



COMUNE DI CITTA' DI CASTELLO
SETTORE ISTRUZIONE, COMMERCIO, TURISMO, POLITICHE ECONOMICHE

AVVISO PUBBLICO

**PROCEDURA COMPARATIVA FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DI ATTIVITA'
DIRETTE AL CONTROLLO ED AL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- Il Comune di Città di Castello fornisce il servizio di ristorazione scolastica a n. 4 asili nido (mediante cucine interne alle strutture), n.11 scuole dell'infanzia statali e n. 14 scuole primarie statali (mediante n° 3 centri di cottura con pasti veicolati alle scuole stesse) del proprio territorio (Allegato a);
- Il Comune di Città di Castello intende assicurare la qualità del servizio offerto, affidato in appalto, in un'ottica di miglioramento continuo, mediante il seguente programma di attività:
 - Controlli e verifiche della qualità del servizio di ristorazione scolastica nel suo complesso e della conformità delle prestazioni delle aziende appaltatrici rispetto ai contratti in essere nonché alle normative vigenti in materia igienico/sanitaria;
 - Supporto ai percorsi di qualità del servizio e partecipazione al Nucleo di Valutazione del servizio stesso;

In esecuzione della determinazione dirigenziale n° 17 del 07/01/2016;

RENDE NOTO

1) FINALITA' GENERALI E DESTINATARI

Con il presente avviso si intende procedere a valutazione comparativa tra soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici" (imprese individuali, società commerciali, società cooperative, consorzi ecc.), qualificati allo svolgimento delle attività sopra descritte, per procedere all'affidamento delle prestazioni a terzi nel rispetto dei principi di buon andamento, economicità, efficacia, imparzialità, trasparenza, parità di trattamento e proporzionalità.

Tra gli operatori in possesso dei requisiti di cui al presente avviso che avranno inviato, entro il termine tassativamente previsto dall'Amministrazione Comunale, la richiesta di partecipazione, sarà

svolto un confronto concorrenziale per individuare il soggetto che avrà presentato il prezzo più basso per lo svolgimento delle attività, cui saranno affidate le prestazioni in argomento per il periodo dal 1 febbraio 2016 al 31 luglio 2017.

La base d'asta per il confronto concorrenziale, non superabile, è fin d'ora fissata in €. 23.500,00, oltre IVA.

Il ricevimento delle richieste di partecipazione non vincola in alcun modo il Comune di Città di Castello, il quale si riserva in ogni caso la facoltà insindacabile di non procedere ad alcun confronto concorrenziale e/o di sospendere, annullare o revocare l'eventuale affidamento entro 10 giorni dall'espletamento del confronto concorrenziale stesso, senza che gli operatori partecipanti e/o quello tra loro risultato provvisoriamente affidatario delle prestazioni abbiano nulla a pretendere per il mancato affidamento del servizio.

2) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Le prestazioni oggetto del presente avviso si riferiscono a:

a) Attività di verifica del rispetto di quanto stabilito nei capitolati d'appalto e di quanto offerto in sede di gara dalle ditte appaltatrici e della corrispondenza tra le procedure indicate nei manuali di autocontrollo e quelle effettivamente attuate durante l'attività lavorativa, nonché attività di controllo della qualità del servizio: a titolo esemplificativo e non esaustivo dovranno essere esaminate, mediante sopralluoghi da svolgersi presso i centri di cottura, le cucine interne ed i terminali di consumo:

- strutture: stato igienico locali, impianti, attrezzature, arredi, utensili, mezzi di trasporto, verifica corretto uso e funzionamento degli impianti.

- approvvigionamenti: conformità dei prodotti alle tabelle merceologiche, data scadenza prodotti, etichettatura, tracciabilità di prodotto, stoccaggio, conservazione derrate alimentari; stato manutentivo e rilevazione temperature di celle frigorifere, carrelli termici/freezer, ecc.

- produzione/preparazione/confezionamento: tecniche di manipolazione e cottura, preparazione regimi dietetici particolari; stato manutentivo attrezzature/utensili; rilevazione temperature, caratteristiche organolettiche degli alimenti e dei prodotti finiti.

- trasporto: modalità e tempi di trasporto pasti; conformità, stato igienico/manutentivo mezzi di trasporto.

- distribuzione: modalità di distribuzione derrate/pasti/regimi dietetici particolari; rilevazione temperature; rilevazione porzioni d'uso; conservazione caratteristiche organolettiche; osservazione del gradimento.

- sanificazione: modalità; materiali/prodotti impiegati; sgombero rifiuti.

