IPAB VERONESI DOTT. GERMANO

Via Beethoven, n° 16
37029 SAN PIETRO IN CARIANO
PROVINCIA DI VERONA
p. i. 04574960235 PROVINCIA DI VERONA
tel. 045-7703666
fax 045-7704836

**N. DI PROT. 90 DEL 14.08.2018
CON PUBBLICAZIONE A FAR DATA DAL 28.08.2018**

AVVISO PUBBLICO

**PREQUALIFICAZIONE PER LO SVOLGIMENTO DELLA GARA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI, ASILO NIDO E ULTERIORI SERVIZI OPZIONALI.
DURATA DALLA DATA DI AFFIDAMENTO AL 31 AGOSTO 2020. EVENTUALMENTE PROROGABILE PER UN ANNO.**

IL RESPONSABILE DELLA STAZIONE APPALTANTE DELL'IPAB "VERONESI DR. GERMANO"

VISTA e richiamata la determinazione del suddetto Segretario Direttore n 3 del 14.08.2018, ad oggetto: **"APPROVAZIONE AVVISO INDAGINE DI MERCATO E MODULO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RELATIVAMENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI, ASILO NIDO E ULTERIORI SERVIZI OPZIONALI.
DURATA DALLA DATA DI AFFIDAMENTO AL 31 AGOSTO 2020. EVENTUALMENTE PROROGABILE PER UN ANNO"**.

VISTO il D.Lgs 50/2016 e succ. mod. ed int.;

AVVISA CHE

l'IPAB "VERONESI DR. GERMANO", intende espletare un'indagine di mercato, finalizzata ad acquisire manifestazione di interesse per la partecipazione alla procedura negoziata, a mezzo MEPA, per l'affidamento del **"SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI, ASILO NIDO E ULTERIORI SERVIZI OPZIONALI.
DURATA DALLA DATA DI AFFIDAMENTO AL 31 AGOSTO 2020. EVENTUALMENTE PROROGABILE PER UN ANNO"**, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità.

La gara si svolgerà sul MEPA - Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione e quindi possono inviare la loro richiesta solo le aziende accreditate sullo stesso.

Con il presente Avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale o paraconcorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggio.

La presente indagine è finalizzata all'individuazione di operatori economici da invitare ai sensi del Decreto Legislativo 50/2016, e dunque la manifestazione di interesse da parte di operatori economici non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo l'IPAB "Veronesi Dr. Germano", che sarà libera di avviare altre procedure e/o sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, la presente indagine di mercato con atto motivato.

Questo Ente concedente si riserva la facoltà di individuare, secondo le modalità di seguito indicate, soggetti idonei, se presenti, ai quali sarà richiesto, con lettera di invito di presentare offerta.

STAZIONE APPALTANTE:

"IPAB "VERONESI DR. GERMANO" con sede in Via Beethoven n. 16 - 37029 San Pietro in Cariano – VR tel. 0457703666

e-mail tiztom@comune.sanpietroincariano.vr.it; elibor@comune.sanpietroincariano.vr.it

PEC: istituzionesanpietro@legalmail.it

Sito web: www.casadiriposo-icss-vr.it

IMPORTO DEL SERVIZIO.

Il valore del servizio, ai sensi del disposto dell'art. 35 del D.Lgs 50/2016 è stimato presuntivamente in € 516.990,98 (diconsi cinquecentosedicimilanovecentonovanta/98) di cui Euro 4.929,94 oneri per la sicurezza + 4% IVA per € 20.679,64 per la durata del servizio oggetto del presente appalto, dalla data di affidamento al 31 agosto 2020, eventualmente prorogabile ad anni uno.

Si precisa che gli oneri della sicurezza (ONERI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DEI PIANI DI SICUREZZA) sono pari a 2.464,97.

Che i costi della manodopera sono pari ad euro 160.975,28 annuali ed euro 321.950,56 biennale (dati ricavati dall'anno scolastico 2016/2017, offerti dalla Ditta di ristorazione).

