



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

ALLEGATO B

AVVISO DI INDAGINE INFORMALE DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI OFFERTE TECNICHE E PREVENTIVI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO, TRAMITE MERCATO ELETTRONICO (MEPA), DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL COMUNE DI ELICE ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – 2024/2025

AL COMUNE DI ELICE
Responsabile Servizi Scolastici

Il/La sottoscritto/a DOMENICO DI ROCCO nato/a a ATRI (TE) il 22.05.1971 CF DRCDNC71E22A488U residente a CASTIGLIONE M.R. (TE) via BOREA S. MARIA n. SN ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato decreto in caso di dichiarazioni false o mendaci,

**IN RELAZIONE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO
PRESENTA LA PROPRIA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

in qualità di:

legale rappresentante

procuratore generale/speciale, giusta procura allegata

dell'Operatore economico CASTELFINO SOC. COOP. SOCIALE (indicare la ragione sociale) con sede legale in CASTIGLIONE M.R. (TE), via BOREA S. MARIA n. SN sede operativa in

CASTIGLIONE M.R. (TE), via V.LE UMBERTO I n.39 C.F. _____/___/____ P.IVA01483040679

DICHIARA

- X di manifestare il proprio interesse a partecipare all'indagine informale di mercato per l'acquisizione di offerte tecniche e preventivi ai fini di un affidamento diretto del servizio in oggetto;
 - X l'insussistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di cui all'art. 94 del D.Lgs 36/2023;
 - X di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui al Codice Contratti Pubblici in materia di impedimenti a stipulare con la Pubblica Amministrazione;
 - X di essere iscritto al Registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o Registro delle Commissioni Provinciali delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto dell'Avviso di manifestazione di interesse con iscrizione n. 128002
 - X di essere iscritto sulla piattaforma Me.PA. e abilitato per la seguente Categoria:
-



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

- “ RISTORAZIONE COLLETTIVA ”
- “SERVIZIO TRASPORTO /NOLEGGIO CON CONDUCENTE”
- “SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE”

X di essere in possesso dei seguenti requisiti tecnico-professionali ed economico-finanziari

-Prestazione di servizi mensa scolastica senza contenziosi e con buon esito, precedenti al presente appalto, per conto di Amministrazioni Comunali, con indicazione degli Enti pubblici e dei periodi prestati.

SPECIFICARE:

- COMUNE DI PICCIANO DA 2019 A 2023
- COMUNE DI ARSITA 2019-2020-2021
- COMUNE DI ELICE 2019-2020-2021-2022 – MAGGIO 2023
- COMUNE DI CERMIGNANO DA 2019-FINO 03.03.2020
- COMUNE DI CARPIENTO DELLA NORA DA APRILE 2019 A GIUGNO 2021
- COMUNE DI PINETO GENNAIO-GIUGNO 2019
- COMUNE DI CASTGLIONE MR 2019-2020-2021
-

- possesso di un fatturato consecutivo per servizi uguali negli anni 2019 – 2020 – 2021- 2022 – almeno pari all'importo di € 30.000,00 per ciascun anno;

X di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse presso l’Agenzia delle Entrate, Ufficio competente TERAMO in Largo Madonna delle Grazie, 64100 Teramo TE tel. 0861 25771; Pec dp.Teramo@pce.agenziaentrate.it

di essere a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura:

Sì No

X di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili mediante:

- certificato di ottemperanza con gli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio presso il Centro per l’Impiego di TERAMO in Via G. MILLI N. 2 tel. 0861.3311, Pec lavoro@provincia.teramo.it

o in alternativa

- dichiarazione di avere meno di 15 dipendenti, pertanto di non essere soggetta agli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio;

DICHIARA INOLTRE

X di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa;



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

- X di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova del possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio;

- X di essere disponibile per responsabilità sociale di impresa all'assorbimento del personale già impegnato nel precedente appalto in sede di affidamento, con applicazione del vigente C.C.N.L.;

- di mantenere in caso di affidamento del servizio il medesimo prezzo oggetto del provvedimento anche per le uscite scolastiche nel corso di anno;

- di presentare l'offerta tecnica declinata secondo i criteri di valutazione che il RUP si è dato in sede di Avviso, debitamente corredata da tutti i documenti richiesti per l'istruttoria, unitamente al miglior preventivo offerto per il servizio entro il termine perentorio fissato ovvero entro e non oltre il _____