- personale: igiene, abbigliamento, organizzazione, cortesia e professionalità, formazione, consistenza organico, carichi di lavoro, fogli presenza.

- documentazione di sistema: autocontrollo igienico, gestione non conformità, azioni correttive e preventive, valutazione fornitori, piano delle manutenzioni, ecc..

- Segnalazione tempestiva di eventuali difformità igienico-sanitarie e/o contrattuali rilevate.

b) Elaborazione e compilazione delle check-list di verifica da consegnare in copia al Servizio Istruzione-Educazione e di report periodici mensili delle attività effettuate;

c) Effettuazione, per gli asili nido, limitatamente all'a.e. 2015/2016, di analisi microbiologiche comprendenti complessivamente n° 12 tamponi ambientali (n° 3 per ciascun nido) e n° 8 campioni di alimenti (n° 2 per ciascun nido);

d) Attività di formazione-informazione sul servizio per i membri del Nucleo di valutazione del servizio di ristorazione scolastica e per i membri del Comitato di gestione dei nidi d'infanzia comunali, nonché partecipazione agli incontri (nel numero di circa n° 3 all'anno della durata di due ore ciascuno);

e) Supporto al Servizio Istruzione-Educazione nella progettazione di azioni dirette al miglioramento della qualità del servizio, al superamento delle criticità riscontrate e alla gestione dei reclami, mediante relazioni, partecipazione ad incontri, ecc.;

f) Supporto alle iniziative dirette alla promozione della salute ed alla riduzione dello spreco in campo alimentare, realizzate dal Comune di Città di Castello in collaborazione con la USL1 Umbria, con le scuole e con le ditte appaltatrici del servizio di ristorazione scolastica, mediante relazioni e/o partecipazione ad incontri con genitori, docenti, servizi sanitari, ecc.

g) Incontri trimestrali con i Responsabili del Servizio Istruzione-Educazione del Comune per il confronto sull'andamento del servizio.

h) Disponibilità alla reperibilità telefonica ed all'intervento giornaliero immediato in caso di urgenze.

3) QUANTIFICAZIONE DELLE ATTIVITA'

Ogni mese si richiede di garantire l'effettuazione di ispezioni presso i n° 3 centri di cottura, le n° 4 cucine interne degli asili nido ed almeno n° 5 plessi scolastici, da svolgersi nell'arco dell'orario della preparazione dei pasti e del consumo; le ispezioni devono essere calendarizzate in almeno due giorni a settimana, a rotazione dal lunedì al venerdì senza preavviso, in modo tale da poter verificare le diverse fasi di lavorazione e le preparazioni in base al menu.

Le altre attività dovranno essere assicurate nella quantità che risulterà necessaria a garantire il raggiungimento degli obiettivi di qualità perseguiti dall'Amministrazione Comunale.

4) MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione dovrà essere prodotta la seguente documentazione:

a) Domanda di partecipazione alla selezione (redatta sulla base dello schema allegato al presente avviso – allegato n° 2) riportante la denominazione e ragione sociale dell'impresa, sottoscritta dal legale rappresentante, resa sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenze civili e penali derivanti dall'aver reso dichiarazioni mendaci, nella quale si attesti, secondo la propria natura giuridica (impresa individuale, società commerciale, società cooperativa, consorzio ecc.):

1) Iscrizione alla Camera di Commercio con indicazione dell'attività svolta, data e numero di iscrizione;

2) Matricola INPS e sede competente, codice INAIL;

3) Generalità della/e persona/e aventi la legale rappresentanza;

4) Di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 quali cause di esclusione dall'affidamento dei contratti pubblici e di essere a conoscenza che tali cause non sussistono in capo ad alcun altro soggetto avente la legale rappresentanza dell'impresa;

5) Di essere in grado di svolgere, in base alla propria capacità tecnico-organizzativa, le attività in questione;

6) Titoli, profilo professionale ed esperienze (curriculum) posseduti dal/i tecnico/i addetto/i allo svolgimento delle attività, nel rispetto delle norme poste a tutela delle categorie professionali: è richiesto al/ai tecnico/i il possesso di DIPLOMA di LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI o IN SCIENZE BIOLOGICHE (laurea quadriennale vecchio ordinamento o quinquennale nuovo ordinamento) o equipollente ai sensi DM 509/1999 e DM 270/2004, nonché D.I. del 28/06/2011, D.I. del 11/11/2011, D.I. del 15/01/2013, oltre ad un'esperienza specifica, di almeno un anno, in attività analoghe a quelle oggetto dell'avviso nel campo della ristorazione collettiva;