Si precisa che i dati riguardanti il costo del lavoro sono stati ricavati dalle tabelle salariali dal "Ministero del lavoro e delle politiche sociali, direzione generale delle relazioni industriali e dei rapporti di lavoro – Div. IV" e si riferiscono alla gara d'appalto 2017/2018 comprendente altresì la giornata alimentare dell'I.C.S.S., e servizi opzionali e il servizio di ristorazione scolastica, SAD e centri estivi, con la disponibilità del centro cottura del Comune di San Pietro in Cariano. Perciò dovranno intendersi di natura prettamente stimativa e presunta.

Descrizione	N° pasti	Importo unit. €	Totale
Giornata alimentare Casa di Riposo	26.227	€ 8,50	€ 222.929,5
Giornata alimentare Centro Diurno	2.006	€ 4,84	€ 9.709,04
Pasti dipendenti Casa di Riposo	3.285	€ 4,29	€ 14.092,65
Pasti dipendenti Comunali e altri Enti in accordo con IPAB Veronesi dr. Germano	777	€ 4,29	€ 3.333,33
Pasti esterni in accordo con IPAB Veronesi dr. Germano	400	4,16	€ 1.664,00
Pasti Asilo Nido	900	4,78	€ 4.302,00
	TOTALE PASTI N°		
	Totale generale stimato annualmente		€ 256.030,52

*i pasti per l'asilo nido sono richiesti solo in mancanza del personale addetto.

DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata dalla data di affidamento al 31 agosto 2020, eventualmente prorogabile un anno.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI, ASILO NIDO E ULTERIORI SERVIZI OPZIONALI.

DURATA DALLA DATA DI AFFIDAMENTO AL 31 AGOSTO 2020. EVENTUALMENTE PROROGABILE PER UN ANNO".

DESCRIZIONE del SERVIZIO.

Il servizio oggetto dell'appalto riguarda la refezione della Casa di Riposo, Centro Diurno Anziani, e altri pasti come da tabella di seguito riportata.

Servizio	Giornate alimentari relative all'anno 2017	Pasti erogati anno 2017
Casa di Riposo	365	26.227
Centro Diurno Anziani	250/260 esclusi sabato domenica e festività	2.006

*i pasti per l'asilo nido sono richiesti solo in mancanza del personale addetto.

E' prevista la gestione, come nel dettaglio precisato in proseguo, del Centro di Cottura/produzione pasti centralizzato sito in Via Beethoven n. 16 – capoluogo – eventuale veicolazione dei pasti dal centro di produzione/cottura nella Casa di Riposo e Centro Diurno Anziani, per necessità particolari, al nido di San Floriano ed eventuali servizi opzionali.

I pasti dovranno:

- essere preparati con materie prime di ottima qualità. Le porzioni dovranno rispettare le grammature previste dalle tabelle nutrizionali, in relazione ai fabbisogni e alle caratteristiche degli Utenti.

E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita la variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dall'A.C.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

E' comunque facoltà dell'IPAB "Veronesi Dr. Germano" richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità dell'utenza. Tali variazioni concordate tra l'IPAB, ditta aggiudicataria e U.L.S.S. competente per territorio, non comporteranno nessuna variazione del prezzo.

- Piano per eventuale blocco del centro di cottura centralizzato. L'azienda partecipante si impegna a garantire, un piano che consenta il normale proseguimento del servizio in caso di blocco parziale o totale del centro di cottura centralizzato sito in Via Beethoven n. 16.

Il centro di cottura sostitutivo dovrà essere in grado di garantire la totalità dei pasti relativa all'appalto in oggetto nel rispetto di tutte la clausole contrattuali. L'aggiudicatario dovrà fornire idonea documentazione in proposito.

Il centro di cottura non dovrà essere ubicato da una distanza superiore a 30 chilometri, ritenuta come limite massimo stante l'organizzazione territoriale della distribuzione.

La distanza dal suddetto centro sarà calcolata sul percorso stradale dalla sede del centro di cottura alternativo alla sede del centro di cottura di Via Beethoven n. 16 con www.googlemaps.it - di cui dovrà dare conto all'Ente appaltante nel piano di emergenza che dovrà debitamente predisporre l'appaltatore - che consenta il normale proseguimento del servizio al fine di garantire l'integrale erogazione dei pasti secondo il menù base adottato dalla Stazione Appaltante, assumendosene ogni e qualsiasi responsabilità e onere economico che eventualmente ecceda il compenso contrattuale pattuito.