SCHEDA OFFERTA TECNICA da compilare in ogni sua parte CORREDANDO EVENTUALI SCHEDE ESPLICATIVE


Indicatori	
FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI/DI QUALITA' /FILIERA CORTA	
1	<p>Elencazione dei prodotti biologici che la ditta si obbliga ad impiegare nell'esecuzione del servizio, descrizione delle loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce <p>La coop. Castelfino opera nel settore – gestione mense scolastiche- da piu' di venti anni. Nel corso degli anni ha acquisito capacità e conoscenze, atte a gestirle al meglio, risolvere tempestivamente, eventuali, criticità.</p> <p>Da sempre si adopera al reperimento di prodotti di ottima qualità, tenendo conto di quanto previsto dalle linee guida per la ristorazione scolastica (Regione Abruzzo) e di quanto offre il territorio.</p> <p>Se fossero disponibili prodotti a km zero, filiera corta, biologici locali, sarebbe nostra premura fornirli per la preparazione dei pasti. Ma nel</p>



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

nostro territorio sono di difficile reperimento.	
--	--

2	 <p>COMUNE DI ELICE Provincia di Pescara</p> <p>Numero e rilevanza di prodotti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <p>frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ carne ✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p> <p>LA COOPERATIVA CASTELFINO fornirà prodotti di ottima qualità, tenendo conto di quanto previsto dalle linee guida per la ristorazione scolastica (Regione Abruzzo) e di quanto offre il territorio.</p> <p>Se fossero disponibili prodotti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sarebbe nostra premura fornirli per la preparazione dei pasti. Ma nel nostro territorio sono di difficile reperimento. Inoltre non è facile reperire prodotti che abbiano le caratteristiche dettate dalle linee guida della regione Abruzzo, Dop, Igp e STG – Ad esempio la carne di vitello (secondo le linee guida) deve essere necessariamente di età inferiore ad otto mesi, a volte inferiore a dodici mesi, sotto vuoto ed atm. Carne locale con queste caratteristiche è impossibile trovarla. I fornitori locali non fanno queste confezioni s/v e atm.</p>		
3	<p>Approvvigionamento delle materie prime in filiera corta: utilizzazione di prodotti regionali, a KMO, provenienti da agricoltura locale, a filiera corta. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <p>frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ carne ✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p> <p>I prodotti con queste caratteristiche che potremmo somministrare sono i latticini, che potremmo acquistare da un locale caseificio.</p> <p>Stessa cosa per il pane, prodotti da forno, farina che potremmo acquistare dal forno di Elice, come già fatto in precedenza.</p> <p>Anche alcuni tipi di frutta e verdura potrebbero essere a filiera corta, regionali o km 0</p> <p>L'olio potremmo prendere quello locale extravergine di oliva.</p> <p>La carne locale potrebbe essere facilmente reperibile ma le linee guida prevedono quella di vitello di età inferiore ad 8 – 10 mesi impossibile da trovare in zona.</p>		
<p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DESCRIVERE:</p>			
<p>Modalità/sistema di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime; Modalità/sistema di cottura degli alimenti</p> <p>La cuoca, fa l'elenco delle derrate necessarie e lo trasmette alla scrivente.</p> <p>La cooperativa fa gli ordini ai vari fornitori locali: macelleria, forno, caseificio, generi alimentari, fruttivendolo. La mattina, alle 9 circa, l'addetto alla spesa, passa a ritirare la merce nei vari negozi e la porta, con mezzo autorizzato al trasporto di alimenti e con contenitori isotermitici, e porta il tutto alla cuoca. La cuoca deve controllare che tutta la merce sia conforme a quanto ordinato, sia per le quantità che per la qualità e registra il tutto sui moduli del manuale HACCP.</p> <p>La cuoca passerà poi alla preparazione dei pasti. Potrà contare sulla collaborazione di un aiuto cuoco, che arriverà mezz'ora prima della somministrazione dei pasti, per poter apparecchiare i tavoli ed aiutare la cuoca a terminare la preparazione dei pasti. Si passa poi alla somministrazione dei pasti agli alunni, all'ora stabilita dall'ente e dalla scuola. Dopodiché le due addette sporcchiano, puliscono, lavano, igienizzano le stoviglie/pentole e provvedono allo smaltimento di avanzi che devono essere ridotti al minimo per evitare sprechi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedure Piano di Autocontrollo e sistema HACCP previsti per le singole fasi del servizio; la scrivente si avvale della collaborazione della ditta : Gruppo Site di Emanuele Pierannunzi. - Modalità/sistema organizzazione scodellamento e somministrazione; Gestione e tipologia tovagliato, stoviglieria e posateria; - Modalità di pulizia e di igienizzazione di stoviglie, attrezzature e locali indicando la tipologia dei prodotti - la scrivente fornisce prodotti professionali, per il lavaggio ed igienizzazione delle stoviglie, la pulizia dei locali, della ditta LIBER S.r.l. - Industria Detergenti Professionali – di Oricola (AQ) - Modalità gestione smaltimento rifiuti. 			
<p>La cooperativa Castelfino si adatta a quanto stabilito dal comune per lo smaltimento dei rifiuti. Se fosse necessario fornirebbe i bidoncini per la raccolta differenziata. Il personale addetto è istruito su come farla.</p>			