7) Certificazioni, accreditamenti, autorizzazioni, abilitazioni e riconoscimenti posseduti dall'impresa;

8) Esperienze nel campo del controllo/verifica su attività di ristorazione, da attestare mediante elencazione dei principali contratti affidati all'impresa, specificando natura delle attività svolte, durata dell'incarico, importo (al netto dell'IVA) e committenza, pubblica o privata;

9) Esperienze nel campo specifico del controllo/verifica su attività di ristorazione scolastica, da attestare mediante elencazione dei principali contratti affidati all'impresa, specificando natura delle attività svolte, durata dell'incarico, importo (al netto dell'IVA) e committenza, pubblica o privata.

Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

b) Il presente Avviso pubblico allegato n° 1) firmato in ogni pagina per accettazione.

c) Eventuale procura speciale in originale o in copia qualora l'offerta ed ogni altra documentazione richiesta non siano firmati dal legale rappresentante dell'impresa.

d) Protocollo di legalità del Comune di Città di Castello prot. n° 13785 del 04/06/2014 allegato n° 3), firmato per accettazione.

La documentazione di cui ai punti a), b), c), d) dovrà essere inserita in una busta, chiusa e controfirmata nei lembi di chiusura, contrassegnata con la lettera "A" recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

La proposta economica dovrà essere inserita in una busta, chiusa e controfirmata nei lembi di chiusura, contrassegnata con la lettera "B" recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

Le buste contrassegnate con la lettera "A" e con la lettera "B" dovranno essere inserite in un plico, chiuso e controfirmato nei lembi di chiusura, recante all'esterno la scritta:

"PROCEDURA COMPARATIVA PER IL CONTROLLO ED IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA – NON APRIRE"

indirizzato al Comune di Città di Castello – Settore Istruzione, Commercio, Turismo, Politiche Economiche – piazza Gabriotti, 1 – 06012 Città di Castello e pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Città di Castello, **entro le ore 12,00 del giorno 26 gennaio 2016** secondo una delle seguenti modalità:

- spedita a mezzo posta;

- presentata direttamente (personalmente, per interposta persona o tramite corriere).

Non sarà accettata alcuna documentazione giunta oltre il termine di scadenza sopra indicato.

Non fa fede la data di spedizione.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per il mancato o tardivo ricevimento della domanda di partecipazione derivante da disguidi postali, da fatti imputabili a terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

Si procederà all'affidamento anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

5) MODALITA' DI PAGAMENTO

La liquidazione delle spese avverrà con cadenza trimestrale dietro presentazione di fattura elettronica indirizzata a Comune di Città di Castello – Settore Istruzione, Commercio, Turismo, Politiche Economiche – piazza Gabriotti, 1 – 06012 Città di Castello Codice Univoco XN9AJ3.

La liquidazione avverrà entro 30 gg. dal ricevimento della fattura medesima.

6) TRATTAMENTO DATI

Ai sensi dell'art. 10 della Legge 31/12/1996 n. 675 si informano gli interessati che la finalità della raccolta dei dati richiesti attiene all'iter del procedimento amministrativo e che il loro conferimento è pertanto obbligatorio ai fini dell'ammissione alla successiva ed eventuale procedura concorrenziale. Essi saranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini della procedura all'interno della quale sono conferiti, secondo i principi di liceità, correttezza, pertinenza e non eccedenza, trattati manualmente ed informaticamente e conservati fino ai termini previsti dalle leggi vigenti. In relazione ai suddetti dati, gli interessati potranno esercitare i diritti sanciti all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003. Il responsabile del trattamento dei dati personali è il Dirigente del Settore Istruzione, Commercio, Turismo, Politiche Economiche del Comune di Città di Castello Dott.ssa Marina Vaccari.

7) COMUNICAZIONI

Per eventuali chiarimenti è possibile contattare il Settore Istruzione, Commercio, Turismo, Politiche Economiche – Servizio Istruzione-Educazione ai seguenti recapiti:

- Telefono: 075/8529208

- Fax n° 075/8521822

E-Mail scuola@cdcnet.net

8) FORME DI PUBBLICITA'

Il presente bando viene pubblicato integralmente:

all'Albo Pretorio on line;

sul sito web del Comune di Città di Castello (<http://www.cdcnet.net>):

nella sezione "Amministrazione Trasparente" nell'apposito menu "Bandi di gara e Contratti" cui si accede direttamente dalla home page.

II DIRIGENTE
Dott.ssa Marina Vaccari