L'aggiudicatario dovrà produrre, la documentazione relativa all'autorizzazione sanitaria intestata all'azienda partecipante e il titolo di possesso per tutta la durata dell'appalto.

- Norme per la salvaguardia dell'ambiente (impatto ambientale) e risparmio energetico.

L'azienda partecipante si impegna a dimostrare l'adozione di tecniche metodologie procedure ecc., atte ad un effettivo intervento in materia di salvaguardia dell'ambiente e risparmio energetico. A puro titolo esemplificativo, ma non esaustivo, di seguito si riportano alcune linee generali:

- 1) Piano di formazione specifico del personale in materia di salvaguardia dell'ambiente e risparmio energetico nel settore specifico della ristorazione prevista dal presente capitolato speciale d'appalto e allegati;
- 2) Migliorie tecniche e di utilizzo della strumentazione tecnica (forni fuochi, celle frigorifere, lavastoviglie ecc.);
- 3) Utilizzo dell'acqua fornita dalla rete idrica con l'inserimento di opportuni e idonei accorgimenti tecnici atti al miglioramento della stessa in fase di somministrazione (microfiltrazione, temperatura, ecc.);
- 4) Utilizzo di mezzi di trasporto con ridotte emissioni;
- 5) Utilizzo di Packaging ecocompatibile e di facile smaltimento;
- 6) Utilizzo di ulteriori tecniche migliorative nello smaltimento differenziato dei rifiuti, rispetto a quelle in uso nel Comune di San Pietro in Cariano;
- 7) Utilizzo di tecniche e procedure per il risparmio idrico, energetico e di contenimento nella produzioni di rifiuti; tali tecniche e procedure devono essere dimostrabili e verificabili;

MENU' PER ASILO NIDO E PER ALTRI SERVIZI OPZIONALI:

I menù, dovranno seguire:

- la varietà e la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- la varietà e l'alternanza delle fonti proteiche;
- la scelta dei condimenti e dei metodi di cottura. Andranno privilegiati a questo proposito la cottura a vapore, brasata e al forno; il condimento elettivo dovrà essere rappresentato da olio extravergine d'oliva, usato prevalentemente a crudo e/o a fine cottura;
- I piatti compresi nei menù dovranno contemplare piatti tipici della cultura locale, (inclusi piatti unici tradizionali);
- dovranno essere previsti piatti sostitutivi/alternativi per esigenze etniche e religiose;
- dovrà essere prevista la formulazione ed attivazione di menù nominali relativi a "diete speciali" per particolari esigenze dietetiche degli Utenti;
- dovranno essere utilizzate, in casi limitati, verdure surgelate.

L'impresa partecipante si impegna a prevedere eventuali variazioni in relazione all'indice di gradimento dei pasti.

Dovrà pertanto essere articolato in 4 o 5 settimane e in due fasi: autunno-inverno e primavera-estate. Eventuali variazioni andranno concordate con il/la dietista incaricata

dall'IPAB "Veronesi Dr. Germano".

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o da altre patologie, che necessitano a scopo terapeutico di un'alimentazione speciale, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica e dovranno beneficiare di un menù dietetico nominale, relativo alla patologia certificata.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti per i secondi piatti e i 90 minuti per i primi piatti, al fine di garantire la conservazione delle temperature e delle proprietà organolettiche dei cibi.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra).
- la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Il cibo eccedente, non distribuito agli utenti, non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco o potranno essere devoluti per altre finalità previste dalle leggi vigenti.

- La ditta partecipante si impegna a fornire ulteriori n. 2 bottiglie di acqua da 0.5 litri per ogni n. di pasto somministrato.

TIPOLOGIA DEI PASTI DEGLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DEL CENTRO DIURNO ANZIANI

Colazione:

- Pane fresco o fette biscottate o biscotti;
- Marmellata;
- Caffè o tè;
- Caffè d'orzo;
- Latte.

Pranzo:

- 1 primo (asciutto o alternative);
- 2 secondi piatti (di cui uno in versione tritata o morbida);
- 2 un contorno (verdura cotta o cruda, legumi, e/o patate, polenta);
- 1 frutto fresco di stagione e/o una mousse di frutta;
- Pane;
- Acqua;
- Vino (a richiesta e su indicazione della dietista dell'Ente).

Merenda mattutina:

- The.

