 4, relative agli affidamenti sotto soglia, le quali prevedono che la rotazione non si applica nel caso in cui venga avviata una procedura, che seppur non ordinaria, risulti comunque aperta al mercato, *“in cui la stazione appaltante, in virtù di regole prestabilite dal Codice dei Contratti Pubblici ovvero dalla stessa in caso di indagini di mercato o consultazione di elenchi, non operi alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione”*.

### 6 - Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione:

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 65-68 del D.Lgs.36/2023.

**Requisiti di ordine generale:** i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi degli artt.94 e 95 del D.Lgs. 23/2023.

**Requisiti di ordine speciale:** i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine speciale ai sensi dell'art- 100 del D.Lgs 36/2023. In particolare:

**Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 36/2023).**

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
- per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
- per le Cooperative Sociali iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004, ai sensi dell'art. 9 – comma 1 – della Legge 8/11/1991 n. 381;
- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza oppure avvenuta presentazione domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza;

**Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 36/2023).**

- volume d'affari globale di €. 120.000,00 oltre IVA, conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2021- 2022-2023);

**Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 100, comma 1, lett. c) D.Lgs. n. 36/2023)**

- a) avvenuto espletamento negli ultimi tre anni (a regola d'arte e con buon esito) di almeno 2 servizi di ristorazione scolastica per un numero di pasti erogati non inferiore a 3.000 annui;
- b) possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001: 2015 per attività di ristorazione collettiva;
- c) avere nella propria disponibilità o impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad avere la disponibilità, per la data di avvio del servizio, di un centro di cottura alternativo di proprietà o in disponibilità dell'impresa per tutta la durata dell'appalto, entro 20 km dalla sede comunale.

**7 - Indicazioni per i concorrenti con idoneità plurisoggettiva e per i consorzi**

I requisiti di idoneità professionale nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete;

Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Il requisito di cui al precedente punto 6 "requisiti di capacità tecnica e professionale" (lett. a) deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete o dalla mandante. Il requisito non è frazionabile. Ognuno dei servizi richiesti deve essere stato svolto interamente da uno dei soggetti del raggruppamento.

Il requisito di cui al precedente punto 6 "requisiti di capacità tecnica e professionale" (lett. b) deve essere posseduta da ciascuno dei soggetti componenti il raggruppamento.

**8 - Modalità e termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.**

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse e dichiarazione sostitutiva redatta secondo lo schema allegato al presente avviso (Allegato A), compilato in ogni sua parte e firmato digitalmente, con firma cades (p7m) e salvato in formato PDF, deve essere inoltrato entro il 09/08/2024 alle ore 14:00 al Comune di Aieta tramite pec al seguente

indirizzo [finanziario.aieta@asmepec.it](mailto:finanziario.aieta@asmepec.it).

Rimane a carico del mittente il rischio del recapito intempestivo della manifestazione di interesse. Sono considerate come non pervenute manifestazioni di interesse:

- pervenute oltre il termine;
- non sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa o da suo procuratore;

## 9 - Chiarimenti

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura di manifestazione di interesse mediante la proposizione di quesiti scritti, in lingua italiana, da inoltrare al RUP della procedura, entro il 03/08/2024 alle ore 14:00 tramite pec : [finanziario.aieta@asmepec.it](mailto:finanziario.aieta@asmepec.it). Non sono ammessi chiarimenti telefonici né tramite mail ordinaria o fax o altre modalità diverse da quelle sopraindicate. Richieste di chiarimenti pervenute con modalità diverse da quelle indicate nel paragrafo precedente, si riterranno non pervenute e non riceveranno risposta alcuna.

## 10 - Pubblicazione Avviso

Il presente avviso, al fine di assicurare il tempestivo affidamento del servizio in oggetto, è pubblicato, per quindici giorni sul profilo del committente della Stazione Appaltante [www.comune.aieta.cs.it](http://www.comune.aieta.cs.it) nella sezione "Bandi di gara e contratti" e sull'Albo Pretorio on line.

## 11 - Trattamento dei dati personali

### Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

**Titolare del trattamento:** Comune di Aieta(CS) – Piazza Mons. Lomonaco, 11, - Cod. Fisc. e P. Iva 00391170784 Tel. 0985/71016 – PEC [finanziario.aieta@asmepec.it](mailto:finanziario.aieta@asmepec.it) - Posta elettronica: [settorefinanziario@comune.aieta.cs.it](mailto:settorefinanziario@comune.aieta.cs.it)

**Responsabile del trattamento:** Responsabile del Servizio Dott. Andrea Salvatore Fasanaro del Comune di Aieta(CS).

I dati di contatto del  **Responsabile della protezione dei dati personali** sono i seguenti: Indo S.r.l.s., Viale G. Mancini 156 Cosenza (CS) – P. IVA 03510180783 Tel. +39 02 87366082 – e.mail: [dpo@indoconsulting.it](mailto:dpo@indoconsulting.it)

**Finalità e base giuridica del trattamento:** il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

**Destinatari dei dati personali:** i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

**Periodo di conservazione:** i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

**Diritti dell'interessato:** l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

**Reclamo:** l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma \_ t. (+39)06 696771 \_ fax (+39)06 69677 3785 \_ PEC [protocollo@pec.gpdp.it](mailto:protocollo@pec.gpdp.it) \_ Ufficio Relazioni con il Pubblico [urp@gpdp.it](mailto:urp@gpdp.it).

### Allegati:

Allegato A - Modello domanda di manifestazione di interesse e dichiarazione sostitutiva.

Allegato B – Capitolato speciale d'appalto.

IL RUP  
F.to Dott. Andrea Salvatore Fasanaro