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

EVENTUALE POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RILASCIATE DA ORGANISMI ACCREDITARI	<input checked="" type="checkbox"/> x SI
Se SI indicare le certificazioni possedute ISO 45001:2018 ISO 39001:2012 ISO 14001:2015 ISO 9001:2015	<input type="checkbox"/> NO
EVENTUALI MIGLIORIE E/O DISPONIBILITA' SU RISORSE UMANE ATTREZZATURE E SPAZI L'eventuale proposta dovrà essere corredata da specifiche schede esplicative e tecniche	<input checked="" type="checkbox"/> X SI
Se SI indicare quali. La scrivente fornirebbe eventuali stoviglie/pentolame/piccoli elettrodomestici se la cucina ne fosse sprovvista.	<input type="checkbox"/> NO
GESTIONE DELLE EMERGENZE	
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti. In caso di emergenza, la cooperativa Castelfino garantirà un centro cottura sussidiario, situato in zona ad una distanza chilometrica in grado di assicurare la distribuzione dei pasti entro e non oltre dieci minuti dalla fine della cottura dei cibi presso il Ristorante Vista Lago di c.da Cesi Castiglione M.R.	
FORMAZIONE DEL PERSONALE	
Nel rispetto dei CAM l'operatore economico descrive il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore. Si potrebbe formare il personale addetto con CORSO DI FORMAZIONE DI 4 ORE Programma e contenuti proposti: - Il Green Public Procurement e i CAM nella normativa - Le disposizioni ambientali contenute negli appalti pubblici - La struttura dei CAM e del CAM RISTORAZIONE - Gli strumenti di gestione ambientale e l'applicazione dei CAM e del CAM RISTORAZIONE	
EVENTUALI MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO IL REFETTORIO	<input type="checkbox"/> SI
	<input type="checkbox"/> NO

OFFERTA ECONOMICA.



COMUNE DI ELICE

Provincia di Pescara

Preventivo allegato con indicazione del prezzo e della percentuale di ribasso.

- X di autorizzare la Stazione appaltante ad inviare ogni eventuale comunicazione inerente all'Avviso in oggetto e/o integrazione della documentazione presentata mediante posta elettronica certificata PEC all'indirizzo: castelfino@pec.it

Il sottoscritto è consapevole che:

- la presente procedura è di affidamento diretto ai sensi dell'art.50 comma 1 lettera b del D.Lgs 36/2023 e che pertanto non costituisce gara e non prevede graduatorie e/o punteggi ma esclusivamente momenti valutativi del RUP in base a criteri predeterminati e con unità di valore espresse unicamente ai fini della base motivazionale dell'affidamento.

-il Comune di Elice procederà al controllo dei requisiti dichiarati nella presente ai fini dell'eventuale affidamento del servizio.

I dati personali forniti con la dichiarazione sono esatti e corrispondono al vero, esonerando il Comune di Elice da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

DICHIARA ALTRESI'

- di autorizzare il Comune di Elice a rendere pubblici, mediante pubblicazione *on-line* sul suo sito internet, i dati riguardanti gli esiti della procedura di avviso di indagine di mercato;
- di allegare alla presene istanza copia del documento d'identità, offerta economica e DUVRI.

Luogo e data, Castiglione M.R. 28.09.2023

TIMBRO e FIRMA