Merenda pomeridiana:

- Yogurt alla frutta, gelato o budino;
- The o succo;

Cena solo per Casa di Riposo

- 1 primi piatto;
- 2 secondi piatti;
- 1 contorno (verdura cotta o cruda, legumi, patate, polenta);
- 1 frutto cotto o mousse;
- Pane;
- Acqua;
- Vino (a richiesta e su indicazione della dietista dell'Ente).

Nota Bene: Ai pasti principali deve essere sempre garantita la fornitura di un'alternativa fissa di stracchino, purè e minestrina in brodo, insalata. I piatti sono prenotati settimanalmente.

Nel caso sia previsto un contorno di patate o purè, o piselli o polenta, ad esso va sempre abbinata una porzione di verdura cotta o cruda.

- La ditta partecipante si impegna a fornire ulteriori n. 2 bottiglie di acqua da 0.5 litri per ogni n. di pasto somministrato.

TABELLE DIETETICHE OSPITI CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI:

Dovranno essere suddivise per fasce di età e riportare per ognuna:

- i fabbisogni nutrizionali;

- la composizione bromatologica della razione alimentare e la relativa suddivisione nei pasti erogati;
- le grammature delle porzioni, in relazione ai fabbisogni degli utenti;
- la descrizione analitica delle ricette (con l'indicazione quali-quantitativi degli ingredienti al netto degli scarti di lavorazione, al netto dei cali di peso dovuti allo scongelamento – e con l'indicazione delle procedure di preparazione), concordate con la dietista incaricata dall'IPAB "Veronesi Dott. Germano".
- Per quanto riguarda gli aspetti dietetico-nutrizionali, si farà riferimento alle linee di indirizzo tecnico scientifiche mediante la realizzazione di tabelle dietetiche aggiornate secondo i nuovi LARN e diversificate per fasce di età ed esigenze personali.

MENU' PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI:

I menù di cui sopra, dovranno seguire i principi delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione delle Case di Riposo e le raccomandazioni nutrizionali contenute nelle linee guida per una sana popolazione italiana, in particolare per quanto riguarda:

- la varietà e la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- la varietà e l'alternanza delle fonti proteiche;
- la scelta dei condimenti e dei metodi di cottura. Andranno privilegiati a questo proposito la cottura a vapore, brasata e al forno; il condimento elettivo deve essere l'olio extravergine di oliva, usato prevalentemente a crudo e/o a fine cottura;
- I piatti compresi nel menù dovranno contemplare piatti tipici della cultura locale, (inclusi piatti unici tradizionali) e piatti specifici per le festività;
- Vanno preferiti i prodotti freschi, rispetto a quelli surgelati e/o conservati;
- Deve essere prevista la fornitura di diete speciali per particolari condizioni patologiche ed esigenze dietetiche, anche individuali, inclusi menù ad alta intensità energetica e a consistenza modificata;
- All'interno di questi ultimi deve essere prevista la disponibilità di piatti e prodotti dietetici (ivi compresi gli omogeneizzati, ed addensanti) per ospiti con problemi di deglutizione e masticazione secondo le indicazioni fornite dalla dietista incaricata dall'IPAB "Veronesi Dr. Germano";

COMODATO D'USO GRATUITO DELLA CUCINA

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'IPAB "Veronesi Dr. Germano" darà in comodato d'uso gratuito alla Ditta aggiudicataria, gli spazi adetti alla preparazione dei pasti e gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio, in possesso dell'IPAB.

Di tutto il complesso dei beni dato in comodato d'uso alla Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite nei documenti di gara, con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

La ditta concorrente si impegna, qualora aggiudicataria del servizio, a provvedere a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria delle strutture e a quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi, e materiale vario che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio, compresa la sostituzione o l'integrazione della dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, pentole).

I consumi di gas per la cottura dei cibi sono posti a carico dell'Ente appaltatore, sono a carico anche acqua e luce.

L'Ente rimane obbligato a provvedere: alla consegna dei locali e degli impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano.

Relativamente agli oneri derivanti dall'utilizzo del Centro Cottura, la Ditta Aggiudicataria deve tener conto di quanto segue: **sono, a carico della Ditta Aggiudicataria i costi relativi all'integrazione e/o alla sostituzione di ogni attrezzatura necessaria all'ottimale espletamento del servizio qualora ne sorga l'effettiva necessità.**

SPECIFICHE DELLA FORNITURA – IL PERSONALE

Aspetti generali

-La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria a disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.

-La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria a fornire, nel Progetto Organizzativo-Gestionale e sistematicamente al Committente organigramma aggiornato che dovrà comprendere: i nominativi ed il curriculum vitae del personale impiegato, il numero di addetti, le mansioni, il livello, le qualifiche ed il monte ore giornaliero e settimanale, l'orario di servizio con la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

-La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria, affinché tutto il personale, sia presso il Centro Cottura, sia presso le utenze coinvolte, deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

-la Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria a provvedere, una volta all'anno, a fornire al Committente valutazione scritta complessiva della gestione del proprio personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenze, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

-la Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia

professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

-Attribuzione del potere gerarchico e organizzativo.

-Il potere gerarchico ed organizzativo è attribuito alle figure di riferimento che la Ditta partecipante qualora aggiudicataria deve inserire, come capo cuoco, nell'organico del Centri Cottura della Casa di Riposo IPAB "Veronesi Dr.Germano".

Personale addetto alla produzione dei pasti

La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria, per il servizio di produzione dei pasti, a disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria ad assumere il personale già in servizio presso la struttura con la precedente gestione, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze ed il caso in cui venissero presi diversi accordi tra le parti.

La ditta aggiudicataria per garantire il servizio richiesto, dovrà prioritariamente assicurare la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze dell'attuale Ditta. (Applicazione clausola sociale).

Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti

La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, ad impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti dal capitolato.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria ad impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Personale svantaggiato

Ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016, la Ditta Aggiudicataria dovrà impiegare, su richiesta del Committente, persone svantaggiate.

Per "persone svantaggiate" si intendono cittadini residenti, segnalati dall'IPAB "Veronesi

Dr. Germano” e dai rispettivi Servizi Sociali comunali.

Personale referente

La Ditta partecipante si impegna qualora aggiudicataria a rendere disponibili, per le necessità di collaborazione con il Committente inerenti l'esecuzione del servizio, le seguenti figure referenti:

-coordinatore del servizio;

-referente per gli aspetti nutrizionali – dietista

-referente per l'autocontrollo igienico-sanitario

-referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008).

PROCEDURA DI GARA:

a) procedura negoziata su MEPA ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016.

b) Il contratto verrà stipulato nei termini previsti dalla norma.

Alla procedura verranno invitate TUTTE le ditte che avranno presentato manifestazione di interesse. Linee guida ANAC n°4 approvate dal Consiglio delle autorità con Deliberazione 1097/2016 e aggiornata al D.Lgs. 56/2017 con Delibera del Consiglio 206/2018.

La stazione appaltante inviterà simultaneamente a mezzo MEPA le ditte selezionate a presentare le rispettive offerte assegnando dalla data di invio dell'invito un termine ragionevole.

Le imprese/ditte interessate a manifestare la volontà di partecipare alla gara dovranno presentare esclusivamente la domanda compilando la richiesta di invito su modello predisposto da questa stazione appaltante (Vedi allegato).

TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI INVITO: la manifestazione d'interesse dovrà pervenire, **a mezzo PEC: istituzionesanpietro@legalmail.it della IPAB Veronesi dr. Germano sito in Via Beethoven n. 16 37029 San Pietro in Cariano entro le ore 12:00 del giorno 12.09.2018**, pena la non ammissione alla procedura, utilizzando il modello allegato al presente avviso. Tale documento dovrà riportare la seguente dicitura:

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DELLE DITTE DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI

**RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO ANZIANI, ASILO NIDO E ULTERIORI SERVIZI OPZIONALI.
DURATA DALLA DATA DI AFFIDAMENTO AL 31 AGOSTO 2020. EVENTUALMENTE PROROGABILE PER UN ANNO.**

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE:

Requisiti di ordine generale:

Possono partecipare alla procedura i soggetti che non risultano incorsi in una delle cause di esclusione di cui all'articolo 80, del D.Lgs. n. 50/2016.

Per i Consorzi i requisiti di cui sopra devono essere posseduti sia dal Consorzio stesso sia dalla/e consorziata/e eventualmente indicata/e per l'esecuzione del servizio.

Per i raggruppamenti temporanei d'impresa e per i Consorzi ordinari, costituiti o da costituirsi, i requisiti devono essere posseduti da ciascun soggetto che costituisce o costituirà il raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Requisiti di idoneità professionale

E' necessaria, ai sensi dell'art. 83 c. 3 del D. lgs 50/2016, l'iscrizione al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività assimilabile a quella oggetto dell'appalto (qualora non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente all'esecuzione della prestazione in appalto).

Per le cooperative è necessaria l'iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate e/o raggruppande o consorziate e/o consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso della relativa iscrizione.

E' necessario il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee relativa all'oggetto di appalto. Nel caso di partecipazione in RTI tale requisito dovrà essere posseduto almeno dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito o, in caso di consorzio, almeno da una delle imprese consorziate indicate come esecutrici dell'appalto.

Requisiti di capacità economico – finanziaria (art. 83 comma 1 lettera B e C del D.Lgs.50/2016).

- aver conseguito un fatturato globale negli ultimi tre esercizi finanziari 2014-2015-2016, per ogni anno solare di riferimento, non inferiore all'importo di € 1.033.981,96 (diconsi unmillionetrentatremilanovecentoottantuno/96);

- fatturato specifico dell'impresa negli ultimi tre esercizi 2014-2015-2016, per ogni anno solare, non inferiore a € 516.990,98 (diconsi cinquecentosedicimilanovecentonovanta/98) I.V.A esclusa.

AVVALIMENTO

E' consentito l'avvalimento che dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI CONCORRENTI

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Concorrenti – ex art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 – e/o loro consorzi:

- La domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal soggetto che assumerà la veste di mandatario-capogruppo del R.T.C.
- I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da tutti i partecipanti il raggruppamento
- I requisiti di capacità economico-finanziaria devono essere posseduti complessivamente dai partecipanti al raggruppamento.

AGGIUDICAZIONE

L'appalto in oggetto, sarà aggiudicato nella sua interezza, a favore dell'offerente che, sommati i punteggi a lui attribuiti in sede di valutazione qualitativa e relativa all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

A parità di punteggio sarà preferito l'offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità.

Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dai documenti di gara oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 95, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Fermo restando la facoltà prevista dalla disposizione sopra citata, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e vantaggiosa.

L'offerta è immediatamente vincolante per il concorrente. La proposta di aggiudicazione provvisoria è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione dal momento in cui la determinazione di aggiudicazione definitiva diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso ha esclusivamente funzione di pubblicità – notizia e non è vincolante per la Stazione appaltante dell'IPAB Veronesi Dr. Germano, per cui eventuali variazioni al programma dello stesso non devono costituire motivo di alcun tipo di richiesta.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – TRATTAMENTO DEI DATI – PUBBLICITA' DELL'AVVISO

Il R.U.P. del Servizio è individuato nel Direttore Mario Dr. Castagnini.
Ai sensi dell'art. 13, 1° comma, del D. Lgs. n° 196 del 30.06.2003, e successive modifiche ed interventi, "Codice in materia di protezione dei dati personali", e del Regolamento (UE) n. 679/2016 in ordine al presente procedimento, si informa che i dati richiesti sono raccolti ed utilizzati al solo fine dell'eventuale espletamento della gara, in adempimento agli obblighi espressamente previsti dalla normativa, e le modalità di trattamento ineriscono la verifica dell'idoneità dei concorrenti

E' possibile ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura, telefonando al n. 045 6832106 - tiztom@comune.sanpietroincariano.vr.it
n. 045 6832134 elibor@comune.sanpietroincariano.vr.it

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito dell'IPAB Veronesi Dr. Germano www.casadiriposo-icss-vr.it e all'Albo Pretorio del Comune di San Pietro in Cariano, per la durata di 15 giorni consecutivi.

Allegato:

"ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA E CONNESSA DICHIARAZIONE", IN FORMATO DOC., QUALE SUPPORTO PER LA REDAZIONE DELLA PRESENTE.

A tale documento dovrà essere allegato documento di identità del sottoscrittore, valido alla data di presentazione.

**IL DIRETTORE DELL'IPAB
"VERONESI DR. GERMANO"
(CASTAGNINI dott. Mario)**